



| Déclaration de conformité   |   |
|---|---|
| Fournisseur   | Kimberly-Clark Europe Ltd.<br>Walton Oaks<br>Dorking Road<br>Tadworth<br>Surrey, KT20 7NS<br>United Kingdom<br><br>Kimberly-Clark B.V.,<br>Copernicuslaan 35,<br>6716 BM Ede, Pays-Bas  |
| Produits, codes -<br>couverts par cette<br>déclaration                            | 6006 – KIMTECH* Wettask wiper (dry wipe only)<br>6034 - WYPALL* X60 White<br>6036 - WYPALL* X60 White<br>7867 - WYPALL* X70 White<br>8279 - WYPALL* X80 White<br>8290 - WYPALL* X70 Blue<br>8296 - WYPALL* X70 White<br>8348 - WYPALL* X70 White<br>8355 - WYPALL* X50 White<br>8356 - WYPALL* X50 White<br>8371 - WYPALL* X60 Blue<br>8377 - WYPALL* X80 White<br>8381 - WYPALL* X70 White<br>8387 - WYPALL* X70 White<br>8388 - WYPALL* X80 White<br>8389 - WYPALL* X70 Blue<br>34965 - WYPALL* X60 Blue<br>8250 - WYPALL X60 Midi Roll Blue<br>8251 – WYPALL X70 Midi Roll Blue<br>8252 - WYPALL X X80 Midi-Roll White<br>7867- WYPALL*X70 Cloth - Folded White<br>8349- WYPALL*X60 White Jumbo Roll |
| Habilitation globale à<br>la sécurité des<br>produits Kimberly<br>Clark<br>numéro | C2006-2328 / C2001-0555   |
| Référence du matériel   | 24LD04730, 24LD04731, 24LD04732, 24LD04733, 24LD04734, 24LD04735,<br>24LD04736, 24LD04737, 24LD04738, 24LD04739, 24LD04740, 24LD04841,<br>24LD04842, 24LD04843, 24LD04844, 24LD04845, 24LD04846   |
| Date de la déclaration  | 30/07/2024  |
| Date de la révision 03  | 05/12/2024  |
| Date d'expiration de<br>la déclaration  | 30/07/2026  |
| <b>Déclaration de conformité à la/aux norme(s)</b>                                |   |
| Ce produit est<br>conforme à la/aux<br>norme(s) suivante(s)                       | (CE) n° 1935/2004 (telle que modifiée)  |
| Ce produit est<br>conforme à la/aux   | (CE) n° 2023/2006 (telle que modifiée)  |

|  |
|--|
| norme(s) suivante(s)   |
| Ce produit est conforme à la/aux norme(s) suivante(s) <b>Recommandation allemande BfR n° XXXVI (telle que modifiée)</b>  |
| <p>Cet article en papier, destiné à entrer en contact avec la nourriture, a été conçu avec des substances dont l'utilisation est autorisée dans du papier et du carton conformément à la Recommandation allemande, BfR n° XXXVI. Papier et carton pour le contact alimentaire.</p> <p>Cet article en papier est utilisé conformément à la réglementation (CE) n° 2023/2006 (telle que modifiée) sur les bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Kimberly-Clark est un leader dans le secteur du papier et du carton et reconnaît l'importance des directives du secteur (telles que modifiées), en participant activement à leur élaboration. Ces directives constituent la base de notre stratégie de conformité.</p> <p>Les taux de tous les ingrédients utilisés dans cet article ne dépassent pas les taux légaux basés sur l'utilisation prévue du produit. Les matières premières utilisées dans la production de l'article sont spécifiées comme étant sûres pour le contact alimentaire et obtenues auprès d'un fournisseur Kimberly-Clark agréé.</p> <p>Kimberly-Clark possède un système de traçabilité de produits interne conformément à son système de gestion de la qualité.</p> |
| <b>Matériau de l'article</b>   |
| <p>1. Le(s) article(s) listé(s) ci-dessous sont une construction multi-matériaux (environ 13 à 30 % de polypropylène, 70 à 87 % de pâte à papier).</p> <p>2. Le polypropylène ne contient pas de chlorure de vinyle monomère répertorié sans aucune limitation, y compris aucune limite de migration spécifique (LMS) conformément à la norme (CE) n° 10/2011 et n'est pas soumis à des critères de pureté.</p>  |
| <b>Informations sur les matières premières et les tests</b>  |
| Cet article a été soumis à un protocole de test rigoureux pour garantir la sécurité du produit, conformément aux exigences de la norme (CE) n° 1935/2004, article 3 pour démontrer qu'il n'y a pas de transfert de constituants dans la nourriture qui pourrait nuire à la santé humaine, apporter un changement inacceptable de la composition de la nourriture ou une détérioration des caractéristiques organoleptiques dudit article.  |
| <b>Conditions d'utilisation</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Type(s) d'aliments avec lesquels il est destiné à être en contact <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tous les aliments.</li> </ul> </li> <li>• Heure, température et stockage pour la durée de contact avec la nourriture <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Température ambiante - jusqu'à 20 °C (68 °F) pendant 10 minutes maximum.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>Barrière fonctionnelle</b>  |
| Aucune barrière fonctionnelle n'est présente.  |

Nom : Glykeria Kissa

Signature : *Glykeria Kissa*