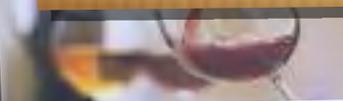




CATALOGUE DE PRESTATIONS

Conformité des Emballages & Matériaux



Analyses



Formation



Consulting





Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façons

OFFRE GLOBALE UNIQUE :

- Analyses sur matériaux, simulants et sur aliments, vins & spiritueux,
- Formation Intra/Inter, Visio/Présentiel
- Consulting et Audits réglementaires,...

ACCREDITATION COFRAC :

- Notre Laboratoire est accrédité selon la norme ISO 17025 : 2005
- Portée d'accréditation N°1-6506 consultable sur www.cofrac.fr

Une offre de service innovante et très complète :

C'est grâce à une écoute client attentive et notre expertise réglementaire, que nous avons construit années après années, un catalogue de prestations reposant sur **3 principaux piliers** et diverses reconnaissances :



ANALYSES



FORMATION



CONSULTING



⇒ C'est la complémentarité de toutes ces prestations qui nous permet au quotidien, d'accompagner un large profil de clients de façon efficace !!!

PURE LABORATOIRE

Tecnosud, 440 Rue James Watt - 66100 PERPIGNAN (France)

+33(0)4 68 83 93 85 / contact66@purelaboratoire.com / www.purelaboratoire.com



Historique de l'entreprise PURE LABORATOIRE :

Fondé en 2006 par un expert en chimie analytique et en réglementation des matériaux dans la filière des vins & spiritueux, le laboratoire intègre dès sa création l'entité **GAEA** qui deviendra en 2009 **PURE Environnement**. Durant cette période, le laboratoire développe son expertise en contact alimentaire sur tous types d'emballages. Face à la demande croissante en contact alimentaire, le laboratoire déploie progressivement une offre complète (analyses, formation, conseil, ...).

Après plusieurs années de relations privilégiées avec le **Groupe CARSO**, acteur majeur des analyses de contrôles en Europe, le laboratoire est **racheté en 2017**. Désormais, c'est sous le nom de **PURE LABORATOIRE** que cette filiale complète par son expertise, l'offre globale de CARSO et poursuit grâce à de nouveaux moyens supplémentaires, son développement en étendant son savoir faire à l'analyse des matrices alimentaires de tout type.



Chiffres clés (CARSO):

- près de **200 millions d'€** de CA,
- un réseau de **40 laboratoires** :
 - 30 implantations en France,
 - 10 sites à l'international,
- un total de **2500 collaborateurs** :
 - 500 ingénieurs et docteurs,
 - 1900 techniciens analystes,
 - 50 informaticiens,
 - 50 chargés de clientèle qualifiés,...
- environ **30 millions d'analyses/an**.



PURE LABORATOIRE :

- près de **15 années d'expérience**,
- **12 spécialistes** à votre service,
- un laboratoire **construit en 2016**,
- une **Responsable Qualité** dédiée
- un service de **R&D** sur site,
- **accréditation COFRAC** N°1-6506,
- un **parc analytique** performant :
 - GC-MS, GC-MS/MS, GC/FID,
 - LC-MS/MS, HPLC-Fluo et UV,
 - HS/SPME, Purge and Trap,...



Une savoir-faire spécifique développé par métier :

- **Industries chimiques**: fabricants de colles, vernis, encres, revêtements, matières premières pour les emballages, ... font appel à nos services pour les analyses de composition (critères de pureté, NIAS et oligomères, ...).
- **Fabricants d'emballages** : sur tous matériaux (plastiques, papiers, verre, métaux, complexes, caoutchoucs, silicones, ...), ils apprécient notre large panel d'analyses simulées (dont certaines accréditées) et nos prestations d'aide à la rédaction de la Déclaration de Conformité.
- **Industries agroalimentaires** : formations, audits fournisseurs, analyses sur matériaux et sur aliments répondent aux attentes des plus exigeants.
- **Grande distribution** : notre accompagnement à façon est un atout de taille.





NOS PRESTATIONS ANALYTIQUES

Contact Alimentaire (MCDA)

Migrants et Aliments

Bouchons & Tonnellerie

Vins & Spiritueux

Emballages & Cosmétiques

Investigations, Recherche



Analyses en Contact Alimentaire

Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façons

DE NOMBREUX ATOUTS :

- 15 années d'expérience,
- Un Laboratoire et une équipe dédiés exclusivement au Contact Alimentaire,
- Une offre de services innovante.

DES MOYENS ADAPTES :

- Infrastructures neuves et optimisées,
- Des équipements de pointe,
- Un personnel expérimenté,
- Un pôle R&D dédié à nos analyses.

ACCREDITATION COFRAC :

- Notre Laboratoire est accrédité selon la norme ISO 17025 : 2005
- Portée d'accréditation N°1-6506 consultable sur www.cofrac.fr

Accompagnement analytique pour une mise en conformité réglementaire :

- **Respect de la réglementation** cadre et des législations spécifiques applicables aux matériaux/emballages à évaluer,
- **Prescriptions complémentaires** grâce à notre expertise et notre connaissance des matériaux, **étude de vos documents fournisseurs**,
- **Analyses des risques** à façon pour les sujets hors des législations existantes et/ou en l'absence de cadre normatif précis.

Evaluation du respect de la réglementation en Europe et dans les Pays membres (dont France) :

- Conformité au Règlement cadre (CE) N°1935/2004 (inertie),
- Vérification des BPF selon Règlement (CE) N°2023/2006,
- Evaluation par type d'emballage : Règlement UE N°10/2011 (plastique), **Fiches DGCCRF** (Papiers/cartons, Métaux & Alliages, Bois, Verre,...), **Arrêtés** français et italiens, **Décrets royaux** (Espagne, Belgique,...), **Recommandations UE**, **Guides** (EuPIA, FEICA, CEPE,...),
- Aide à la rédaction de votre **Déclaration de Conformité** (DC).

Pré-requis principaux exigés par les législations à l'international :

- Analyses selon les critères de la **FDA** (marché nord américain) : substances extractibles,...
- Focus analytiques sur des exigences d'autres zones : **Mercosur**, **Asie** (Japon, Chine, Corée),...



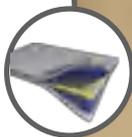


Analyses en Contact Alimentaire



Une expertise sur de très nombreux matériaux :

- Matériau principal : matières **plastiques**, **papiers/cartons**, **métaux** et alliages (dont aluminium, inox,...), **verre**, **bois**, **liège**, **céramique**, élastomères de **silicone**, **caoutchoucs**, films **complexés**, **biosourcés**,...
- Matières ajoutées : **encres**, **colles**, **colorants**, **traitements de surface**,
- Articles composés : emballages finis **multi-composants** (barquette et film, bouteille et bouchon, éléments de sur-emballages, étiquettes,...),
- Contacts **directs et indirects**, **recyclage**, emballages **secondaires**, tertiaires,...



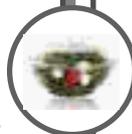
Analyses sur simulants :

- **Migrations Globales**
- **Migrations et Libérations spécifiques :**
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Métaux & Métalloïdes,
 - Monomères : Glycols, Acides Iso et Téréphtalique, Chlorure de vinyle, Acétate de vinyle, Epichlorhydrine, Méthylméthacrylate,...
 - Antioxydants : Irganox 1076, 1010, 3114, Irgafos 168, Tinuvin,...
 - Plastifiants : Phtalates, ATBC, DINCH, ESBO, Adipates, Dibutyl sébaçate,...
 - MOSH/POSH & MOAH, BADGE et BFDGE, Acétaldéhyde, Formaldéhyde Acrylonitrile, BHT,...
- **NIAS** : analyse des fractions migrantes (Identification et semi-quantification).



Tests sur des matériaux :

- **Teneurs résiduelles (Qm) :**
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Isocyanates : TDI, MDI, HDI, IPDI,...
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - 1,3-Butadiène, NOGE, Huiles Minérales-MOH, PFOA/PFOS,...
- **Substances extractibles :**
 - Formaldéhyde, Glyoxal, Métaux, HAP, Amines, 1,3-DCP, PBDE, PCP, Biocides (BIT, MIT, CMIT),...
- **Critères de pureté (papiers) :**
 - Inertie organoleptique, azurants optiques, solidité au dégorgeement, substances antimicrobiennes,...
- **Caractérisation chimique et NIAS.**



Migrants et aliments :

- **Tous types de denrées et boissons :**
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - Plastifiants : ATBC, DINCH,...
 - MOSH/POSH et MOAH,
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Chlorure de vinyle, Formaldéhyde, Phénol, ESBO, DEHTP, Glycols,...
 - Perfluorés : PFOA, PFOS,...
- **Investigations analytiques :**
 - Recherche à façon de migrants issus d'un matériau,
 - Détermination des origines d'une pollution accidentelle.

Un appareillage de pointe et un large choix d'essais :

- **Simulants** : Ethanol 10% (A), Acide Acétique 3% (B), Ethanol 20% (C), Eau, Ethanol 50% (D1), Huile (D2), Tenax (E), Acide citrique, Isooctane, Ethanol 95%, Heptane, Acide acétique 4%,...
- **Essais simulés** : Immersion, Cellule, Remplissage, Tests à façons,...
- **Simulations** : 10 jours à 40°C, 60°C, Hautes températures, 3 cycles...
- **Equipements** : nombreuses étuves, LC-MS/MS, GC-MS/MS, LC-GC/FID, ASE, Head Space (HS), SPME, Thermodesorption, HPLC-UV, Fluo,...





