

---

**DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION  
RELATIVE AUX MATERIAUX DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS  
AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES,  
Selon l'article 16 du Règlement (CE) N° 1935/2004**

---

Soussigné : Madame Rivereau Angélique

Société / Organisme : PLG Finances

Adresse : RUE NUNGESSER ET COLI 44860 SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU

Agissant en qualité de (*fonction du déclarant*) : Responsable Qualité Produit

Déclare que les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et constitutifs de l'article (*Code Référence – Libellé complet – Matériau*) :

196202	CURE-DENT ENVELOPPE BOIS X1000
196203	PIQUE COCKTAIL BOIS 6,5MM 2 POINTES X1000
196204	PIQUE COCKTAIL BOIS 6,5 MM 1 POINTES X1000
196205	PIQUE COCKTAIL BOIS 80MM 2 POINTES X1000
196206	AGITATEUR BOIS 140X5MM BOITE DISTRIBUTRICE X1000
196207	AGITATEURS BOIS 140X5MM X1000
168653	AGITATEUR BOIS 110X5MM X1000
196208	BROCHETTES BOIS 300MM X100
196209	BROCHETTE BOIS 200MM X100
196210	BROCHETTE BOIS 250MM X100
168350	FOURCHETTE BOIS 160MM SCT X100
168351	COUTEAU BOIS 165MM SCT X100
168352	CUILLERE BOIS 160MM SCT X100
168353	CUILLERE BOIS 110MM SCT X100

Appartiennent aux familles de matériaux : **Bois de Bouleau Brut**

- Je déclare ces matériaux conformes aux exigences des Règlements suivantes :

-**Règlement (CE) N° 1935/2004** du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

-**Note d'information n°2012-93** du 16 Aout 20112 relative aux matériaux en bois destinés au contact des denrées alimentaires.

- Les **bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact alimentaire** sont vérifiées par des audits sociaux - environnementaux - système qualité - bonnes pratiques de fabrication.
- Le bois composant l'article cité ci-dessous est non verni, non laqué, non peint. Il ne possède aucun revêtement, aucune résine, aucune colle.

- Respect des exigences d'inertie du matériau :

Le respect des exigences d'inertie des matériaux composant les articles cités ci-dessus a été vérifié sur le produit fini selon les conditions suivantes spécifiées par la note 2012-93 de la DGCCRF :

**Teneurs en 7 PCB extractibles**  
*Extractible 7 PCB contents*

 selon NF EN ISO 15318 + Dosage  
 GC/MS

		CL21-00293.001		
		BOULEAU BRUT - Usage température ambiante		
		Résultats Results		
	Limites Limits			
Teneur en PCB_18 <i>PCB_18 content</i>		<0,05 mg/kg		
Teneur en PCB_28 <i>PCB_28 content</i>		<0,05 mg/kg		
Teneur en PCB_52 <i>PCB_52 content</i>		<0,05 mg/kg		
Teneur en PCB_101 <i>PCB_101 content</i>		<0,05 mg/kg		
Teneur en PCB_138 <i>PCB_138 content</i>		<0,05 mg/kg		
Teneur en PCB_153 <i>PCB_153 content</i>		<0,05 mg/kg		
Teneur en PCB_180 <i>PCB_180 content</i>		<0,05 mg/kg		
Somme de teneurs en 7 PCB <i>7 PCB contents sum</i>	< 2 mg/kg	<2 mg/kg		
Conclusion <i>Conclusion</i>		Conforme Pass		

**Teneur en métaux extractibles**  
*Content of extractable metals*

 Extraction aqueuse selon EN645 ou  
 EN647 - Dosage ICP-MS

		CL21-00293.001	CL21-00293.002	
		BOULEAU BRUT - Usage température ambiante	BOULEAU BRUT - Usage à chaud	
		Résultats Results	Résultats Results	
	Limites Limits			
Teneur en Plomb extractible <i>Extractible lead</i>	< 3 mg/kg	<3 mg/kg	<3 mg/kg	
Teneur en Cadmium extractible <i>Extractible cadmium</i>	< 0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg	
Teneur en Mercure extractible <i>extractible mercury</i>	< 0,3 mg/kg	<0,3 mg/kg	<0,3 mg/kg	
Teneur en Chrome extractible <i>Extractible Chromium</i>		<0,25 mg/kg	<0,25 mg/kg	
Conclusion <i>Conclusion</i>		Conforme Pass	Conforme Pass	

