

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

pour le contact alimentaire

## CHAVAND Equipements

37 chemin du Recou  
69520 GRIGNY

**FABRIQUANT**

## Elastomères de polyuréthane de la marque RESIP® :

RESIP 80 et RESIP90,  
colorés en blanc ou en bleu

**MATÉRIAUX**

Nous soussigné CHAVAND Equipements, certifions que ces **matériaux** de la marque **RESIP®**, de dureté **80 et 90 ShA**, ainsi que les matières premières entrant dans sa composition sont en accord avec les exigences des réglementations européennes ci-dessous :

- **Règlement CE N°10/2011 du 14 janvier 2011 modifié**, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinées à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- **Règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 modifié**, concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- **Règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié**, concernant les Bonnes Pratiques de Fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Ces **matériaux** contiennent des substances auxquelles s'appliquent des restrictions de migration spécifique et/ou des spécifications d'utilisation et d'emploi.

Ces substances seront communiquées aux autorités compétentes sur demande.

Nous certifions que ces **matériaux** ont passé **avec succès**, et dans un **laboratoire indépendant**, des essais de **migration globale** et de **migration spécifique** pour une utilisation en **usage répété**.

Simulant de test	Conditions de tests	Conditions d'utilisations
<b>Simulant : A</b> Ethanol à 10% (v/v)	<b>MGO : 30 min à 40°C</b>	Tout contact avec des denrées alimentaires à des températures basses ou à la température ambiante et pendant une courte durée (≤ 30 minutes).
<b>Simulant : B</b> Acide acétique à 3% (m/v)		
<b>Simulant : D2</b> Huile végétale		

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 S/V de 6dm<sup>2</sup>/1 kg de simulant.

**Les élastomères de polyuréthanes de la marque RESIP® sont aptes pour le contact alimentaire avec tous les types de denrées : sèches, aqueuses, alcoolisées, acides, grasses ou huileuses.**

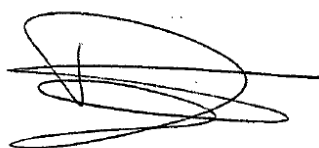
Par ailleurs, nous vous rappelons que :

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 colorée en blanc ou en bleue, sans additif fonctionnel, 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.

Cette déclaration n'est valable que pour des matériaux et produits qui respectent les conditions d'utilisation spécifiées dans les règlements en vigueur et sous respect des conditions de stockage telles que définies dans la norme ISO 2230 (Produits à base d'élastomères – Lignes directrices pour le stockage).

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



**Département Qualité**  
**Po M. DERUSSÉ Mickaël**  
04/02/2022