Analyses de Migrants et de Contaminants

DE NOMBREUX ATOUTS :

- Offre analytique multi-matrices,
- Un Laboratoire de spécialité expert et dédié aux analyses de migrants.
- Aide à l'interprétation des résultats.

DES MOYENS ADAPTES :

- Des méthodes analytiques spécifiques aux matrices alimentaires,
- Des appareils fiables et sensibles,
- Un pôle R&D présent sur site.

NOTRE ESPRIT « QUALITE » :

- Une veille active sur les substances préoccupantes de « demain »,
- Une politique d'accréditation et des développements analytiques en continu.

Une maîtrise analytique sur tous types d'aliments :

- **Matrices végétales** : fruits et légumes frais, (dont agrumes et fruits rouges), graines et oléagineux, céréales, fruits et légumes secs,...
- **Produits laitiers** : lait, fromages, yaourts,...
- **Aliments gras** : beurre, huiles végétales (olive, tournesol,...),
- **Matrices d'origines animales** : toutes viandes, poissons, crustacés,
- **Divers** : Œufs, Miel, Epices et aromates, Infusions, Chocolat, Café,...
- **Produits élaborés** : Plats cuisinés, Biscuits et produits de la boulangerie et de la pâtisserie, Confiseries, Charcuteries, Snacking,...

Large choix d'analyses de substances préoccupantes et de migrants d'intérêts :

- **Bisphénols** : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
- **Plastifiants** : Phtalates (dont DBP, BBP, DEHP, DINP, DIDP,...), DINCH, ATBC, Diethylhexyl adipate, Dibutyl sébaçate, Triacétine, ESBO,...
- **Amines** : Amines Aromatiques Primaires (AAP), Amines linéaires,
- **Photoinitiateurs** : Benzophénone, HCPK, EDMAB, ITX, DMPA,...
- **Hydrocarbures d'Huiles minérales** : MOSH, POSH et MOAH, DIPN,
- **Autres migrants** : Chlorure de vinyle, Formaldéhyde, Phénol, DEHTP, PCP, Perfluorés (dont PFOA et PFOS,...),
- **Investigations** : recherche de migrants par screenings ou à façon.

Aide à l'interprétation et offre globale complète :

- **Aide, consulting et formation** : nous vous accompagnons pour exploiter au mieux les résultats d'analyses et pouvons proposer si nécessaire des missions de consulting & des formations adaptées,
- **Expertise multi-matrices** : en fonction de vos résultats, nous pouvons faire des tests en plus, sur des matériaux et des simulants,
- **Prélèvement** : réseau de préleveurs pour la grande distribution.

Technologie de pointe et un large choix d'essais :

- **Préparation** : conservation prolongée, micro-ondes, four, bain-marie,...
- **Equipements** : LC-MS/MS, GC-MS/MS, LC-GC/FID, HS, ASE, HPLC-UV, Fluo,...





Evaluation des effets Barrières fonctionnelles

SOLUTION CLE EN MAINS :

En l'absence de norme pour évaluer les barrières fonctionnelles, nous avons développé notre propre protocole de test pour vous offrir une solution efficace.

UN ACCOMPAGNEMENT :

Nous vous aidons pour définir le cadre des essais. Il faut notamment distinguer :

- **barrière absolue** : qui stoppe tous les migrants sous toutes conditions (verre,...)
- **barrière fonctionnelle** : voir ci-contre.

L'EXPERTISE ANALYTIQUE :

Nous assurons une veille technique et réglementaire sur les textes d'intérêts. Par exemple le choix de nos traceurs est basé sur la fiche MCDA N°4 papier/carton de la DGCCRF.

Définition : « barrière fonctionnelle » aux migrants :

Une « **barrière fonctionnelle** » peut se définir d'après l'article 3 du Règlement UE N°10/2011 comme une barrière constituée d'une ou de plusieurs couches de tous types de matériaux, garantissant que l'emballage ou l'objet final est conforme à l'article du texte cadre CE n°1935/2004.

Autrement dit, la barrière doit permettre au matériau final d'être suffisamment inerte pour ne pas présenter de danger pour la santé humaine, ni modifier de façon inacceptable les aliments emballés.

Evaluation selon notre protocole par transfert :

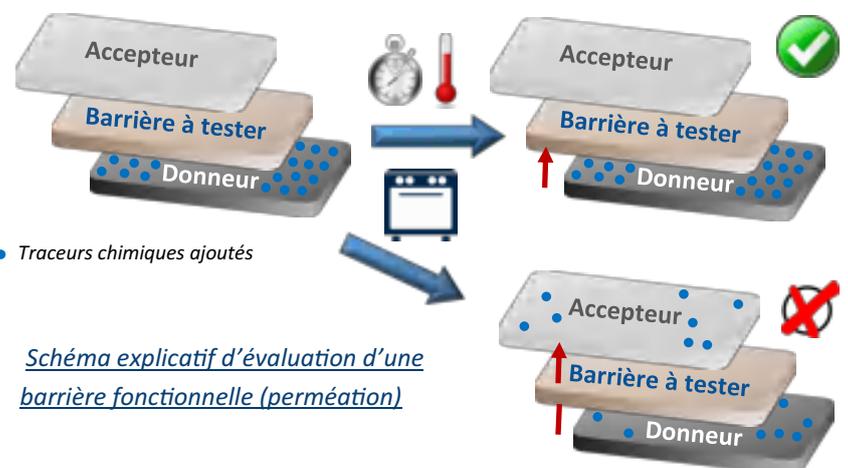
La barrière à évaluer est mise en sandwich entre 2 couches distinctes :

- un matériau **donneur** (papier) dopé en substances d'intérêt. La surcharge se fait par immersion du papier pendant 30 secondes dans la solution de dopage. Après un égouttage de 2 minutes, un séchage est opéré à 40°C pendant 12 à 24 heures.
- un échantillon **accepteur** (Simulant E/Tenax® ou un aliment s'il est représentatif), qui initialement est vierge de toute contamination.

La mise en contact du « sandwich » ainsi constitué se fait :

- soit en conditions réelles (ex : 2 ans à température ambiante),
- soit dans une étuve en conditions accélérées définies selon la loi de cinétique chimique d'Arrhénius (ex : 22 semaines à 40°C ou l'équivalent à savoir 25 jours à 60°C).

L'échantillon accepteur est alors récupéré puis analysé. Le film sera considéré comme barrière fonctionnelle, si dans les conditions d'essais retenues (temps, température et traceurs chimiques) les substances d'intérêt ne sont pas détectées au dessus d'un certain seuil.



- Traceurs chimiques ajoutés

Schéma explicatif d'évaluation d'une barrière fonctionnelle (perméation)



Evaluation des effets Barrières fonctionnelles

Détails sur la sélection des traceurs chimiques :

Les molécules suivantes ont été choisies car elles sont représentatives des contaminants usuellement présents dans les papiers/cartons recyclés.

Famille chimique	Nom	Abréviation	n°CAS
Huile minérale MOSH	Bicyclohexyl	Cycy	92-51-3
	n-Heptadecane	C17	629-78-7
Huile minérale MOAH	2,6-Diisopropylnaphtalène	DIPN	24157-81-1
	1-Methylnaphtalène	1-MN	90-12-0
Phtalates	Dimethyl Phtalate	DMP	131-11-3
	Dioctyl Phtalate	DNOP	117-84-0
Photoinitiateurs	Benzophénone	BP	119-61-9
Bisphénols	Bisphénol A	BPA	80-05-7
Polyfluoroalkylés	Acide perfluorooctanoïque	PFOA	335-67-1

Une solution de dopage dans le MTBE est utilisée. Du rouge de Soudan II est également ajouté. Ce colorant est utile pour s'assurer de l'homogénéité de la répartition de la solution de dopage.

Informations sur le protocole de réalisation des analyses :

Les essais sont réalisés en duplicata, dans une cellule de migration. Le matériau donneur est positionné sur une plaque en inox. Le film « barrière » à évaluer est par la suite déposé sur le matériau donneur de façon à le recouvrir. Une fois la cellule fermée de manière hermétique, l'échantillon accepteur est introduit dans le dispositif (ratio : 4 g/dm²).

Après l'étape de mise en contact (condition réelle ou accélérée), l'échantillon est récupéré puis analysé par GC/FID, GC-MS/MS ou LC-MS/MS.

Des contrôles qualité sont réalisés pour assurer la validité des tests :

- contrôle du dopage « témoin positif » dans l'ordre de grandeur des teneurs habituellement mesurées dans les papiers/cartons recyclés,
- Gestion des essais à « blanc » réalisés sur le matériau accepteur vierge et sur l'assemblage « accepteur + barrière »,
- Test de coloration visuel pour vérifier la porosité du film analysé.

Une large gamme de protocoles d'évaluation de barrières :

En fonction de la configuration du matériau à évaluer et des objectifs attendus, nous pouvons mettre en place différentes méthodes d'essais :

- **Sachets internes** : utilisation d'un sachet « barrière » à l'intérieur du carton dopé,
- **Par contact** : usage possible en cas de barrière intégrée au matériau à évaluer,
- **Vaporisation** : diffusion (vaporisation) de traceurs du côté non apte au contact,
- **Perméation** : détermination d'une cinétique via plusieurs points de mesures,
- **Adsorbants** : test de la capacité de sorption depuis les aliments et le matériau.





Analyses en Contact Alimentaire - Off Flavors



Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façon

DE NOMBREUX ATOUTS :

- 15 années d'expérience,
- Un Laboratoire expert reconnu dans les filières du bouchage et de la tonnellerie,
- Une offre très complète.