**Inertie organoleptique : Test de Robinson sur article en bois ou bambou**  
*Organoleptic inertia : Robinson test / Off flavour (taint) on Wood or bamboo*

 Dérivé de EN 1230-2 (48h 20°C 75% humidité avec chocolat au lait râpé)  
 +Note d'informations 2012-93 DGCCRF

		CL21-00293.001		
		BOULEAU BRUT - Usage température ambiante		
	<b>Limites</b> <i>Limits</i>	<b>Résultats</b> <i>Results</i>		
Médiane <i>Median</i>	< 2	1,0		
Conclusion <i>Conclusion</i>		Conforme <i>Pass</i>		

**1- METHODE**
**1- METHOD**

Test réalisé selon la méthode d'analyse de l'Office International du Cacao et du Chocolat.

*test realized according to O. I. C. C.*
**2- PRINCIPE**
**2- PRINCIPLE**

L'échantillon à examiner et du chocolat au lait râpé sont placés dans un récipient en verre fermé, à l'abri de la lumière, à une température de 20°C et à une atmosphère de 75% d'humidité relative. Après 48 heures, le chocolat est dégusté et son goût comparé à celui du chocolat provenant d'un essai à blanc.

*The sample and rasped milk chocolate are put in a closed glass vessel, sheltered from the light, at 20°C in a 75% moisture atmosphere. After 48 hours, the chocolate is eating and the taste is compared with chocolate come from a blank test.*
**3- INTERPRETATION**
**3- INTERPRETATION**

L'appréciation porte uniquement sur le discernement d'un goût accessoire éventuel. La force du goût est évaluée par rapport à l'essai à blanc selon le barème suivant :

*The estimation is only based on the perception of a possible stranger taste. The taste strenght is estimated with regard to a blank test according to following scale :*

0 : aucun goût étranger perceptible

*0 : no perceptible stanger taste*

1 : goût étranger à peine perceptible

*1 : hardly perceptible stranger taste*

2 : léger goût étranger définissable

*2 : slight definable stranger taste*

3 : goût étranger prononcé

*3 : marked stranger taste*

4 : fort goût étranger

*4 : strong stranger taste*

L'échantillon est jugé satisfaisant si la note moyenne ne dépasse pas 2

*The sample is satisfying when the average mark is below 2 points*
**Teneur en pentachlorophénol PCP sur le bois (1)**
**Pentachlorophenol content (food contact) (1)**

 Décret 94-847 - Note d'informations  
 DGCCRF 2012-93

		CL21-00293.001		
		BOULEAU BRUT - Usage température ambiante		
	<b>Limites</b> <i>Limits</i>	<b>Résultats</b> <i>Results</i>		
Teneur en pentachlorophénol <i>Pentachlorophenol Content</i>	< 0,1 mg/kg	<0,1 mg/kg		
Conclusion <i>Conclusion</i>		Conforme <i>Pass</i>		

<u>Test Item(s)</u>	<u>Limit</u>	<u>001</u>
Pesticides (specify detected pesticide)	★	ND

Notes :

