

DECLARATION DE CONFORMITE DES SACS D'EMBALLAGE

Je soussigné(e) M. /Mme: Tifouri Abdelhafid
Nom de l'exploitant: LA COMPAGNIE INDUSTRIELLE DES FIBRES
Adresse complète: Douar Hjar Nhal, Commune Hjar Nhal, 90025 Tanger MAROC

Déclare que l'article de conditionnement décrit ci-dessous:

Nom du produit: WHITE REFINED SUGAR
Marque: ENMER
Type: SAC SUCRE GRANULE
Autres informations :

Est conforme aux dispositions:

- du Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- du règlement CE n°10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires entre en vigueur.

Le produit décrit ci-dessus ainsi que ces différents composants (encre de marquage) sont fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de son emploi, il ne cède au sucre aucune substance en quantité susceptible:

- a) de présenter un danger pour la santé humaine,
- b) d'entraîner une modification inacceptable de la composition du sucre,
- c) d'entraîner une altération des caractères organoleptiques du sucre.

Et de ce fait le produit décrit ci-dessus peut être mis au contact de produit sec : **Sucre granulé**

Cette déclaration de conformité a été écrite sur la base des éléments suivants:

- Déclaration(s) des fournisseurs sur les matières premières (+additifs et encre)
(Joindre les attestations des fournisseurs)
- Analyses de migration
(Joindre le résultat du laboratoire avec la méthode d'essai)
- Conditions des tests (*simulant E, T°C, temps*) :
- Autres informations: précisez

Cette déclaration de conformité doit être renouvelée à chaque fois que nécessaire et après tout évolution réglementaire.

CETTE DECLARATION EST DESTINEE A : **COSUMAR**

Fait à **Tanger**, le **5 novembre 2015**

(Lieu) (Date)

(Signature et cachet de la société ou organisme)





Coates Lorilleux

Informations Techniques

SPEEDFLEX

28-04-2005.V5

SPEEDFLEX

Encres pour polyéthylène Série 732

SPEEDFLEX a été mise au point pour l'impression flexographique des films et gaines de polyéthylène traités.

SPEEDFLEX est diluable avec des mélanges de type alcool isopropylique/essence.

SPEEDFLEX concerne les marchés de l'emballage automatique (hygiène, couches, bonneterie, etc.), des sacs cabas, de la petite et moyenne sacherie, de la grande contenance et des suremballages.

SPEEDFLEX ne contient pas de pigments à base de plomb ni de plastifiants nocifs.

Caractéristiques

- Forte intensité.
- Excellent brillant.
- Facilité d'emploi.
- Bonne résistance au frottement sec et humide.
- Non résistante aux intempéries dans les cas suivants :
 - stockage extérieur avec ou sans housse.
 - stockage intérieur sous housse transparente à la lumière.

Utilisation de la série SOLARIS.

- Non thermorésistante, ni résistante aux produits gras, riz, saumure...

Utilisation de la série POLYMEL.

Recommandation

Dans le cas de conditionnement de produits spéciaux, nécessité de vérifier la résistance de l'impression au produit contenu.

Informations techniques

Matériel d'impression

SPEEDFLEX est adaptée à tous types de machines flexo, notamment les machines équipées d'anilox, de cylindres céramiques et de chambres à râcle.

Clichés

SPEEDFLEX doit être utilisée avec des clichés résistant aux essences, à l'exclusion de tout autre type.

Supports

Polyéthylènes traités basse densité radicalaire, haute densité linéaire, rétractable.

Le traitement à 38 dynes/cm sur la face à imprimer permet d'optimiser les performances de **SPEEDFLEX**.

SPEEDFLEX peut également être utilisée sur kraft et papiers couchés par l'imprimeur qui ne voudrait pas multiplier son nombre de séries

Recommandation

Vérifier l'adéquation de Speedflex avec les polyéthylènes comportant des adjuvants particuliers (EVA, agents glissants, lubrifiants fluorés AMF ou PPA, anti-bloquants, antioxydants, ...) en quantités importantes.

Conditions d'emploi

Préparation

L'encre doit être à température mini-mum de 15° , mise à viscosité d'emploi sous bonne agitation durant quelques minutes en vue d'utilisation machine.