DES MOYENS ADAPTES :

- Infrastructures neuves et optimisées,
- Des équipements de pointe,
- Un personnel très qualifié,
- Un pôle R&D dédié à nos analyses.

ACCREDITATION COFRAC :

- Notre Laboratoire est accrédité selon la norme ISO 17025 : 2005
- Portée d'accréditation N°1-6506 consultable sur www.cofrac.fr

Accompagnement analytique pour une mise en conformité réglementaire :

- **Parfaite maîtrise des textes réglementaires et critères d'inertie** à respecter, pour une mise en conformité optimale.
- **Etude des documents de vos fournisseurs de matières premières** pour prescrire des analyses liées à la composition de votre produit.
- **Profonde connaissance des matériaux utilisés** (colle, microsphères,...) pour vous proposer un **plan de contrôle** pertinent et complet.

Evaluation du respect à de nombreuses législations et à des référentiels qualité « filière » :

- Conformité aux **Règlements cadres européens** (inertie, BPF),
- Prescriptions selon les **textes spécifiques UE et pays membres** : Règlement **UE N°10/2011** (plastique), **Fiches DGCCRF** (Bois,...), **Arrêté français** sur les Silicones, **Recommandations CoE** (Liège), **Guides** (EuPIA, FEICA, CE Liège,...) sur les colles et les encres,...
- Connaissance des référentiels « filières » : **Systemcode**, **CECA/CESPROP**,
- A l'international : **FDA** (Food Contact Notification), **Mercosur**, **China**,...
- Aide à la **rédaction de votre Déclaration de Conformité (DC)**.

Une offre sur l'inertie chimique complétée par nos analyses de « Off Flavors / Sensoriel » :

- Analyses des molécules liées aux déviations organoleptiques : **Haloanisoles & Halophénols (HA/HP)**, Goûts et odeurs de moisi,...
- Inertie organoleptique : **analyses sensorielles descriptives** et **analyses sensorielles triangulaires**.



Analyses en Contact Alimentaire - Off Flavors



Expertise sur vos matières premières et produits finis :

- **Matières premières : colles et adhésifs** (Polyuréthane, Hotmelt,...), **microsphères, traitements de surface** (élastomère de silicone, paraffine) **lubrifiants** (huile, PTFE), **marquage** (encre, à chaud), **granulés de liège, matières biosourcées, bois** (merrains, douelles),...
- **Produits finis : bouchons en liège** (naturels, colmatés), **bouchons de type technologiques** (micro-agglomérés, LA2R, 1+1,...), **bouchons synthétiques, bouchons à têtes** (métal, bois, plastique, multi-matériaux,...), **tonnellerie** (fûts, barriques, bonde en silicone,...).



Analyses sur produits finis :

- **Migrations Globales**
- **Migrations spécifiques :**
 - Monomères et nombreux additifs,
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Amines linéaires (HDA, IPDA,...),
 - Organoétains (en spécifique),
 - Siloxanes cycliques : OD4, D5, D6,
 - Isothiazolinones, Acrylates/MMA
 - MOSH/POSH-MOAH, Paraffines,
 - Systecode : OTA, Pesticides, TCA...
- **Teneurs résiduelles (Qm) :**
 - Isocyanates (TDI, HDI, MDI, IPDI,...),
 - 1,3-Butadiène, Métaux lourds,...
- **Critères Systecode :** Microbiologie,...
- **Caractérisation chimique et NIAS :**
 - Analyses sur le matériau (produit fini)
 - Screenings des fractions migrantes.



Sur matières premières :

- **Teneurs résiduelles (Qm) :**
 - Monomères & additifs/adjuvants,
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Isocyanates : TDI, MDI, HDI, IPDI,...
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - Huiles Minérales MOSH/MOAH
 - Haloanisoles/Halophénols,
 - Siloxanes,...
- **Critères spécifiques de conformité :**
 - Matières Organiques Volatiles Libres
 - Péroxydes résiduels,...
- **Tests sensoriels :** sur colle/adhésif,...
- **Caractérisation chimique et NIAS :**
 - Screenings sur matières brutes,
 - Analyses sur produits réticulés.



Migrants et Off flavors :

- **Migrants sur Vins, Spiritueux, Boissons**
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - MOSH/POSH et MOAH,
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Solvants (BTEX) : Benzène, Toluène, Ethylbenzène, Xylène,...
- **Investigations analytiques :**
 - Migrants issus de matériaux process,
 - Pollutions accidentelles,...
- **Off flavors, Haloanisoles/Halophénols**
 - sur granulés de liège, bois, copeaux,
 - bouchons, fûts et tonneaux,
 - Cartons, Pièges atmosphériques,
 - Vins & Spiritueux, boissons,...

Un appareillage de pointe et un large choix d'essais :

- **Simulation :** Immersion totale (re-calcul avec ratio réel), sur Bouteilles,
- **Bouchons :** analyses directes sur bouchons et obturateurs,
- **Colle, Traitements de surface :** réticulation sur lamelles de verre.
- **Simulants :** Ethanol 10% (A), Acide Acétique 3% (B), Ethanol 20% (C), Ethanol 50% (D1), Ethanol 70%, Ethanol 95%, Huile (D2), Simulants mixtes (Ethanol 20% ou 50% acidifiés).
- **Equipements :** LC-MS/MS, GC-MS/MS, LC-GC/FID, ASE, HPLC-UV, Fluo,...





Analyses de Migrants et Off flavors



DE NOMBREUX ATOUTS :

- 15 années d'expérience,
- Un Laboratoire historiquement présent dans la filière des vins & spiritueux,
- Grandes capacités analytiques.

DES MOYENS ADAPTES :

- Laboratoire récent et optimisé,
- Des équipements performants,
- Un personnel très expérimenté.



ACCREDITATION COFRAC :

- Notre Laboratoire est accrédité selon la norme ISO 17025 : 2005
- Portée d'accréditation N°1-6506 consultable sur www.cofrac.fr

Un savoir faire historique sur toutes les boissons :

- **Vins** : vins tranquilles (rouge, blanc, rosé), vins effervescents (champagne, blanquette, crémant), moûts, jus de raisins,...
- **Spiritueux** : Cognac, Armagnac, Whisky, Pastis, Eaux-de-vie,...
- **Boissons alcoolisées** : cidres, bières, liqueurs, cocktails,...
- **Eaux** : eaux minérales et de source, eaux aromatisées,
- **Boissons non alcoolisées** : jus de fruits, nectars, sodas, sirops,...
- **Divers** : Thé, café, infusions, boissons lactées, jus de légumes,...



Des analyses complémentaires sur les off flavors, les migrants d'intérêts et les pollutions accidentelles :

- **Bisphénols** : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
- **Plastifiants** : Phtalates (dont DBP, BBP, DEHP, DINP, DIDP, ...), DINCH, ATBC, Diethylhexyl adipate, Dibutyl sébaçate, Triacétine, ESBO,...
- **Amines** : Amines Aromatiques Primaires (AAP), Amines linéaires,
- **Hydrocarbures d'Huiles minérales** : MOSH, POSH et MOAH, DIPN,
- **Dérivés Epoxy** : BADGE et BFDGE (et leurs dérivés hydroxylés et chlorés), Epichlorhydrine, Alkylphénols,...
- **Autres migrants** : Chlorure de vinyle, Formaldéhyde, Phénol, DEHTP, PCP, Glycols, Perfluorés (dont PFOA et PFOS, ...),
- **Off Flavors** : Haloanisoles & Halophénols (Goûts et odeurs de moisi dont TCA, TBA, TeCA, PCA), Géosmine, 2-méthylisobronéol,...
- **Investigations** : recherche de pollutions accidentelles (hydrocarbures lourds, Lubrifiants, Glycérol, Marqueurs d'incendie) ou de migrants issus des matériaux (cuves, tuyaux, ...) par screenings.



Une offre analytique sur l'ensemble de la filière :

- **Investigations sur matières premières** : liège, colle, revêtements,
- **Conformité des emballages** : bouchons naturels, techniques, synthétiques, Bag-in-Box (BiB), Bouteilles en verre,...
- **Evaluation des risques process** : études documentaires, analyses ciblées, screenings larges, calculs, ... pour tester vos matériaux process (filtres, pompes, ...), évaluer vos locaux et analyser les sur-emballages,...
- **Offre performante** : appareils récents, expert réglementaire, formation.





Prestations analytiques



Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façon

DE NOMBREUX ATOUTS :

- 15 années d'expérience,
- Un Laboratoire spécialiste dans les interactions contenant-contenu,
- Offre d'Analyses, Conseil & Formation.

DES MOYENS ADAPTES :

- Un Laboratoire récent et optimisé,
- Des analyses fiables et sensibles,
- Une forte expertise réglementaire,
- Un pôle R&D dédié à notre métier.

NOTRE ESPRIT « QUALITE »:

- Une veille active sur les substances préoccupantes de « demain »,
- Une politique d'accréditation et des développements analytiques en continu.

Une expertise réglementaire multi-sectorielle pour vous proposer des plans de contrôles pertinents :

- **Respect des réglementations cadres et spécifiques** applicables aux matériaux/emballages destinés au contact alimentaire,
- **Prescriptions complémentaires** grâce à notre maîtrise des textes et exigences applicables aux produits cosmétiques,
- **Analyses des risques** à façon pour une évaluation complète, inspirées par des législations connexes : Pharmacopée UE, USP,...



