

Déclaration de Conformité

Version : 2025:53

3 Septembre 2025

Nom commercial	PRIMABAKE	
Description du produit	Papier cuisson à base de pâte vierge enduit de silicone sur les deux faces	
Grammage	Gamme entre 30 g/m ² et 57g/m ²	
Nature du traitement	Enduit sur une ou deux faces avec du silicone La dépose de silicone varie en fonction des spécifications Pour plus d'informations, se référer aux fiches techniques	
Origine des fibres	Fibres vierges blanchies ou écruées à partir de bois issu de forêt gérée certifiée PEFC, de forêt certifiée FSC®, de pâte certifiée FSC CW	
Blanchiment	Les pâtes utilisées sont ECF (Sans chlore élémentaire) ou TCF (Sans Chlore total)	
Sites de production	Papeteries du Léman	Papeteries Des Vosges
	C.S 30043	34, Rue Maurice Mougeot
	74201 Thonon - France	88600 Laval Sur Vologne - France

Applications typiques

Le papier Primabake est destiné à être utilisé pour la cuisson d'aliments secs, humides et gras et pour la séparation des aliments congelés dans les conditions suivantes :

- Cuisson au four conventionnel jusqu'à 220°C pendant 2h00
- Cuisson au four Micro-onde sans restriction de temps
- Cuisson à la vapeur, à l'airfryer, à la poêle et à la plancha
- Utilisation au congélateur et réfrigérateur jusqu'à -18°C

La qualité du papier Primabake est garantie tant que le papier est correctement conservé : dans son emballage d'origine entre 5 et 50°, à l'abri de la poussière, de l'humidité et de la pluie.

Conformité au Contact Alimentaire

Nous confirmons que notre gamme de **papier cuisson PRIMABAKE** est fabriquée conformément aux réglementations en vigueur suivantes concernant les substances et matériaux destinés à être utilisés au contact des aliments :

- **Régulation (EC) N° 1935/2004** sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- **Régulation (EC) N° 2023/2006** sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **Allemande** : recommandation BfR XXXVI et XXXVI/2
- Décrets Français 2008-1469 & 2007-766
- **DGCCRF / Fiche MCDA n°4 (V02 – 01/01/2019)** Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- **Pays-Bas** : Règlement sur les emballages et les articles de consommation
- **Italie** : Décret ministériel du 21 Mars 1973
- **Espagne**: Décret Royal 847/2011 et 191/2011
- **Suisse**: Ordonnance RS 817.023.21
- **Etats-Unis** : FDA 21 CFR § 176-170 & 176-180
- **CFIA**: Canadian Food Inspection Agency recommandation

- **China GB 9685-2016:** Standard national pour l'utilisation d'additifs dans les matériaux en contact avec les aliments
- **China GB 4806.8-2022:** Standard National de sécurité alimentaire pour les papiers et cartons en contact avec les denrées alimentaires
- **Mercosur:** GMC/RES No 42/15: Règlement technique sur les matériaux, emballages, équipements celluloseux en contact avec les aliments pendant la cuisson et la pâtisserie

Recommandations de stockage et de manipulation

Afin de garantir la qualité du produit, le produit doit être stocké à l'intérieur dans son emballage d'origine, à l'abri de la pluie et de la neige. Les conditions de stockage recommandées sont à une température d'environ 20°C et une humidité relative de 50%.

Pour une bonne aptitude à la transformation, il est recommandé de stocker et de débiller le produit au moins 24h dans l'atelier, afin de stabiliser le papier en humidité et en température. Retirer la première spire de la bobine avant de procéder à la transformation du papier en feuille ou en format. Si un raccord est présent dans la bobine, sa position sera indiquée avec de l'encre alimentaire sur la tranche. Dans ce cas, arrêter le processus de transformation à son niveau pour le retirer, puis redémarrer le processus de transformation.

Les tubes carton utilisés pour enrouler le Primabake étant des produits destinés à un contact alimentaire indirect, il convient de laisser au moins trois couches de Primabake sur le mandrin lors de son déroulage. Compte tenu de ces bonnes pratiques, le papier Primabake peut être utilisé 5 ans après sa fabrication.