Le mélange doit être parfaitement homogène pour posséder des caractéristiques identiques en tout lieu du récipient : même composition, même qualité, même viscosité, même température.

Viscosité

La viscosité d'emploi est à ajuster suivant le procédé d'encrage, à barboteur ou à râcle et la vitesse d'impression.

Dilution

Solvant d'allongement

Le mélange solvant suivant est conseillé : 70 % alcool isopropylique / 30 % essence E.

Référence solvant d'allongement : S/97434.

Solvant retardateur

A incorporer de préférence au moment de la préparation de l'encre : le mélange 60 % butanol / 40 % white spirit.

Référence : retardateur S/97033.

Le pourcentage dépend des conditions de séchage machine.

Nettoyage

Les différents solvants ou mélanges solvants des encres peuvent être utilisés

pour le nettoyage des clichés, cylindres et encriers.

Il convient toujours d'opérer le plus rapidement possible pour faciliter l'opération de nettoyage.

Stockage

Nous conseillons de stocker nos encres dans un local aéré, extérieur à l'atelier d'impression dans des conditions de température de 15 à 25° C.

La date de péremption est fixée à un an après la date de fabrication sauf dans le cas de produits spéciaux à durée de vie plus réduite : 3 mois environ.

Conditionnement

SPEEDFLEX est conditionné en emballage de 20 kg sauf le blanc S/73800 en 25 kg.

Nous pouvons également livrer sur demande en fûts.

Gamme de couleurs

Encres de base

Une gamme d'encres de base associées au décolorant S/96664 permettent à l'imprimeur de réaliser par mélange la plupart des teintes désirées.

Nos laboratoires peuvent vous renseigner sur les formules mélanges en vue de réaliser vos encres au modèle.

ENCRES DE BASE

DESIGNATION PRODUITS		LUMIERE		RESISTANCES			Alimentarité
		Ton plein	Ton dégradé	Savon	Alcali	Migration	
BLANC	S/73800	7	7	5	5	+	A
JAUNE MOYEN	S/73801	4	2	5	5	+	A
ORANGE	S/73802	4	3	5	5	+	NA
ROUGE VERMILLON	S/73803	4	3	5	5	+	A
ROUGE	S/73804	4	3	4	2	+	A
VIOLET *	S/73805	4	3	2	2	-	NA
BLEU VERDATRE	S/73806	7/8	7	5	5	+	A
VERT	S/73807	7/8	7	5	5	+	A
NOIR	S/73823	7	7	5	5	+	A
DECOLORANT	S/96664			5	5	+	A

* La durée de vie du Violet S/73805 est limité à 6 mois.

- **Solidité lumière :** (Norme NF Q 64022)
 - 1 = solidité lumière la plus faible
 - 8 = solidité lumière maximum
- **Résistance au savon, aux alcalis :** (Normes NF Q 64006, NF Q 64005)
 - 1 = résistance la plus faible
 - 5 = résistance la plus élevée
- **Résistance à la migration**
 - + = absence de migration recto-verso aux contacts de matériaux plastifiés.
 - = risque de migration.
- **Alimentarité :** (aptitude à l'impression d'emballages de denrées alimentaires)
 - A = conforme aux prescriptions de la brochure 1227
 - NA = NON conforme aux prescriptions de la brochure 1227

Les indications contenues dans cette publication sont fondées sur des résultats de tests pratiqués sur nos produits en laboratoire et dans des conditions réelles d'utilisation. Toutefois, les performances de nos produits et leur capacité à répondre aux besoins spécifiques des clients peuvent varier en fonction des conditions particulières d'utilisation et des supports d'impression.

En conséquence, nous recommandons aux utilisateurs de vérifier avant toute utilisation que chaque produit correspond parfaitement à son attente.

Toutes nos ventes sont soumises à nos Conditions de Vente.