Une étude complète pour une évaluation globale et ciblée sur les interactions contenant-contenu :

- **Etude de situation** : composition physico-chimique des produits cosmétiques emballés + conditions prévisibles d'emploi + analyse documentaire du matériau et de ses constituants.
- **Plan de contrôle analytique « contenant-contenu »** :
 - **Emballage (contact alimentaire)** : sur la base du Règlement cadre (CE) N°1935/2004 et des législations spécifiques par type de matériau : Règlement UE N°10/2011 (plastique), Fiches DGCCRF (Papiers/cartons, Métaux & Alliages, Bois, Verre,...), Arrêtés français et italiens, Décrets royaux (Espagne, Belgique,...), Recommandations UE, Guides (EuPIA, FEICA,...),
 - **Cosmétique** : respect du Règlement CE N°1223/2009,
 - **Pharmaceutique** : analyses des risques complémentaires sur la base de la Pharmacopée UE, l'USP et les ICH Guidelines,...
 - **Conditions d'essais** : adaptation selon l'étude de situation.
- Aide à la rédaction de votre **Déclaration de Conformité (DC)**.



PURE LABORATOIRE

Tecnosud, 440 Rue James Watt - 66100 PERPIGNAN (France)

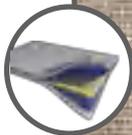
+33(0)4 68 83 93 85 / contact66@purelaboratoire.com / www.purelaboratoire.com



Prestations analytiques

Une expertise sur une grande variété de packagings :

- Matériau principal : matières **plastiques**, **papiers/cartons**, **métaux** et alliages (dont aluminium, inox,...), **verre**, **bois**, **liège**, **céramique**, élastomères de **silicone**, **caoutchoucs**, films **complexés**, **biosourcés**,...
- Matières ajoutées : **encres**, **colles**, **colorants**, **traitements de surface**,
- Articles composés : emballages finis **multi-composants** (spray, pot et couvercle, flacons, tubes, éléments de sur-emballages, étiquettes,...)
- Contacts **directs et indirects**, **recyclage**, emballages **secondaires**, tertiaires,...



Analyses sur simulants :

- **Migrations Globales**
- **Migrations et Libérations spécifiques :**
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Métaux & Métalloïdes,
 - Monomères : Acrylonitrile, Styrène, 1-Octène, Isoprène, 1,4-Butanediol, 4-Méthyl-1-pentène, 1-Décène, Vinyl acétate, α -Méthylstyrène,...
 - Additifs, charges,... : antioxydants BHT, Acrylates, Acide stéarique, Mélamine, Solvants (BTEX), TiO₂, Siloxanes, 1,1,1-Triméthylpropane,...
 - Plastifiants : Phtalates, ATBC, DINCH, ESBO, Adipates, Dibutyl sébacate,...
 - MOSH/POSH & MOAH, BADGE et BFDGE, Acétaldéhyde, Formaldéhyde
- **NIAS** : analyse des fractions migrantes



Tests sur des matériaux :

- **Teneurs résiduelles (Qm) :**
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Isocyanates : TDI, MDI, HDI, IPDI,...
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - 1,3-Butadiène, NOGE, Huiles Minérales-MOH, PFOA/PFOS,...
- **Extractibles & Relargables :**
 - Substances extractibles,
 - Métaux (ICHQ3D), PCB, HAP, PCP, Formaldéhyde, Amines, 1,3-DCP, PBDE, Biocides (BIT, MIT, CMIT),...
- **Caractérisation chimique et NIAS :**
 - Composition chimique de matériau,
 - Positionnement réglementaire des molécules NIAS détectées.



Cosmétiques, Fragrances :

- **Sur Cosmétiques et Parfums :**
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - Plastifiants : ATBC, DINCH,...
 - MOSH/POSH et MOAH,
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Chlorure de vinyle, Formaldéhyde, Phénol, ESBO, DEHTP, Glycols,...
 - Perfluorés : PFOA, PFOS,...
- **Investigations analytiques :**
 - Recherche à façon de molécules issus d'un packaging,
 - Détermination des origines d'une pollution accidentelle.

Un parc analytique récent et un large choix d'essais :

- **Simulants / Solvants :** Eau, Ethanol 10% (A), Acide Acétique 3% (B) et 4%, Ethanol 20% (C), Ethanol 50% (D1), Huile (D2), Tenax (E), Isooctane, Ethanol 95%, Heptane, Hexane, Acétonitrile, Salive synthétique,...
- **Mise en oeuvre :** Immersion, Cellule, Remplissage, Tests à façons,...
- **Simulations :** 10 jours à 40°C, 60°C, 3 cycles, Traitements thermiques,...
- **Equipements :** nombreuses étuves, LC-MS/MS, GC-MS/MS, LC-GC/FID, ASE, Head Space (HS), SPME, Thermodésorption, HPLC-UV, Fluo, IRTF,...





Prestations analytiques

Projets sur mesure en Recherche & Développement :

- **CIR** : PURE LABORATOIRE est agréé en tant qu'organisme de recherche. A ce titre nous pouvons co-construire ensemble, des projets de recherche et d'innovation, pour lesquels vous pourrez bénéficier d'avantages fiscaux, sur les prestations que nous ferons pour vous.
- **Analyses sur mesure** : notre souplesse et nos équipes R&D sont en capacité de développer des paramètres analytiques à façon, après réalisation d'une étude de faisabilité.
- **Transferts de technologies** : nous pouvons mettre en place et transférer des méthodes analytiques d'intérêts, vers vos laboratoires internes.



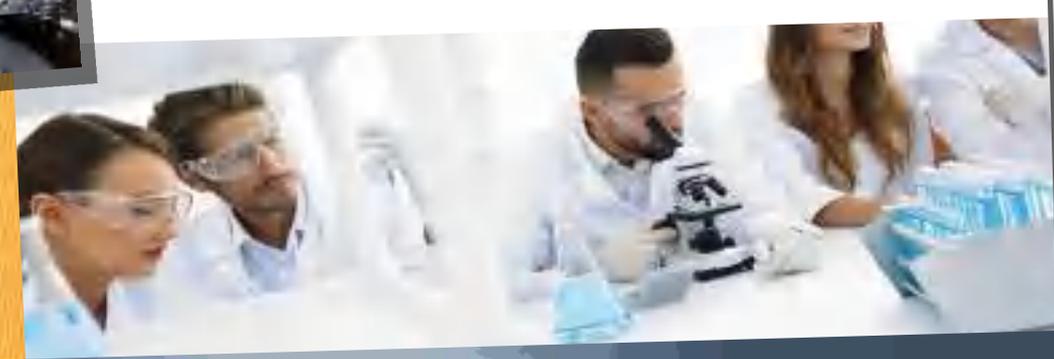
Caractérisation chimique des matériaux/emballages et Investigations analytiques :

- **Composition chimique des matériaux** : notre savoir faire en chimie organique des emballages (polymères, adhésifs, encres,...) nous permet par différentes approches de screenings, de caractériser chimiquement ou comparer vos matériaux (monomères, additifs,...).
- **Corps étrangers** : notre parc analytique performant, nous permet de mieux définir ou d'identifier des particules étrangères à vos produits.
- **Risque Fraude** : certaines fraudes notamment sur les emballages peuvent être révélées par différentes méthodes analytiques. Le contrôle de la régularité de certains lots de matières peut se faire.
- **Investigations analytiques** : notre expertise actuelle, nous permet de faire des recherches larges de migrants dans les aliments et de corréler les résultats avec des analyses sur des matériaux.



Analyse de contaminations, pollutions accidentelles :

- **Pollutions accidentelles** : nous investiguons sur différentes natures de contaminations (hydrocarbures, lubrifiants/grasses, liquides de refroidissement (Glycols), surnageants non identifiés, incendie,...) qui ont pu polluer vos denrées ou vos locaux.
- **Expertises juridiques** : nous sommes régulièrement sollicités par des experts d'assurances, pour réaliser des analyses dans le cadre de litiges.





NOS PRESTATIONS DE FORMATION

Formation Contact Alimentaire

Formation emballages Cosmétique

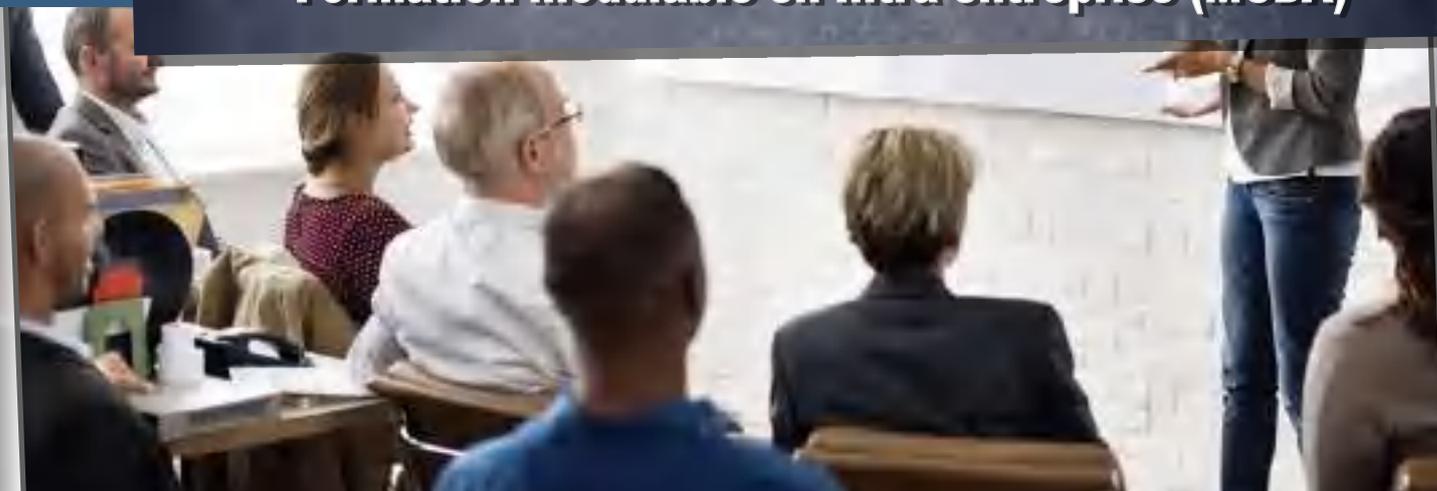
Formation INTER (Visio)

Formation INTER (Présentiel)

Formation MCDA (FDA)

Formation MCDA (CHINA)

Formation modulable en Intra-entreprise (MCDA)



Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façons

OBJECTIFS VISES :

- Maîtriser l'articulation des textes réglementaires européens et français,
- Savoir se mettre en conformité avec la législation « contact alimentaire ».