★= Absent

Annex I: List of Pesticides with Detection Limits

<u>Pesticide</u>	<u>CAS No.</u>	<u>Detection Limit (mg/kg)</u>	<u>Pesticide</u>	<u>CAS No.</u>	<u>Detection Limit (mg/kg)</u>
Azinophosmethyl	86-50-0	0.05	Hexachlorobenzene	118-74-1	0.05
Azinophosethyl	2642-71-9	0.05	α-Hexachlorocyclohexane	319-84-6	0.05
Aldrine	309-00-2	0.05	β-Hexachlorocyclohexane	319-85-7	0.05
Bromophos-ethyl	4824-78-6	0.05	δ-Hexachlorocyclohexane	319-86-8	0.05
Carbaryl	63-25-2	0.2	Lindane (γ-HCH)	58-89-9	0.05
Chlordane	57-74-9	0.2	Malathion	121-75-5	0.2
Chlordimeform	6164-98-3	0.5	Metamidophos	10265-92-6	0.2
Coumaphos	56-72-4	0.05	Methoxychlor	72-43-5	0.05
Cyfluthrin	68359-37-5	0.2	Mirex	2385-85-5	0.05
Cyhalothrin	91465-08-6	0.05	Monocrotophos	6923-22-4	0.2
Cypermethrin	52315-07-8	0.05	Parathion	56-38-2	0.05
DEF	78-48-8	0.2	Parathion-methyl	298-00-0	0.2
Deltamethrin	52918-63-5	0.05	Propethamphos	31218-83-4	0.5
2,4'-DDD	53-19-0	0.05	Profenophos	41198-08-7	0.05
4,4'-DDD	72-54-8	0.05	Quinalphos	13593-03-8	0.2
2,4'-DDE	3424-82-6	0.05	Toxaphen (Camphechlor)	8001-35-2	0.2
4,4'-DDE	72-55-9	0.05	Trifluralin	1582-09-8	0.2
4,4'-DDT	50-29-3	0.05	2,4,5-T	93-76-5	0.5
2,4'-DDT	789-02-6	0.05	2,4-D	94-75-7	0.5
Diazinon	333-41-5	0.2	Captafol	2425-06-1	0.05
Dicrotophos	141-66-2	0.2	Chlorfenvinphos	470-90-6	0.05
Dieldrine	60-57-1	0.05	Dichlorprop	120-36-5	0.5
Dimethoate	60-51-5	0.05	Dinoseb and salts	88-85-7	0.5
α-Endosulfan	959-98-8	0.05	MCPA	94-74-6	0.5
β-Endosulfan	33213-65-9	0.05	MCPB	94-81-5	0.5
Endrine	72-20-8	0.05	Mecoprop	93-65-2	0.5
Esfenvalerat	66230-04-4	0.05	Phosdrin / Mevinphos	7786-34-7	0.5
Fenvalerate	51630-58-1	0.05	Perthane	72-56-0	0.2
Heptachlor	76-44-8	0.05	Strobane	8001-50-1	0.2
Heptachlorepoxyde	1024-57-3	0.05	Telodrine	297-78-9	0.2
Isodrine	465-73-6	0.2	TeCP	935-95-5	0.05
Kelevane	4234-79-1	0.2			
Kepone	143-50-0	0.2			

Par conséquent cet article est destiné au contact alimentaire dans les conditions suivantes :

<b>Au contact de tout type d'aliment</b>	X
Ou seulement :	
<b>Au contact sec</b>	
<b>Au contact Humide/Produit aqueux</b>	
<b>Au contact d'aliments gras</b>	
<b>Au contact Acide (pH aliment &lt; 4,5)</b>	
<b>A toutes les conditions de stockage/préparation</b>	X
Ou Seulement :	
<b>Au contact surgelé (surgélation et désurgélation dans l'emballage)</b>	
<b>Au contact surgelé (surgélation et désurgélation hors emballage)</b>	
<b>Au traitement thermique dont la cuisson</b>	
<b>Autre contact : contact &lt;2h à une température de 40°C max ou 15 minutes à 100°C</b>	

Cette conformité s'entend :

-Sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation préconisées par le déclarant.

-Sous réserve de l'utilisation de pièces de rechange d'origine, et en tenant en compte des caractéristiques particulières du matériau ou de l'équipement.

-Avec les restrictions suivantes le cas échéant :

o En cas de changement des propriétés physico-chimiques des denrées alimentaires en contact avec le matériau, de modification des dites denrées, de modification des conditions de contact (température, durée...), ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de procédé ou de nettoyage et désinfection telles que définies par le déclarant, le récipiendaire de la présente déclaration doit s'assurer de la continuité d'aptitude à l'usage du matériau ou de l'équipement cité en référence.

o Toute modification du matériau ou de l'équipement ou de son utilisation doit donner lieu à une réévaluation de la conformité.

Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des déclaration(s) des fournisseurs de matériaux, traitements, revêtements de surface ou composants utilisés pour la fabrication des matériels et équipements objet de la déclaration.

*Cette déclaration est valable à la date de livraison du matériel ou de l'équipement. Elle devra être renouvelée dans tous les cas où la conformité à ce qui précède n'est plus assurée (changement de matériau, modification de la réglementation avant livraison du matériel ou de l'équipement).*

Le déclarant tient à la disposition des autorités compétentes une documentation appropriée pour démontrer cette conformité.