COATES LORILLEUX – Division Encres Liquides

Z.I. DU PONT DU MATZ – BP 24 – 60150 THOUROTTE – TEL. : 03 44 90 60 37 – TELECOPIE : 03 44 90 60 90

CIF SA
Commune de Boukhalef
90025 Wilaya de Tanger
Maroc

Ref :090/302749



Omya SAS

6 rue Pierre semard
F – 51240 Omev
France

CONFIRMATION For Calcium carbonate masterbatch

Producer: Omya SAS, Site of Omev (France)
Product name: **Omyalene® 102M – OM,**

We guarantee that this product is in compliance with the following regulations:

Food Contact

EU

COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food. : Union list of authorized monomers, other starting substances, and macromolecules obtained from microbial fermentation, additives and polymer production aids on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Plastic materials, which do contain the filler in higher concentrations, should not be in contact with acidic media (pH < 4,5) in order to respect the migration limit of 60 mg/kg food

Directive 94/62

Our product complies with the Council Directive 94/62/EC of 20 December 1994 on packaging and packaging waste and the directive 2004/12/EC as far as heavy metals don't enter voluntarily the composition of our product and as the sum of **Pb+Hg+Cr(VI)+As+Cd is below (<) to 100 ppm** (article 11 of Directive 94/62/EC).

CONEG

The sum of the heavy metal content for Hg, Cr VI, Pb and Cd is below 100 ppm. Regulated metals (lead, mercury, cadmium and hexavalent chromium) were not intentionally added.

Omya, to the best of it's knowledge, believes that the information provided above is accurate and correct, based on the sources available at the time of writing. Omya does not assume liability for the use of the information, or claims or damages from any third party.

This confirmation is valid 2 years from the date of issue.

Omev, 3th march 2014

David Courtois
QSHE Manager France

Magali Brochard-Terral
Engineer safety-environment
Regulatory Affairs

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'DC' or similar initials, written over a horizontal line.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'MBT', written over a horizontal line.

The information contained in this certificate do not value of specifications.



2014: Version 1

FOOD CONTACT DECLARATION

It is the responsibility of our customers to check if the materials supplied by SABIC and articles made out of it are suitable for the intended use and comply with all applicable regulations and requirements.

We confirm that **SABIC[®] PP 500P 00900** has been formulated and manufactured in accordance with the compositional requirements of the following food contact recommendations or regulations:

Germany

Empfehlung VII "Polypropylen" of Kunststoffe im Lebensmittelverkehr: Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) (Former BgVV).
Status: January 2012.

Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 23 December 1997, latest amendment October 11, 2010. (BGBl I S. 1393)

UK

Plastics for food applications: A code of practice for safety in use, issued by BPF/BIBRA. 1991 Edition.

Statutory Instruments 1998 No.1376, 2000 No.3162, 2002 No.2364, 2002 No.3008, 2005 No.325 and 2006 No.1401 and 2009 No.205
Status: March 2009.

Netherlands

Regeling Verpakkingen- en Gebruiksartikelen (Warenwet), supplement 38.
Chapter 1 – Kunststoffen.

Belgium

Arrêté royal du 3 juillet 2005 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, amended by Arrêté royal du 5 juillet 2006.

2014: Version 1

France

Brochure n°. 1227 du Journal Officiel de la République Française; Matériaux au contact des denrées alimentaires, produits de nettoyage de ces matériaux.
Edition July 2002.

Arrêté du 2 janvier 2003 relatif aux matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires (arrêtés modificatifs: arrêté du 29 mars 2005, arrêté du 9 août 2005, arrêté du 19 octobre 2006, arrêté du 25 avril 2008, arrêté du 19 novembre 2008 et arrêté du 3 Septembre 2010).

Spain

Real Decreto número 103/2009, de 6 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo. (BOE número 41 de 17/02/2009.)

Italy

Decreto Ministeriale No 227 del 04.05.2006.

Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari e con sostanze d'uso personale, and subsequent amendments up to and including Decreto 23.04.2009, published in the Gazzetta Ufficiale – G.U. Serie Generale n. 144 del 24-6-2009-.

Norway

Forskrift om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler.
Status: January 2003.

Finland

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista tarvikkeista (953/2002) 12.11.2002.

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 141/2005; 24.2.2005 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista tarvikkeista.

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 181/2005; 10.3.2005 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista tarvikkeista.