Elimination et récupération

La gamme Primabake est conforme à la récupération par :

- Recyclage des matériaux selon EN 13430
Test réalisé selon la méthode de recyclabilité du CEPI Version 2 (2022) et le standard UNI 11743:2019. Le papier cuisson Primabake a été classé 'Apte au recyclage standard en usine à 68/100' selon le protocole 4evergreen et au niveau A pour la recyclabilité selon la méthode d'évaluation Aticelca 501 :2019.
- Récupération d'énergie selon EN 13431
- Recyclage des déchets : Compostable selon EN13432
Certificat de conformité 1495P E 21 disponible sur www.primabake.com ou 

Notre gamme Primabake est conforme au règlement européen (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages.

Tests de pureté et de migration

Agents de blanchiment fluorescent: L'analyse a été effectuée par irradiation UV.
PRIMABAKE ne contient aucun agent, ni aucune fibre fluorescente.

Composés dégradables contenant de l'azote: Après dégradation à 220°C, la teneur en azote a été déterminée après désintégration de Kjeldahl par photométrie selon DIN 38 406-E5-1. La quantité de composés dégradables contenant de l'azote est < 0,025 mg/kg de matière sèche.

Analyses microbiologiques et pathogènes

Méthode de test	Unité	Résultat
Analyse des pathogènes – ISO 8784-2005 et NF V08-056 (ISO 7937)		
Escherichia coli – NF EN ISO 16649-3	-	absence
Staphylococci coagulase positive – NF EN ISO 6888-3	-	absence
Salmonella – BKR 23/07-10/11	-	absence
Listeria monocytogenes – BKR 23/02-11/02	-	absence
Bacillus cereus présomptifs à 30°C - BKR 23/06-02/10	-	<1
Analyses microbiologiques – ISO 4833-1 et NF V08-059		
Flore totale à 30°C	UFC/cm ²	<1
Levure à 25°C	UFC/cm ²	<1
Moisissure à 25 °C	UFC/cm ²	<1

Analyse sensorielle de l'odeur à 220°C: L'examen a été effectué sur la base de la norme DIN 10 955. Aucune formation d'odeur n'indique une décomposition du produit

Analyse sensorielle pour la transition indirecte du goût: L'examen a été effectué conformément à la norme EN 1230-2. Le résultat de l'évaluation est < 1.

Pour information:

- 0 = Aucune altération de saveur perceptible
- 1 = Altération de saveur à peine perceptible (difficile à définir)
- 2 = Altération de la saveur modérée
- 3 = Altération de la saveur moyennement forte
- 4 = Forte altération de la saveur

Conformité au BfR Recommandation XXXVI/2

Métaux lourds:

Cadmium	(Cd)	non quantifiable	< 0,001	mg/l extrait aqueux
Mercure	(Hg)	non quantifiable	< 0,001	mg/l extrait aqueux
Chrome	(Cr)	non quantifiable	< 0,004	mg/l extrait aqueux
Plomb	(Pb)	non quantifiable	< 0,001	mg/l extrait aqueux
Aluminium	(Al)	non quantifiable	< 0.2	mg/l extrait aqueux

Anthraquinone: L'analyse a été effectuée conformément à la SOP 160.200 par chromatographie en phase gazeuse et détection par spectrométrie de masse.

La quantité d'Anthraquinone est < 0,13 mg/kg de matière sèche.

Glyoxal: L'analyse a été effectuée en conformité à la DIN 54603.

La quantité de Glyoxal est < 0,005 mg/kg de matière sèche.

Formaldéhyde (methanal): L'analyse a été effectuée conformément à la DIN EN 1541 selon la méthode acetylacetone.

La quantité de formaldéhyde est < 0,004 mg/kg de matière sèche.

Pentachlorophenol (PCP): La détermination a été effectuée conformément à la DIN EN ISO 15320 par chromatographie gazeuse.

La quantité de PCP n'est pas détectable < 0,01 mg/kg de matière sèche.

Polychlorinated Biphenyls (PCB): La détermination a été effectuée conformément à la DIN EN ISO 15318 par chromatographie gazeuse.