PUBLIC CONCERNE :

- Pas de pré-requis nécessaires,
- Agroalimentaire : Qualité, R&D, Production, Packaging, Achats,...
- Producteurs de Vins & Spiritueux,
- Fabricant d'emballages et matériaux.

INFORMATIONS & TARIF :

- Dates et lieu : à définir
- Durée : modulable (1 / 1,5 / 2 jours,...)
- Tarif : nous contacter

Une Formation très pragmatique pour répondre aux nombreuses questions du quotidien :

La réglementation sur les **MCDA/FCM** (Matériaux au Contact des Denrées Alimentaires ou Food Contact Materials) est extrêmement complexe car :

- Elle se compose de nombreux textes différents, tantôt européens, tantôt en dispositions nationales non harmonisées,
- Elle nécessite une collaboration étroite entre les différents acteurs de la supply chain MCDA (devoir de traçabilité),
- Elle intègre de nombreux paramètres/critères d'inertie pour vérifier la conformité des matériaux mis sur le marché ou utilisés.



⇒ *cette formation a été conçue pour avoir un tour d'horizon complet de la législation MCDA, avec une approche pratique et de nombreux cas concrets inspirés du quotidien pour rendre ce sujet plus abordable !!!*



Une déclinaison et une étude approfondie de tous les textes législatifs matériau par matériau :

Le règlement cadre (CE) N°1935/2004 introduit 17 catégories de matériaux avec pour chacune d'elles, des textes spécifiques :

- Décryptage des **règlements cadres** et **harmonisés UE (N°10/2011,...)**,
- Etude détaillée des **dispositions nationales par matériau** : arrêtés français, décrets royaux, ordonnances,...
- **Recommandations** : Fiches DGCCRF, Recommandations du BfR ou du CoE, Guides (EuPIA, FEICA, CE Liège,...).



⇒ *possibilité d'intégrer vos propres cas concrets ou d'adapter le contenu et l'articulation de ce programme « standard » à votre guise !!!*

Formation modulable en Intra-entreprise (MCDA)



COMMENT SE METTRE EN CONFORMITE AVEC LA REGLEMENTATION
MATERIAUX POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE (EMBALLAGES & PROCESS) ?



PROGRAMME A MODULER (1 jour ou 1,5 jours ou 2 jours) :

*Avec intégration de nombreux cas concrets et
plusieurs fiches de synthèses.*

Introduction : Pourquoi une réglementation existe-t-elle sur le contact alimentaire ?

- Interactions entre contenants et contenus,
- Voies et facteurs de contaminations / migrations,
- Responsabilités de chaque acteur de la supply chain,
- Composition type d'un dossier technique.

Déclaration de Conformité (DC) : comprendre la structuration de ce document fondamental et obligatoire :

- Article 16 du Règlement (CE) N°1935/2004,
- Obligations des fournisseurs et utilisateurs d'emballages.

Identifier & décrire correctement un emballage :

- Les plastiques, papiers/cartons, emballages métalliques,...
- Matériaux multicouches, barrières fonctionnelles,
- Transformation de l'emballage chez le conditionneur.

Les conditions normales et prévisibles d'emploi d'un emballage.

Les éléments clés à définir :

- Nature des denrées alimentaires en contact avec l'emballage,
- Conditions de contact (Temps et température),
- Ratio surface/volume d'aliment et migrations spécifiques,
- Options possibles : baby food, articles en usage répété,...

Articulation de la réglementation à respecter :

- Les différentes zones géographiques mondiales ?
- Étude du règlement cadre (CE) n°1935/2004,
- Analyse du règlement (CE) n°2023/2006 (BPF) dont set off,
- Réglementations UE harmonisées (plastiques UE N°10/2011,...),
- Textes UE non harmonisés (FR, Recommandations, CoE, BfR, DGCCRF, EuPIA, FEICA, CEPE, CEPI, CE Liège,...).

Matières plastiques—Règlement UE N°10/2011 :

- Texte d'origine et amendements,
- Bisphénol A—Règlement UE N°2018/213, Phtalates,
- Liste de substances autorisées (critères de composition),
- Substances non intentionnellement ajoutées (NIAS),
- Limites de migrations globales LMG & spécifiques LMS,
- Restrictions et spécifications de substances et Qm,
- Additifs à double fonctionnalité.

Vérification des exigences réglementaires :

- Conditions d'essais simulés : simulants, temps, température, migrations globales & spécifiques, hautes T°, usage répété,...
- Migrations spécifiques : modélisation, calcul, MG,...

Etude des autres matériaux existants sur le marché :

- Plastiques recyclés : principe, R(CE)N°282/2008, EFSA,...
- Bioplastiques : biosourcés et biodégradables,
- Nanomatériaux : définition, législation, EFSA,...
- Papier/Carton : législations, BfR, DGCCRF, EDQM 2021, CEPI,
- Colorants : Réglementations EU et FR, Projet N°2004/328,
- Encres : composition, types, décalque, EuPIA, Annexe X de l'Ordonnance Suisse 817.073.21 et Allemande, responsabilités,
- Vernis : sur la base des plastiques et des encres,
- Colles : types d'adhésifs, cas des multicouches, législations EU, Espagne, Italie, Guide FEICA, Recommandations BfR,...
- Métaux & Alliages, Aciers : Réglementations EU, 4 arrêtés FR, CM/Res(2013)9, DGCCRF DM/4B/COM/001, simulations, LLS,...
- Bambou et végétaux : alternatives au plastique (cas concret),
- Caoutchoucs: textes EU et FR (1994 et 2020), ResAP(2004)4,...
- Silicones: textes EU et FR (1992), BfR XV, ResAP(2004)5,...
- Bois: législations européennes, note DGCCRF (bois),
- Verre & Céramique : Directive CEE, note DGCCRF, analyses,...
- Divers : cas des emballages à plusieurs composants.

Synthèse de la formation et conclusion



INTERVENANT : Alain BOBÉ (Directeur de PURE LABORATOIRE)

Expert réglementaire, Docteur en Chimie analytique, + de 20 ans d'expérience en MCDA

PURE LABORATOIRE : organisme de formation n°76 66 02112 66



Formation Intra-entreprise



Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façons

OBJECTIFS VISES :

- Maîtriser l'articulation des textes réglementaires européens et français,
- Savoir exploiter les documents des fournisseurs ou établir soi-même les preuves de conformité nécessaires.

PUBLIC CONCERNE :

- Pas de pré-requis nécessaires,
- Cosmétique : Qualité, R&D, Achats, Production, Packaging,...
- Fabricants d'emballages cosmétiques,
- Grande distribution : Qualité, Achats.

INFORMATIONS & TARIF :

- Dates et lieu : à définir
- Durée : modulable (1 / 1,5 / 2 jours,...)
- Tarif : nous contacter

Une Formation appliquée pour répondre aux situations rencontrées sur le terrain au quotidien :

Les **Matériaux & Emballages** destinés aux **produits cosmétiques** ne font pas l'objet d'une couverture réglementaire complète, à ce jour. Elle nécessite d'avoir une vue d'ensemble des textes pertinents pour pouvoir maîtriser les risques contenant/contenus, de façon efficiente :

- Base importante de textes législatifs sur le contact alimentaire (MCDA) au niveau européen ou pays membres, harmonisés ou non,
- Intégration des exigences sur les produits cosmétiques en eux-mêmes.
- Connaissance de textes annexes (Reach, FDA, CLP, Pharma,...).

⇒ *cette formation a été conçue pour avoir un tour d'horizon complet de la législation pertinente, avec une approche pratique et de nombreux cas concrets inspirés du quotidien pour rendre ce sujet plus abordable !!!*

Une déclinaison et une étude approfondie de tous les textes législatifs MCDA matériau par matériau :

Le règlement cadre (CE) N°1935/2004 (contact alimentaire—MCDA) introduit 17 catégories de matériaux avec dans chaque cas, des textes spécifiques :

- Décryptage des **règlements cadres** et **harmonisés UE (N°10/2011,...)**,
- Etude détaillée des **dispositions nationales par matériau** : arrêtés français, décrets royaux, ordonnances,...
- **Recommandations** : Fiches DGCCRF, Recommandations du BfR ou du CoE, Guides (EuPIA, FEICA, CE Liège,...).

⇒ *possibilité d'intégrer vos propres cas concrets ou d'adapter le contenu et l'articulation de ce programme « standard » à votre guise !!!*





Formation Intra-entreprise



COMMENT EFFECTUER UNE ANALYSE DES RISQUES EFFICIENTE
POUR LES MATERIAUX & EMBALLAGES UTILISES EN COSMETIQUE ?



