# **Fiche d’aide à l’expression du besoin client en termes d’emballage pour contact alimentaire**

*Cette fiche a pour objectif de recueillir les besoins en termes d’emballage destiné à entrer en contact, directement ou indirectement, avec l’aliment concerné ; le référentiel réglementaire pris en compte étant le Règlement (CE) n°1935/2004. Il appartient à chacun de lui donner un statut d’engagement ou de document support à la déclaration de conformité de l’ANIA/PAE*. *Elle ne concerne que l’emballage primaire (unité de vente au consommateur).*

|  |  |
| --- | --- |
| Identification Client | Identification Fournisseur |
| Entité : | Entité : |
| Nom du contact : | Nom du contact : |
| Adresse : | Adresse : |

# **Caractéristiques du produit à emballer**

|  |  |
| --- | --- |
| Descriptif de l’aliment |  |
| Autres caractéristiques  *Végan / halal / casher* |  |
| Alimentation infantile | oui non |

**Catégorie de denrée alimentaire** suivant le règlement plastique 10/2011/CE (code si pertinent) :

|  |
| --- |
|  |

**Type de produit**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Denrées sèches et assimilées | Denrées Acides (pH ≤ 4,5) | Autres : |
| Denrées humides / produits aqueux | Denrées Alcooliques  *Préciser le degré d’alcool :* | |
| Denrées congelées et Surgelées  *Préciser avant ou après conditionnement :* | Denrées grasses ou contenant des matières grasses de surface : | |

# **Caractéristiques de l’emballage**

Descriptif du système emballage (de l’unité de vente consommateur) :

|  |
| --- |
|  |

Descriptif de l’emballage concerné par cette fiche dans le système emballage :

|  |
| --- |
|  |

Emballage réutilisable ? (Contact répété)  Oui Non

# **Autres caractéristiques à prendre en compte (facultatif) :**

|  |  |
| --- | --- |
| Matériau spécifique souhaité |  |
| Type de fermeture  *Scellage, collage, capsulage, sertissage, etc.* |  |
| Opérations complémentaires sur l’emballage  *Métallisé, imprimé, vernis, etc.* |  |
| Besoins en termes de barrière  *Détailler si nécessaire (ex : multicouches)* |  |
| Autres |  |

# **Type de contact entre le produit et l’emballage**

Contact direct[[1]](#footnote-1)  Contact indirect[[2]](#footnote-2)

**Rapport surface de l’emballage/volume de l’aliment emballé**

6 dm2/kg si poids ou volume d’aliment <500ml (ou g) ou poids ou volume >10l (ou kg) selon le Règlement (UE) n°10/2011 pour les matières plastiques

Autre, précisez (en dm²/kg)\* :

\* Le ratio réel est obligatoire pour les matières plastiques destinées à l’alimentation infantile

**Pays de distribution du produit emballé** :

|  |
| --- |
|  |

*Veillez à prendre en compte les réglementations liées au contact alimentaire du ou des pays de distribution*

# **Traitements envisagés et usages**

|  |  |
| --- | --- |
| **Traitement de l’emballage avant remplissage :**  *Ionisation, UV, lavage à l’eau, lavage à l’air, etc.* |  |
| **Process de remplissage et conditionnement** | |
| 🞏 **A Froid**  Préciser les conditions (T°, durée) : | 🞏 **A chaud**  Préciser les conditions (T°, durée) : |
| **Autres traitements prévus après conditionnement du produit dans l’emballage**. | |
| Type : *Autoclave, cuisson dans l’emballage,*  *surgélation, ionisation, haute-pression* |  |
| Conditions : *température, durée, pression* |  |
| **Traitement de l’emballage si réutilisable par le client industriel** | |
| *Condition de lavage, séchage, etc.* |  |

# **Stockage du produit dans l’emballage**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Durée de conservation | : | Température de conservation | : |

Conditions particulières en cours de stockage :

# **Utilisation consommateur**

🞏 **Cuisson ou réchauffage dans l’emballage**

Type *(Four microondes, four traditionnel, bain-marie, etc.)*:

|  |  |
| --- | --- |
| Température :  Thermostat : | Durée :  Puissance : |

🞏 **Conditions attendues et/ou particulières d’utilisation du produit emballé chez le consommateur**

*Conditions de congélation, décongélation, filtration, usages répétés, réutilisation de l’emballage etc.*

1. *Contact direct : contact physique immédiat et sans intermédiaire. Source ISO TS 22000 :04* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Contact indirect : sans contact physique entre la denrée alimentaire et le matériau d’emballage ou l’article, mais exposé aux phases volatiles des matériaux d’emballage ou articles, et aux phases volatiles ambiantes.* *Source ISO TS 22000 :04* [↑](#footnote-ref-2)