

Brest le 4 juillet 2018,

CERTIFICAT ALIMENTAIRE

Par ce courrier, la société IPC atteste que le produit :

- ESSUITEC S BLEU

a obtenu le Certificat de Conformité suite aux tests réalisés par le Laboratoire d'analyse SGS CTS basé à Saint-Etienne du Rouvray (France-76) pour le contact alimentaire direct.

Conformément au 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 les denrées alimentaires, le produit a passé avec succès tous les tests mentionnés ci-dessous afin de garantir qu'il ne présente aucun danger pour l'homme, ne provoque aucun changement inacceptable de la composition des aliments et ne détériore ni le goût ni l'odeur de celui-ci :

Analyses	Méthodes
Azurants optiques : solidité au dégorgement	EN 648 - 2003 (papiers en fibres de verre - grammage 75 g/m2)
Azurants optiques : présence	EN 648
Teneur en métaux extractibles (Pb, Cd, Hg, Cr VI)	EN 12497 (Hg), EN 12498 (Pb, Cd, Cr)
Migration du formaldéhyde	EN 645 / EN 1541
Teneur en glyoxal (1)	EN 645 / DIN 54603
Teneur en Polychlorobiphényles PCB (1)	EN 15318
Teneur en pentachlorophénol PCP (1)	EN 15320
Inertie organoleptique : Test de Robinson	EN 1230-2 + Note d'information 2004-64 DGCCRF
Transfert des constituants Antimicrobiens (1)	EN 1104

Ainsi le non-tissé Essuitec S Bleu peut-être employé sans restriction à entrer en contact direct avec des aliments secs, humides et gras.

Sincères salutations,

Le Service Technique et Achats

I.P.C.
10, quai Commandant Malbert
CS 71821 - Tél : 02 98 43 45 44
29218 BREST Cedex 2
RCS Brest 212 000 000
SA Capital de 200 000 Euros



Entreprise certifiée
ISO 9001
ISO 14001

Quality Assurance
Systems Ltd

INNOVATION • PROTECTION • CONSEIL