PROGRAMME A MODULER (1 jour ou 1,5 jours ou 2 jours) :

*Avec intégration de nombreux cas concrets et
plusieurs fiches de synthèses.*

Introduction : interactions contenants-contenus

- Les différentes interactions entre contenants et contenus,
- Voies et facteurs de contaminations / migrations,
- Définition de l'analyse de risques (Pharmaceutique),

Description des emballages cosmétiques :

- Emballages primaires et secondaires,
- Contact direct et indirect, barrières fonctionnelles et absolues,
- Les matériaux plastiques,
- Les papiers/cartons,
- Les emballages en métaux et alliages métalliques,
- Encres d'impression, le collage et les revêtements de surface,
- Cas des complexes et des multi-matériaux.

Exigences générales applicables aux packagings primaires et secondaires—conformité réglementaire :

- Focus sur la législation en contact alimentaire (MCDA) :
- Décryptage de la réglementation spécifique « matériaux en plastique » et des critères d'inertie/composition à observer :
 - Définition des matières plastiques,
 - Polymères entrants dans le cadre de la réglementation,
 - Substances de départ prises en compte,
 - Substances Non Intentionnellement Ajoutées (NIAS),
 - Liste de substances autorisées,
 - Restrictions et spécifications de substances,
 - Limites de migrations globales (LMG) et spécifiques (LMS),
 - Limites de composition (Qm, Qma),
 - Focus sur les barrières fonctionnelles,
 - Déclaration de conformité (cas des plastiques),
 - Essai de conformité et simulation (temps, T°C, simulant,...)

Exigences supplémentaires sur les plastiques recyclés :

- Règlement (CE) N°282/2008, Position de l'EFSA,...

Analyse de la législation spécifique « papiers/cartons » :

- Catégories : vierge, recyclé, fibres synthétiques,
- Textes : Fiche DGCCRF, ResAP(2002)1, BfR,...
- Critères de pureté, critères d'inertie, contaminants,
- Conditions d'essais pour les papiers/cartons.

Etude de la réglementation spécifique « métaux & alliages » :

- 4 Arrêtés français (Aluminium, Acier Inoxydable,...),
- DGCCRF N°DM/4B/COM/001, Résolution CMRes(2013)9,
- Conditions d'essais pour les métaux & alliages (LLS).

Focus sur la législation des « matériaux annexes » :

- Colorants (textes Eu et FR, Projet N°2004/328),
- Encres d'impression (EuPIA, Ordonnance Suisse,...),
- Revêtements et Vernis,
- Colles & Adhésifs (BfR, Guide FEICA,...).

Focus sur les autres réglementations connexes :

- Substances soumises à restrictions :
 - Règlement REACH N°1907/2006,
 - Proposition California 65,
 - Règlement CLP (CE) N°1272/2008.

Packagings et déchets d'emballages :

- Directive européenne N°94/62/CE,

Economie circulaire—Loi AGECE et décrets associés :

- Recyclabilité, Biodégradabilité, Compostabilité, réemploi, Biosourcés ou Matières 1^{eres} issues du renouvelable,...

Synthèse de la formation et conclusion



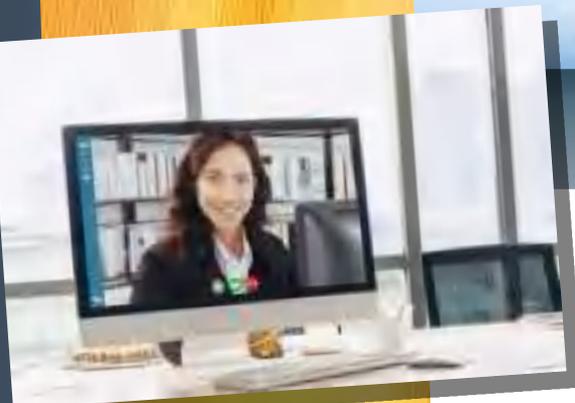
INTERVENANT : Alain BOBÉ (Directeur de PURE LABORATOIRE)

Expert réglementaire, Docteur en Chimie analytique, + de 20 ans d'expérience (emballages)

PURE LABORATOIRE : organisme de formation n°76 66 02112 66



Formation digitale en Visioconférence (INTER ou INTRA)



COMMENT SE METTRE EN CONFORMITE AVEC LA REGLEMENTATION MATERIAUX POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE (EMBALLAGES & PROCESS) ?

PROGRAMME DE BASE A MODULER (1 jour ou 1,5 jours ou 2 jours) :

Avec intégration de nombreux cas concrets

Introduction : Pourquoi une réglementation sur le contact alimentaire ?

- Interactions contenants/contenus, Voies de contaminations / migrations,
- Responsabilités de la supply chain, Composition type d'un dossier technique.

Déclaration de Conformité (DC) : comprendre ce document obligatoire :

- Règlement (CE) N°1935/2004, Obligations des fournisseurs et utilisateurs,

Identifier & décrire correctement un emballage :

Les conditions normales et prévisibles d'emploi d'un emballage :

Articulation de la réglementation à respecter :

Matières plastiques—Règlement UE N°10/2011 :

- Bisphénol A—Règlement UE N°2018/213, Phtalates, substances autorisées,
- Migrations globales & spécifiques, Qm, NIAS, Additifs à double fonctionnalité.

Vérification des exigences réglementaires :

- Conditions d'essais simulés : simulants, temps, température, migrations globales & spécifiques, hautes T°, usage répété, modélisation, calcul, substitution,...

Etude des autres matériaux existants sur le marché :

Plastiques recyclés, Bioplastiques, Nanomatériaux, Papier/Carton, Colorants, Encres, Vernis & revêtements, Colles & Adhésifs, Métaux & Alliages, Aciers, Aciers inoxydables, Aluminium, Bambou et végétaux, Caoutchoucs, Silicones, Bois, Verre & Céramique, cas des emballages à plusieurs composants :

- Règlements européens et pays membres dont France,...
- Recommandations ResAP et BfR, Fiches DGCCRF,...
- Guides des interprofessions : EuPIA, FEICA, CEPI, CEPE, CE Liège,...

Synthèse de la formation et conclusion

INTERVENANT : **Alain BOBÉ (Directeur de PURE LABORATOIRE)**

*Expert réglementaire, Docteur en Chimie analytique
+ de 20 années d'expérience en contact alimentaire*



INSCRIPTIONS : modalités et inscriptions auprès de PURE LABORATOIRE

PURE LABORATOIRE : organisme de formation n°76 66 02112 66

OBJECTIFS DU JOUR :

- Maîtriser l'articulation des textes réglementaires européens et français,
- Savoir se mettre en conformité avec la législation « contact alimentaire ».

PUBLIC CONCERNE :

- Pas de pré-requis nécessaires,
- IAA : Qualité, Packaging, R&D, Achats,
- Vins, Fabricants d'emballages,...
- Grande Distribution : Qualité, Achats,

INFORMATIONS & TARIF :

- Dates à définir : nous contacter,
- Programme détaillé : nous joindre,
- Durée : modulable (1 / 1,5 / 2 jours),
- Tarif : nous contacter.

Formation présentielle en Inter-entreprises



COMMENT SE METTRE EN CONFORMITE AVEC LA REGLEMENTATION MATERIAUX POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE (EMBALLAGES & PROCESS) ?

PROGRAMME DE BASE A MODULER (1 jour ou 1,5 jours ou 2 jours) :
Avec intégration de nombreux cas concrets

Introduction : Pourquoi une réglementation sur le contact alimentaire ?

- Interactions contenants/contenus, Voies de contaminations / migrations,
- Responsabilités de la supply chain, Composition type d'un dossier technique.

Déclaration de Conformité (DC) : comprendre ce document obligatoire :

- Règlement (CE) N°1935/2004, Obligations des fournisseurs et utilisateurs,

Identifier & décrire correctement un emballage :

Les conditions normales et prévisibles d'emploi d'un emballage :

Articulation de la réglementation à respecter :

Matières plastiques—Règlement UE N°10/2011 :

- Bisphénol A—Règlement UE N°2018/213, Phtalates, substances autorisées,
- Migrations globales & spécifiques, Qm, NIAS, Additifs à double fonctionnalité.

Vérification des exigences réglementaires :

- Conditions d'essais simulés : simulants, temps, température, migrations globales & spécifiques, hautes T°, usage répété, modélisation, calcul, substitution,...

Etude des autres matériaux existants sur le marché :

Plastiques recyclés, Bioplastiques, Nanomatériaux, Papier/Carton, Colorants, Encres, Vernis & revêtements, Colles & Adhésifs, Métaux & Alliages, Aciers, Aciers inoxydables, Aluminium, Bambou et végétaux, Caoutchoucs, Silicones, Bois, Verre & Céramique, cas des emballages à plusieurs composants :

- Réglementations européennes et pays membres dont France,...
- Recommandations ResAP et BfR, Fiches DGCCRF,...
- Guides des interprofessions : EuPIA, FEICA, CEPI, CEPE, CE Liège,...

Synthèse de la formation et conclusion

INTERVENANT : Alain BOBÉ (Directeur de PURE LABORATOIRE)

Expert réglementaire, Docteur en Chimie analytique
+ de 20 années d'expérience en contact alimentaire



INSCRIPTIONS : modalités et inscriptions auprès de PURE LABORATOIRE

PURE LABORATOIRE : organisme de formation n°76 66 02112 66

OBJECTIFS DU JOUR :

- Maîtriser l'articulation des textes réglementaires européens et français,
- Savoir se mettre en conformité avec la législation « contact alimentaire ».