Denmark

Fødevarestyrelsens Bekendtgørelse nr. 1068 af 18/11/2009 gældende om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer; Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fisker.



2014: Version 1

Sweden

Statens livsmedelsverks kungörelse om ändring i kungörelsen (SLV FS 1993:18) med föreskrifter och allmänna råd om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Status: February 2004.

Austria

Kunststoff-Verordnung (KVO), über Gebrauchsgegenstände aus Kunststoff, die für die Verwendung bei Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln bestimmt sind BGBl. II Nr. 476/2003 of 14/10/2003, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl II Nr. 196/2010 of 25.06.2010.

Switzerland

Verordnung des EDI SR 817.023.21 über Bedarfsgegenstände (Ordinance on materials and objects) of 23. November 2005, Anhang 1: Kunststoffe, die bestimmungsgemäss mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen, und Anforderungen an diese Kunststoffe
Status: 1. May 2011.

EC

Commission Regulation (EU) No. 10/2011 of January 14, 2011, including its amendments (EU) No. 1282/2011 of November 28, 2011 and (EU) No. 1183/2012 of November 30, 2012.

This material contains no monomers which are regulated with a specific migration limit.

This material does not contain intentionally incorporated additives which are regulated with a specific migration limit.

This material does not contain intentionally incorporated dual use additives which are subject to disclosure of adequate information as described in Annex IV of Commission Regulation (EU) 10/2011.

This material has been manufactured in accordance with the relevant requirements of Commission Regulation EC No. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

Migration estimates calculated with an EU recognized mathematic migration model or migration experiments with test samples made of SABIC[®] PP 500P 00900 or a comparable grade and carried out under conditions covering long term storage above 6 months at room temperature and below, including heating up to 70 °C for up to 2 hours, or heating up to 100°C for up to 15 minutes in the standard food simulants A,B and D2, have shown that under these conditions migration limits (overall and if relevant specific, see above) were not exceeded:
- with non-fatty food (according to tests with water, 3% acetic acid and 10% ethanol as food simulants) and

Any sale of products or delivery of customer support and advice by SABIC, its subsidiaries and affiliates (each a "seller"), is made exclusively under seller's standard conditions of sale. Although any information contained herein is given in good faith, seller makes no warranty, express or implied, nor assumes any liability with respect to the performance, suitability or fitness for intended use of its products in any customer's application. Each customer should determine the suitability of seller materials for the customer's particular use through appropriate testing and analysis. No statement by Seller concerning a possible use of any product, service or design is intended, or should be construed, to grant any license under any patent or other intellectual property right of Seller or as a recommendation for the use of such product, service or design in a manner that infringes any patent or other intellectual property right. ®Trademark of SABIC Petrochemicals BV
* Trademark of SABIC Innovative Plastics BV

2014: Version 1

- with all types of fatty food (according to Commission Regulation (EU) No 10/2011).

USA

Code of Federal Regulations, issued by the Food and Drug Administration (FDA), paragraph 21 CFR 177.1520 (olefin polymers).

The adjuvants are cleared according to Part 178 (Indirect food additives) or are generally recognised as safe (GRAS), are prior-sanctioned food ingredients or are cleared on basis of regulations for food additives of before 1958.

Extraction experiments with test samples made of SABIC[®] PP 500P 00900 or a comparable grade, have shown that extraction limits of specification 177.1520(c)1.1a were not exceeded.

Status: April 2013.

Canada

Acknowledgement letter from the Bureau of Chemical Safety of Health Canada provided by the Chemical Health Hazard Assessment Division, confirming that the chemical composition as submitted is adequate for assessment purposes.

We wish to stress that the migration- and extraction- test results may differ significantly from the performance of the final plastic material or article under the actual and foreseeable conditions of use.

SABIC has no control over final product composition nor over processing conditions. It is therefore the responsibility of the converter or food packager that markets the final material or article to check compliance with the relevant regulations and to validate material performance in the end application through proper end use testing.

Most of the recommendations or regulations mentioned above refer to the final materials and articles that directly contact the food.

This declaration however, is restricted to SABIC[®] PP 500P 00900 as it leaves the production facilities.