2,2',5-Trichlorobiphenyl	non déterminable	< 0,01 mg/kg
2,4,4'-Trichlorobiphenyl	non déterminable	< 0,01 mg/kg

2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl	non déterminable	< 0,01 mg/kg
2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl	non déterminable	< 0,01 mg/kg
2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl	non déterminable	< 0,01 mg/kg
2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl	non déterminable	< 0,01 mg/kg
2,2',3,4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl	non déterminable	< 0,01 mg/kg

Transfert des constituants antimicrobiens: L'analyse a été effectuée conformément à la DIN EN 1104. Il n'y a pas de transfert de constituants antimicrobiens ni de zones d'inhibition avec *Aspergillus niger* et *Bacillus subtilis*.

Test d'extraction selon le règlement FDA

Les tests ont été effectués conformément à la FDA, 21 CFR, Ch I, § 176.170.

Extraction dans l'eau, 2h à 121°C – La quantité d'extrait est de 0,12 mg/sq inch.

Extraction dans le n-Heptane, 2h à 66°C – La quantité d'extrait est de 0,1 mg/sq inch.

Test de migration selon le règlement (EU) 10/2011

Les tests de migration globale ont été effectués sur un échantillon représentatif de papier PRIMABAKE selon EN 1186-1, EN 1186-5, EN 1186-14 avec les résultats suivants. La limite de migration globale de 10 mg/dm² prévue par le règlement (UE) 10/2011 de la Commission n'est pas dépassée.

Migration globale simulant aqueux

Condition de test: 8 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

Aliment Simulant	Valeur moyenne	Valeur limite ⁽¹⁾	Conclusion
10% Ethanol	< 2 mg/dm ²	10 mg/dm ²	PASS
3% acide acétique	3 mg/dm ²	10 mg/dm ²	PASS

(1) Selon le règlement (EU) 10/2011

Migration globale Isooctane

Condition de test: 8 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

Aliment Simulant	Valeur moyenne	Valeur limite ⁽¹⁾	Conclusion
Isooctane	< 2 mg/dm ²	10 mg/dm ² *	PASS

(1) Selon le règlement (EU) 10/2011

Migration globale Ethanol95

Condition de test: 8 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

Aliment Simulant	Valeur moyenne	Valeur limite ⁽¹⁾	Conclusion
Ethanol 95	< 2 mg/dm ²	10mg/dm ² *	PASS

(1) Selon le règlement (EU) 10/2011

*Les tolérances analytiques suivantes sont admises : 1mg/dm² pour les tests de migration avec simulants aqueux, 3mg/dm² pour les tests de migration avec l'isooctane et l'éthanol 95.

Au regard des tests réalisés, le papier PRIMABAKE est conforme aux exigences légales actuelles du règlement (EC) No. 1935/2004 et du règlement (EU) 10/2011.

Pour l'évaluation du contact alimentaire, un rapport de la surface de contact au poids total de l'aliment de 50dm²/kg a été utilisé.

Additif à double usage

En référence à l'article 11 (3) du Règlement (UE) 10/2011 tel que modifié, notre produit contient la ou les substances suivantes qui sont également autorisées comme additifs alimentaires par le Règlement (CE) 1333/2008 tel que modifié :

FCM	Numéro Cas	Substance	SML (mg/kg)
115	64-19-7	Acide acétique	Ø
553	9004-34-6	Cellulose	Ø
558	9004-62-0	Hydroxyethylcellulose	Ø

Substances et Process (NIAS)

PRIMABAKE répond aux exigences actuelles de la réglementation CONEG et de la directive européenne 2004/12/CE en ce qui concerne la teneur en métaux lourds des emballages ainsi qu'aux exigences RoHS (2011/65/EU).

