



Déclaration de conformité pour le contact alimentaire

Fabriquant : EXSTO

55 Avenue de la Déportation - BP 280
26106 Romans Cedex

Matériaux : TM370 – TM375 – TM380 – TM385 – TM390

Nous soussigné EXSTO, certifions que les élastomères de polyuréthane : **TM370, TM375, TM380, TM385 et TM390**, ainsi que les matières premières entrant dans sa composition, sont adaptés pour le contact avec des denrées alimentaires, en accord avec les réglementations européennes ci-dessous :

- **Règlement CE N°10/2011** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinées à entrer en contact avec des denrées alimentaires

- **Règlement CE N°1935/2004** concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- **Règlement CE N°2023/2006** concernant les Bonnes Pratiques de Fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les substances ci-dessous avec des restrictions et/ou des spécifications sont utilisées dans les polyuréthanes **TM370, TM375, TM380, TM385 et TM390** :

| Nom de la substance | Numéro de la substance MCDA | Numéro CAS | Restrictions |
|---|-----------------------------|--------------|--|
| diisocyanate de 4,4'-methylènediphényle | 198 | 0000101-68-8 | LMS (T) = 1 mg/kg dans le produit final exprimé en groupement isocyanate |
| tétrahydrofuranne | 246 | 0000109-99-9 | LMS = 0,6 mg/kg |
| 1,4-butanediol | 254 | 0000110-63-4 | LMS = 5 mg/kg |
| 2,6-di-tert-butyl-p-crésol | 315 | 0000128-37-0 | LMS = 3 mg/kg |



Nous certifions que les matériaux polyuréthane : **TM370, TM375, TM380, TM385 et TM390** ne contiennent pas de substances soumises à restrictions dans les règlements cités ci-dessus, et qu'ils ont passé **avec succès**, et dans un **laboratoire indépendant**, des essais de migration globale et de migration spécifique.

| Simulant de test | Conditions de tests | Denrées alimentaires autorisées |
|---|---------------------------------|---|
| Simulant : A éthanol à 10% (v/v) | MG2 : 10 jours à 40°C | Tout entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure, y compris le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes, pour les denrées alimentaires couvertes par les simulants A et/ou B (produits acides et alcooliques) |
| Simulant : B Acide acétique à 3% (m/v) | MG2 : 10 jours à 40°C | |
| Simulant : D2 Huile végétale | MG3 : 2 heures à 70°C | Toute condition de contact comprenant le remplissage à chaud et/ou le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes, non suivie d'un entreposage de longue durée à température ambiante ou à l'état réfrigéré, pour les denrées alimentaires couverte par le simulant D2 (produits gras) |

Les migrations globales, les migrations spécifiques, ainsi que les restrictions concernant les monomères et/ou additifs pouvant être présent dans le matériau sont conformes dans les conditions décrites ci-dessus.

Les essais avec les simulants A, B et D2 ont été réalisés avec le rapport conventionnel de 6dm² (surface d'échantillon exposé) / 1 kg de simulant.

Nous vous rappelons par ailleurs que :

Il reste de la responsabilité de l'utilisateur final de vérifier la conformité totale avec les réglementations en vigueur correspondantes à l'application spécifique du produit concerné.

Les informations fournies dans le document se reportent exclusivement aux produits mentionnés dans leur version naturelle (sans colorant et sans additif) et sont données en toute bonne foi sur la base des informations transmises par nos fournisseurs de matières premières à la date de rédaction et sur des essais réalisés dans des laboratoires indépendants.

D'autre part, nous vous recommandons de vérifier périodiquement le statut de nos produits auprès de nos services.

Révision du 28/08/2019

Pour EXSTO
M. DERUSSÉ Mickaël
Responsable R&D