This declaration does not cover

- any substance subsequently added by the converter,
- poor material or end product due to inexpert manufacture by the converter,
- any negative influence of the finished article on the organoleptic properties of the packaged food.

As the above-mentioned Regulations develop continuously, our declarations will be adapted accordingly. Therefore we advise the receivers to ask for a new declaration periodically.

2014: Version 1



This declaration replaces all previous ones relating to this subject.

In the name of SABIC Petrochemicals BV,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Bosma', written over a horizontal line.

M. Bosma
Corporate Product Stewardship

SABIC Petrochemicals BV
Europaboulevard 1
6135 LD Sittard
The Netherlands

E-mail PE: Tmtox.Sabic@SABIC-europe.com
E-mail PP: TM-ME.Secretariaat@SABIC-europe.com
www.SABIC.com

TEST REPORT N. 14/000178154

date of issue 26/05/2014

Customer ID 0070598

Messrs
COMPAGNIE INDUSTRIELLE
DES FIBRES S.A.
DOUAR HJAR NHAL -
COMMUNE DE HJAR NHAL
90025 WILAYA DE TANGER
Marocco

Sample information

Acceptance number 14.030596.0001
Delivered by DHL International on 07/05/2014
Receiving Date 07/05/2014
Place of origin COMPAGNIE INDUSTRIELLE DES FIBRES S.A. DOUAR HJAR NHAL - COMMUNE DE HJAR NHAL 90025 WILAYA DE TANGER Marocco
Sample Description ECHANTILLON DE TOILE EN POLYPROPYLENE

Sampling information

Sampled by Customer

ANALYTICAL RESULTS

	Value/Uncertain	Unit of measure	Reference values	References	LoQ	LoD	Start/end date of analysis	Op. units	Row
Type of contact	Cell (part 4)								42
Time	10	d (days)							43
Temperature	40	°C							44
OVERALL MIGRATION							07/05/2014- -26/05/2014	10	45
Met.: UNI EN 1186:2003									
Overall migration 1st test	3,6	mg/dm ²			1,0				46
Overall migration 2nd test	3,9	mg/dm ²			1,0				47
Overall migration 3rd test	4,7	mg/dm ²			1,0				48
Medium overall migration	4,1±1,1	mg/dm ²	<=10	Reg UE 10/11 (h)	1,0				49

Supplement information

Row (24), (37), (49) - Reference: Reg UE 10/11 (h) = Regulation (EU) n° 10 of 14/01/2011 - G.U.U.E. n° L12 of 15/01/2011 - concerning plastic materials and objects intended to come into contact with food. Art 12 - Overall migration limit.

According to norm UNI EN 1186-1:2003 point 12.3 the following analytical tolerances are admitted: 6 mg/kg or 1 mg/dm² in migration tests with aqueous simulants, 20 mg/kg or 3 mg/dm² in migration tests with rectified olive oil or its substitutive simulants.

Such tolerances are the maximum difference between the average and the single values.

Operative units

Unit 10 : RESANA (VIA FRATTA - NON FOOD)

Unit 01 : Via Fratta Resana (TV)

Compliance / non-compliance with the requirements and specifications

Row (24,37,49): the analytical results are IN ACCORDANCE with the indicated references.

The suitability of the sample for food contact is subordinated to the evaluation of the test results performed for this aim.

Therefore, it is possible to retain that the material, on tested conditions, is suitable to come into contact with the food that are simulated by the simulants which results of overall and specific migrations have resulted in accordance with the limits.

It is pointed out that food suitability has to be considered as valid provided that the used monomers, additives and technological adjuvants are admitted by the legislation in force, the possible overall and specific migrations limits are respected as well as the requisites established by the regulations EC 1935/2004 and EC 2023/2006.