PUBLIC CONCERNE :

- Pas de pré-requis nécessaires,
- IAA : Qualité, Packaging, R&D, Achats,
- Vins, Fabricants d'emballages,...
- Grande Distribution : Qualité, Achats,

INFORMATIONS & TARIF :

- Dates et lieux : voir planning,
- Programme détaillé : nous joindre,
- Durée : variable (1 / 1,5 / 2 jours),
- Tarif : nous contacter.

Formation en Intra ou Inter-entreprises



COMPARAISON ENTRE LA REGLEMENTATION AMERICAINE (FDA) & EUROPEENNE DES MATERIAUX POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE .

PROGRAMME COMPLEMENTAIRE A MODULER (0,5 jour ou 1 jour) :
Avec une approche « terrain » intégrant de nombreux cas concrets

Introduction : Pourquoi une réglementation sur le contact alimentaire ?

- Interactions contenants/contenus, Responsabilités de la Supply chain,
- Les différentes législations mondiales : Europe, FDA, Mercosur, Japon,...

Etude de la réglementation européenne et pays membres (dont France) :

Architecture globale de la législation en contact alimentaire (MCDA) :

- Règlement cadre (CE) N°1935/2004 : inertie, traçabilité, étiquetage,...
- Règlement cadre (CE) N°2023/2006 : bonnes pratiques de fabrication.

Introduction sur les différentes réglementations spécifiques par matériaux :

- Législations européennes harmonisées (plastiques, céramiques,...),
- Dispositions spécifiques : métaux & alliages, verre, silicone, caoutchouc,...

Focus sur les exigences législatives pour les principaux matériaux :

- Etude des plastiques, papiers/cartons et des métaux & alliages,
- Substances autorisées et Substances Non Intentionnellement Ajoutées (NIAS),
- Limites de migrations globales, spécifiques (LMS), Qm, critères de pureté,...
- Explications sur les barrières fonctionnelles et absolues,
- Contrôles de conformité (choix des simulants, temps, T°C de simulation,...),

Déclaration de Conformité (DC) - comprendre les enjeux de ce document :

- Structuration correcte d'une DC (périmètre réglementaire, preuves associées).

Base réglementaire de la FDA (USA) et comparaison avec la législation UE :

- Concept d'inertie (FDA), Food additive (définition, classes), Food Contact Substance (FCS), Architecture de la FDA : Code 21 CFR..., Threshold of Regulation (ToR), Food Contact Notification (FCN), méthodes analytiques, Dietary Exposure, substances « GRAS », barrières fonctionnelles, ... → *comparaisons avec l'UE.*

Synthèse de la formation et conclusion

INTERVENANT : **Alain BOBÉ (Directeur de PURE LABORATOIRE)**

*Expert réglementaire, Docteur en Chimie analytique
+ de 20 années d'expérience en contact alimentaire*



INSCRIPTIONS : modalités et inscriptions auprès de PURE LABORATOIRE

PURE LABORATOIRE : organisme de formation n°76 66 02112 66

OBJECTIFS DU JOUR :

- Comprendre les principaux textes réglementaires européens et français,
- Recenser les textes de la FDA (USA),
- Comparer les réglementations UE/FDA.

PUBLIC CONCERNE :

- Pas de pré-requis nécessaires,
- IAA : Qualité, Packaging, R&D, Achats,
- Vins, Fabricants d'emballages,...
- Grande Distribution : Qualité, Achats,

INFORMATIONS & TARIF :

- **Dates et lieux :** à définir en INTRA, voir agenda en INTER.
- **Durée :** variable (0,5 à 1 jour),
- **Tarif :** à définir

Formation en Intra ou Inter-entreprises



COMPARAISON ENTRE LA REGLEMENTATION CHINOISE (CHINA) & EUROPEENNE DES MATERIAUX POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE .

PROGRAMME COMPLEMENTAIRE A MODULER (0,5 jour ou 1 jour) :
Avec une approche « terrain » intégrant de nombreux cas concrets

Introduction : Pourquoi une réglementation sur le contact alimentaire ?

- Interactions contenants/contenus, Responsabilités de la Supply chain,
- Les différentes législations mondiales : Europe, FDA, Mercosur, Japon,...

Etude de la réglementation européenne et pays membres (dont France) :

Architecture globale de la législation en contact alimentaire (MCDA) :

- Règlement cadre (CE) N°1935/2004 : inertie, traçabilité, étiquetage,...
- Règlement cadre (CE) N°2023/2006 : bonnes pratiques de fabrication.

Introduction sur les différentes réglementations spécifiques par matériaux :

- Législations européennes harmonisées (plastiques, céramiques,...),
- Dispositions spécifiques : métaux & alliages, verre, silicone, caoutchouc,...

Focus sur les exigences législatives pour les principaux matériaux :

- Etude des plastiques, papiers/cartons et des métaux & alliages,
- Substances autorisées et Substances Non Intentionnellement Ajoutées (NIAS),
- Limites de migrations globales, spécifiques (LMS), Qm, critères de pureté,...
- Explications sur les barrières fonctionnelles et absolues,
- Contrôles de conformité (choix des simulants, temps, T°C de simulation,...),

Déclaration de Conformité (DC) - comprendre les enjeux de ce document :

- Structuration correcte d'une DC (périmètre réglementaire, preuves associées).

Base réglementaire de la Chine (China) et comparaison avec la législation UE :

- Décret présidentiel N°21, Exigences du GB 4806.1-2016, GMP selon GB 31603-2015, BPA (Bulletin N°15-2011), Additifs GB 9685-2016, Matériaux GB 4806.2 à 11-2015 (caoutchouc, céramique, verre, plastiques, papiers, métaux, vernis,...), Analyses (GB 5009.156 et GB 31604.1 / .2 / .49) → *comparaisons avec l'UE.*

Synthèse de la formation et conclusion

INTERVENANT : **Alain BOBÉ (Directeur de PURE LABORATOIRE)**

*Expert réglementaire, Docteur en Chimie analytique
+ de 20 années d'expérience en contact alimentaire*



INSCRIPTIONS : modalités et inscriptions auprès de PURE LABORATOIRE

PURE LABORATOIRE : organisme de formation n°76 66 02112 66

OBJECTIFS DU JOUR :

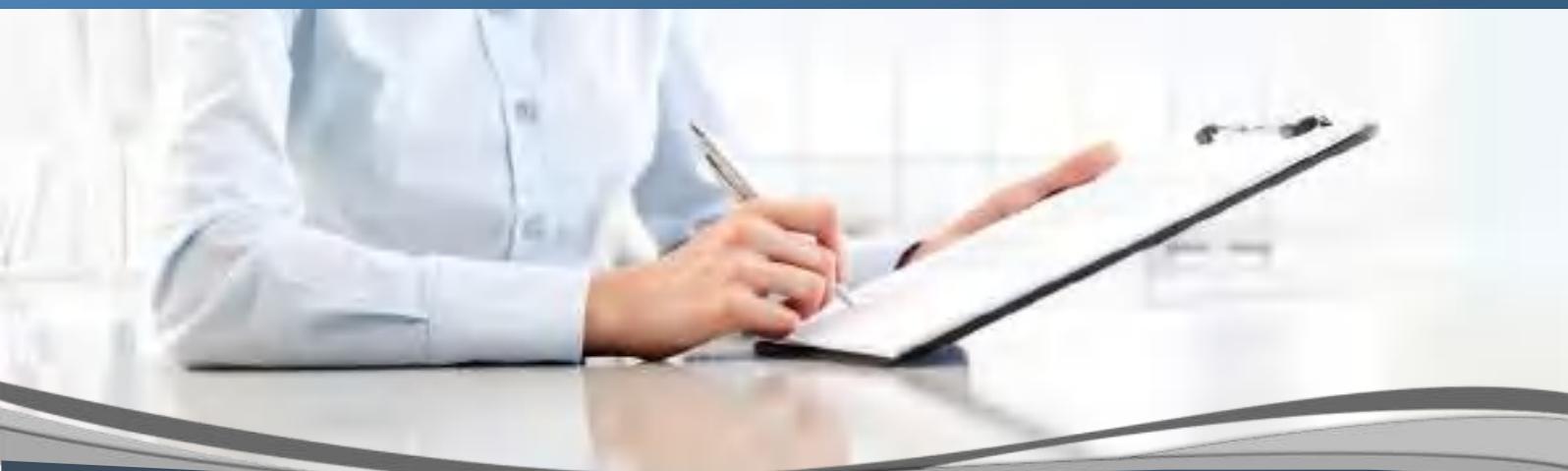
- Comprendre les principaux textes réglementaires européens et français,
- Etude des bases de la législation China,
- Comparer les textes UE et chinois.

PUBLIC CONCERNE :

- Pas de pré-requis nécessaires,
- IAA : Qualité, Packaging, R&D, Achats,
- Vins, Fabricants d'emballages,...
- Grande Distribution : Qualité, Achats,

INFORMATIONS & TARIF :

- **Dates et lieux :** à définir en INTRA.
- **Durée :** variable (0,5 à 1 jour),
- **Tarif :** à définir



NOS PRESTATIONS EN CONSULTING ■ ■

Hot Line réglementaire

Diagnostic documentaire

Audit "emballages" sur site

Déclaration de Conformité

Consulting SILVER

Consulting GOLD



Hot Line réglementaire

Un service qui répond à vos questions techniques et réglementaires urgentes :

La complexité de la réglementation sur les emballages et matériaux au contact des denrées alimentaires, vins & spiritueux ou des produits cosmétiques, soulève bien des questions.

Il est parfois nécessaire de répondre rapidement aux autorités, à des auditeurs ou à vos clients... c'est pourquoi nous avons créé un service de **Hot Line réglementaire**.