PLG FINANCES  
Siège social  
Rue Nungesser et Coli  
D2a Nantes Atlantique  
44860 Saint Aignan de Grand Lieu  
Tél. 02 40 13 55 13  
SAS au capital social de 122 911 000 €  
RCS NANTES 351 099 874  
SIRET 351 099 874 00049  
TVA FR11 351 099 874

Fait à Saint Aignan de Grand Lieu, le 04/03/2021

Angélique Rivereau, Responsable Qualité Produit PLG

Groupe PLG - RUE NUNGESSER ET COLI 44860 SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU

## DECLARATION DE CONFORMITE REACH

### Règlement EU 1907/2006

---

Madame, Monsieur,

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons que l'ensemble de nos produits sont conçus et fabriqués dans le respect de la réglementation REACH (Règlement CE NO. 1907/2006 du 18 décembre 2006 relatif à l'Enregistrement, l'Evaluation, l'Autorisation des substances chimiques, restrictions applicables à ces substances, et à sa dernière mise à jour).

Nous confirmons que tous les articles que nous mettons sur le marché :

- Ne présentent pas de rejet intentionnel de substance.
- Ne contiennent pas de substance extrêmement préoccupante (SVHC ou « Substance of Very High Concern ») inscrite sur la liste en vigueur des substances candidates à l'autorisation en concentration supérieure à 0.1% en m/m.

*On basis of declaration of our suppliers, we certify that our products are designed and manufactured respecting REACH regulation (CE NO. 1907/2006, December the 18<sup>th</sup>, relative to the Registration, Evaluation, Autorisation and Restriction of Chemicals, restrictions, and its last update).*

*We confirm that our articles :*

- Have no intentional release of substance.*
- Do not contain SVHC (« Substance of Very High Concern ») listed on the update candidate list for authorization exceeding concentration 0.1 % m/m*

PLG FINANCES  
Siège social  
Rue Nungesser et Coli  
D2a Nantes Atlantique  
44860 Saint Aignan de Grand Lieu  
Tél. 02 40 13 55 13  
SAS au capital social de 122 911 805 €  
RCS NANTES 351 099 874  
SIRET 351 099 874 00049  
TVA FR11 351 099 874

Fait à Saint Aignan de Grand Lieu, le 04/03/2021

Angélique Rivereau, Responsable Qualité Produit PLG



**A BUNZL  
COMPANY**

Groupe PLG - RUE NUNGESSER ET COLI 44860 SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU

## **DECLARATION D'ABSENCE DE BISPHEENOL A**

### **En conformité avec la loi n° 2012-1442**

---

Madame, Monsieur,

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons que l'ensemble de nos produits sont conçus et fabriqués sans Bisphénol A (n°CAS 80-05-7 et n° EINECS 201-245-8).

*On basis of declaration of our suppliers, we certify that our products are designed and manufactured without Bisphénol A (n°CAS 80-05-7 and n° EINECS 201-245-8).*

**PLG FINANCES**  
**Siège social**  
Rue Nungesser et Coli  
D2a Nantes Atlantique  
44860 Saint Aignan de Grand Lieu  
Tél. 02 40 13 55 13  
SAS au capital social de 122 911 000 €  
RCS NANTES 351 099 874  
SIRET 351 099 874 00049  
TVA FR11 351 099 874

Fait à Saint Aignan de Grand Lieu, le 04/03/2021

Angélique Rivereau, Responsable Qualité Produit PLG

Groupe PLG - RUE NUNGESSER ET COLI 44860 SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU

## DECLARATION D'ABSENCE DE NANOPARTICULES

**En conformité avec le décret n° 2012-232 du 17 février 2012**

---

Madame, Monsieur,

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons que l'ensemble de nos produits ne contiennent pas de nanoparticules. Nous confirmons qu'aucune nanoparticule n'est intentionnellement utilisée dans la fabrication des articles vendus.

*On basis of declaration of our suppliers, we certify that our products do not contain nanoparticles. We confirm that any nanoparticle is intentionally used in manufacturing.*

PLG FINANCES  
Siège social  
Rue Nungesser et Coli  
D2a Nantes Atlantique  
44860 Saint Aignan de Grand Lieu  
Tél. 02 40 13 55 13  
SAS au capital social de 122 911 905 €  
RCS NANTES 351 099 874  
SIRET 351 099 874 00049  
TVA FR11 351 099 874

Fait à Saint Aignan de Grand Lieu, le 04/03/2021

Angélique Rivereau, Responsable Qualité Produit PLG