Sur la base des informations de nos fournisseurs de matière première, du contrôle de notre procédé de production et de notre traçabilité interne, nous confirmons par la présente que les substances énumérées ci-dessous ne sont pas intentionnellement ajoutées lors de la production du papier :

- Fluor et Polytetrafluoroethylene (PTFE)
- Amines Primaires Aromatiques (APP)
- Toluène
- Substances per et polyfluoroalkylées (PFAs) et Gen-X
- Acide perfluorooctanoïque (PFOA), ces sels et les substances apparentées
- Acide perfluorooctanesulfonique (PFOS), ces sels et les substances apparentées
- BPA (bisphenol A), BADGE (bisphenol A diglycidyl Ether), BFDGE (Bisphenol F Diglycidyl Ether) ni NOGE (Novolac Glycidyl Ether), ni DEHM (Di(2-éthylhexyl)maleate) et dérivés tels que listés dans la réglementation (EC) 1985/2005 ni DEHM.
- Melamine (Cyanuramide , Cyanurotriamine)
- Orthophenylphenol (OPP)
- Phtalates (DEHP, DBP, BBP, DINP, DIDP, DNOP) et dérivés selon 2005/84/CE, 2003/368
- Aucune substance avec des limites de migration spécifiques (LMS) et aucun additif à double usage
- Composants allergènes connus tels que listés dans la réglementation (EC) N°1169/2011, dans le règlement FDA (FALCPA)
- Huiles minérales : MOSH and MOAH
- Substances appauvrissant la couche d'ozone (CFC, HCFC, HCF ou HC de faible poids moléculaire) en tant qu'additifs ou dans le cadre du processus de fabrication des produits
- Produits génétiquement modifiés (GMO)
- Nanomatériaux
- Dioxyde de Titane (TiO2)
- Chrome de toutes sortes (Cr)
- PVC et Chloropolymer (PVDC)
- IsopropylThioXanthon (ITX)
- Benzophenone, 4 methyl-benzophenone, 4 hydroxy-benzophenone

Par la présente, nous confirmons que pendant tout le processus de fabrication, notre papier n'est pas exposé au traitement d'ionisation. En conséquence, notre gamme de papier cuisson PRIMABAKE est conforme à la directive européenne 1999/2 / CE du 22 février 1999.

Législation et réglementation supplémentaires

REACH

Nous confirmons par la présente que notre Primabake ne contient aucune substance classée cancérogène - cancérigène de catégorie 1 et 2. Nous vérifions en permanence le développement de la liste des candidats et des substances pour autorisation et n'utilisons que des produits chimiques conformes aux exigences de REACH. À notre connaissance, aucun de nos articles ne contient de substance extrêmement préoccupante qui figure sur la liste des candidats à une concentration supérieure à 0,1% (w/w).

Par conséquent, nous garantissons que notre produit Primabake est conforme à la réglementation REACH de l'UE et du Royaume-Uni.

California Proposition 65

Sur la base des informations de nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons qu'aucun des constituants entrant dans la composition de notre Primabake n'est présent dans la liste des produits chimiques reconnus par l'Etat comme pouvant provoquer le cancer ou une toxicité pour la reproduction.

Kosher Certificat

La gamme PRIMABAKE est certifiée casher incluant Passover par la Star K et le Beth Din de Paris.

Halal Certificat

La gamme PRIMABAKE est certifiée Halal par European Halal Services.

Systèmes de gestion et certification sur le site de production

Le site des Papeteries Du Léman est **certifié BRCGS** pour l'emballage et les matériaux d'emballages, version 6, août 2019 au **niveau GRADE A** sous le numéro de certificat 2024/ 109328.1.



Avertissement

Ce certificat et son contenu sont soumis aux limitations et exclusions supplémentaires suivantes :

- Toutes les informations précisées dans ce document sont conformes en l'état actuel de nos connaissances. Nous déclinons toute responsabilité pour les informations qui nous ont été fournies par nos fournisseurs et sur lesquelles nous nous sommes appuyés lors de la production des informations contenues dans le présent document.
- Ce certificat est valable selon les informations, contenus, processus, et exigences réglementaires en vigueur à sa date de publication.
- Ce certificat n'est valable que dans la mesure où il a été signé et délivré par un employé autorisé des Papeteries du Léman.
- Personne d'autre que le destinataire ne peut se prévaloir de ce certificat et nous déclinons toute responsabilité vis-à-vis de tiers.



Papeteries Du Léman

Guillaume Moreau

Responsable recherche et Développement

PAPETERIES DU LEMAN
1080 Rue des Vignes Rouges
74500 PUBLIER
Tél. 04 50 17 05 00
N° Siret 400 333 225 00029