Responsabile prove chimiche

Unità Operative 01

Dott. Italo Commissati

Chimico
Ordine dei chimici - Provincia di Treviso
Iscrizione n. 221

Responsabile prove chimiche

Unità Operative 10

Dott. Enrico Nieddu

Chimico
Ordine dei chimici - Provincia di Treviso
Iscrizione n. A339

Direttore laboratorio

Dott. Sébastien Moulard

- The line marked by a star (*) is not accredited by Accredia, member of MLA. - If not otherwise specified, the uncertainty is extended and has been calculated with a recovery factor k=2 corresponding to a probability interval of about 95%. - LoD is the detection limit and identifies a confidence interval of zero with a probability interval of about 99%. - LoQ is the limit of quantification. "n.d" is not detected and indicates a value inferior to the LoD. "traces (X)" means a value between LoD and LoQ, this value is indicative. "<x" or ">x" indicate inferior or superior to the measurement field of the test. - If not differently specified, the sums are calculated by lower bound criteria (L.B.). - Registration with the number 7 of the Regional List of the laboratories of the Regione Veneto which perform analyses as regards the procedures for the food safety in food industries, as reported in Annex A of DDR n°73 of 16th January 2008 - If there is a specification (customer specifications, law limits) which has been compared to the analytical results, the values shown in bold indicate a result which is out of the specification. - If not differently specified the opinions and interpretations eventually reported are referred to analysed parameters and are based on the comparison of the value with the reference values without considering the confidence interval of measure.

ANALYTICAL RESULTS

	Value/Uncertain	Unit of measure	Reference values	References	LoQ	LoD	Start/end date of analysis	Op. units	Row
ON SAMPLE AS IT IS									
MIGRATION IN MPPO							08/05/2014-	10	1
Met.: UNI EN 1186:2003							-20/05/2014		2
CONDITIONS OF CONTACT								01	3
Type of contact	Cell (part 14-4)								4
Time	10	d (days)							5
Temperature	40	°C							6
OVERALL MIGRATION							07/05/2014-	10	7
Met.: UNI EN 1186:2003							-20/05/2014		8
Overall migration 1st test	< LoQ	mg/dm ²			1,0				8
Overall migration 2nd test	< LoQ	mg/dm ²			1,0				9
Overall migration 3rd test	< LoQ	mg/dm ²			1,0				10
Medium overall migration	< LoQ	mg/dm ²			1,0				11
ON SAMPLE AS IT IS									
MIGRATION IN AQUEOUS SOLUTION OF ACETIC ACID							08/05/2014-	10	12
Met.: UNI EN 1186:2003							-20/05/2014		13
CONDITIONS OF CONTACT								01	14
Ratio surface area/volume	1,0								15
Type of contact	Cell (part 5)								16
Time	10	d (days)							17
Temperature	40	°C							18
Concentration	3,0	% w/v							19
OVERALL MIGRATION							07/05/2014-	10	20
Met.: UNI EN 1186:2003							-20/05/2014		21
Overall migration 1st test	4,8	mg/dm ²			1,0				21
Overall migration 2nd test	5,1	mg/dm ²			1,0				22
Overall migration 3rd test	4,7	mg/dm ²			1,0				23
Medium overall migration	4,9±1,2	mg/dm ²	<=10	Reg UE 10/11 (h)	1,0				24
ON SAMPLE AS IT IS									
MIGRATION IN AQUEOUS SOLUTION OF ETHANOL							08/05/2014-	10	25
Met.: UNI EN 1186:2003							-20/05/2014		26
CONDITIONS OF CONTACT								01	27
Ratio surface area/volume	1,0								28
Type of contact	Cell (part 5)								29
Time	10	d (days)							30
Temperature	40	°C							31
Concentration	10	% v/v							32
OVERALL MIGRATION							07/05/2014-	10	33
Met.: UNI EN 1186:2003							-20/05/2014		34
Overall migration 1st test	3,7	mg/dm ²			1,0				34
Overall migration 2nd test	< LoQ	mg/dm ²			1,0				35
Overall migration 3rd test	< LoQ	mg/dm ²			1,0				36
Medium overall migration	1,2±0,7	mg/dm ²	<=10	Reg UE 10/11 (h)	1,0				37
ON SAMPLE AS IT IS									
MIGRATION IN OIL							08/05/2014-	10	38
Met.: UNI EN 1186:2003							-26/05/2014		39
CONDITIONS OF CONTACT								01	40
Ratio surface area/volume	1,0								41