Vous pouvez à votre convenance nous solliciter par :

- Téléphone,
- Messagerie électronique.

Nous vous répondons si possible immédiatement, ou nous engageons à reprendre contact avec vous **sous 24 heures**.

Toute notre expertise facilement à votre portée :

- **Contact alimentaire** : Réglementation européenne cadre et spécifique harmonisée (CE N°1935/2004, 2023/2006, UE N°10/2011, CE N° 1895/2005,...) et dispositions spécifiques des pays membres (France, Italie, Belgique, Espagne, Pays-Bas,...), Recommandations de la commission européenne (ResAP) et guides (EuPIA, FEICA, CEPE,...).
Législations internationales : FDA, Mercosur, China,...
- **Produits Cosmétiques** : Règlement (CE) N°1223/2009 et modifications,
- **Pharmaceutique** : Pharmacopée UE, USP, ICHQ3D,...
- **Reach** : Règlement (CE) N°1907/2006 et mises à jour,...

Une solution à la fois simple, facile et économique :

Nous vous proposons plusieurs forfaits avec des durées différentes. Vous nous contactez autant de fois que vous le souhaitez, dans la limite du crédit de temps qu'il vous reste (validité d'1 an) :

- **Forfaits de base** : durée de 1 heure ou 3 heures ou 6 heures,
- **Forfaits sur mesure** : à définir ensemble.

REACTIVITE MAXIMALE :

- Réponse immédiate ou reprise de contact sous 24 heures (jour ouvré),
- Nos experts échangent directement avec vous, sans service intermédiaire.

SOUPLESSE OPTIMALE :

- Vous nous sollicitez à votre rythme et à votre convenance,
- Nous pouvons moduler le niveau technique des réponses apportées.

APPROCHE ECONOMIQUE :

- Un service utilisable par plusieurs personnes d'une même entreprise,
- Différents forfaits existent pour s'adapter à vos budgets.





Diagnostic documentaire & réglementaire



ETUDES APPROFONDIES :

- Notre savoir-faire permet d'étudier la conformité de vos matériaux en détails,
- Notre diagnostic peut porter sur un large choix de textes réglementaires.

UN GAIN EN EFFICACITE :

- Nos diagnostics facilitent vos échanges avec vos fournisseurs d'emballages,
- Les éventuelles analyses à réaliser par vos soins se limitent au strict minimum.

UNE AIDE DE CHOIX :

- Les non conformités sont détaillées point par point et expliquées,
- Notre avis d'interprétation vous guide dans vos actions correctives.

Une vraie « feuille de route » pour progresser dans la conformité de vos emballages/matériaux :

Le règlement cadre (CE) N°1935/2004 impose un devoir de traçabilité entre les différents maillons de la supply chain « emballage ».

L'étude des documents fournisseurs et plus particulièrement de la **Déclaration de Conformité (DC)** est donc une étape incontournable. Elle nécessite une excellente maîtrise réglementaire pour pouvoir exploiter les informations reçues.

Nos diagnostics vous permettent d'avoir, pour votre cas précis :

- la liste claire des **textes réglementaires** et d'intérêts, applicables,
- Un **bilan de conformité sur la DC** avec 40 items de contrôle environ, en tenant compte de vos conditions d'usage (simulants, temps, T°, ...),
- Les **critères d'inertie manquants**, qu'il reste à vérifier,
- Un avis d'interprétation détaillant **points forts** et **axes d'améliorations** possibles ⇒ favorise les échanges constructifs avec votre fournisseur.



Une mission complétée par notre offre analytique :

En complément de notre évaluation documentaire, nous pouvons vous accompagner grâce à nos nombreuses prestations d'analyses pour :

- **caractériser un matériau** afin de mieux le connaître,
- **vérifier les critères d'inertie** manquants ou pour lesquels vos conditions prévisibles d'emploi ne sont pas couvertes,
- **effectuer une analyse des risques** : effet barrière, migrations d'encres,...
- **contrôler** certains éléments déclarés par vos fournisseurs,...



Une solution qui s'adapte à chaque situation :

Nos grilles tarifaires prévoient un grand nombre de configuration d'emballages (plastiques, papiers/cartons, métaux,...) avec un ou plusieurs ajouts (colle, encre, vernis,...) ⇒ notre prix est donc ajusté à la complexité du matériau à évaluer.

Toutefois, nous vous recommandons de nous communiquer vos documents, pour obtenir un chiffrage encore plus précis.





Audit sur site de vos fournisseurs d'emballages

CONTRÔLES RIGoureux :

- Une expertise réglementaire pour auditer vos fournisseurs en profondeur,
- Des grilles d'audits complètes et dédiées à la conformité des matériaux.

OFFRE PERSONNALISÉE :

- Nous vous proposons nos propres grilles pour plus de tranquillité,
- Nous pouvons co-construire avec vous des grilles personnalisées.

UN VRAI GAIN DE TEMPS :

- Nous nous déplaçons chez vos fournisseurs pour réaliser les audits,
- Nos modèles de rapports vous permettent d'aller à l'essentiel.

Une offre de service taillée pour vérifier la maîtrise réglementaire de vos fournisseurs :

Que ce soit pour répondre à votre devoir réglementaire ou dans le cadre de référentiels qualité (type IFS, BRC, ISO 22000,...) vous devez vous assurer de la bonne maîtrise législative de vos fournisseurs.

La réalisation d'analyses de contrôle ou d'audits qualité « généraux » ne permettent que rarement d'évaluer réellement la conformité réglementaire de vos partenaires.

Nos grilles d'audits spécifiques et notre expertise vous garantissent :

- un contrôle réglementaire approfondi,
- la vérification de la maîtrise documentaire,
- l'efficacité du système qualité sur la partie « emballages ».

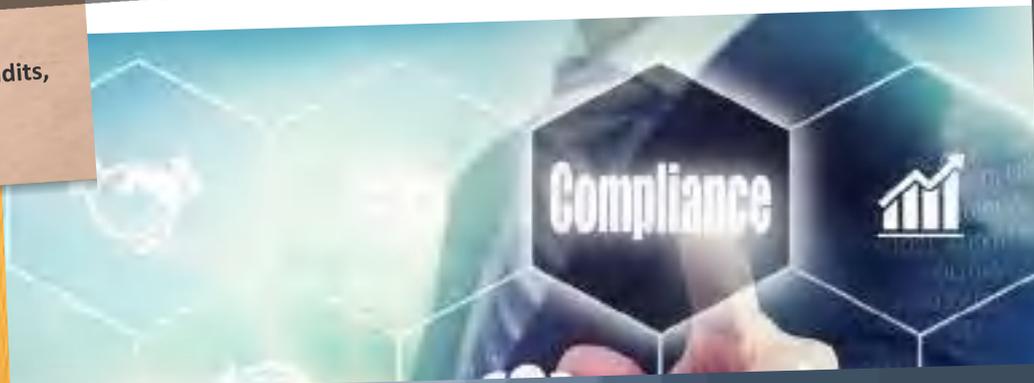
Un savoir-faire sur tous les types de matériaux :

- Matériau principal : matières plastiques, papiers/cartons, métaux et alliages (dont aluminium, inox,...), verre, bois, liège, céramique, silicone, caoutchoucs, films complexés, matériaux biosourcés,...
- Matières ajoutées : encres, colles, colorants, vernis, revêtements,
- Articles composés : emballages finis multi-composants (barquette et film, bouteille et bouchon, étiquettes,...),
- Contacts directs et indirects, recyclage, emballages secondaires,...

Une couverture géographique à l'international :

A l'heure de la mondialisation, les achats d'emballages et de matériaux destinés au contact des aliments, se font de plus en plus dans divers pays. Nous sommes en mesure de vous accompagner pour réaliser des audits de vos fournisseurs sur un large périmètre :

- **Géographique** : France & autres pays d'Europe (Espagne, Belgique, Portugal, Suisse, Italie,...),
- **Réglementaire** : législations cadres et harmonisées en Europe. Textes réglementaires spécifiques des pays membres (France, Allemagne,...). Pour les importateurs : réglementations FDA, Mercosur, Asia,...





Aide à la rédaction de votre Déclaration de Conformité

TRANQUILITE D'ESPRIT :

- Notre accompagnement vous aidera à avoir une documentation maîtrisée,
- Dès la fin des analyses réalisées nous pouvons rédiger votre déclaration.

GAIN EN VALORISATION :

- Nos différents formats de déclaration sont adaptés à chaque matériau,
- Vos clients visualisent facilement votre maîtrise documentaire ainsi valorisée.

UNE OFFRE TRES SOUPLE :

- Nous pouvons personnaliser vos modèles de déclarations à votre guise,
- Différentes formules ont été créées pour s'adapter à tous les besoins et budgets.

Une prestation qualitative pour répondre à votre devoir réglementaire lors de la mise sur le marché :

La rédaction d'une Déclaration de Conformité (DC) en bonne et due forme est un impératif réglementaire dans de nombreuses configurations. Ce document fondamental doit contenir un certain nombre d'informations pour être valable. En plus de cette obligation de contenu, la DC a pour but de préciser les conditions dans lesquelles vos matériaux sont aptes au contact alimentaire.

Notre prestation d'aide à la rédaction de votre DC vous permet de :

- vous assurer de cibler les **textes législatifs adéquats**,
- disposer d'un format répondant aux **exigences en terme de contenu**,
- diffuser à vos clients une **documentation maîtrisée et adaptée à la spécificité de vos articles** (contrairement à certains modèles gratuits).

Une aide très utile dans de nombreuses situations :

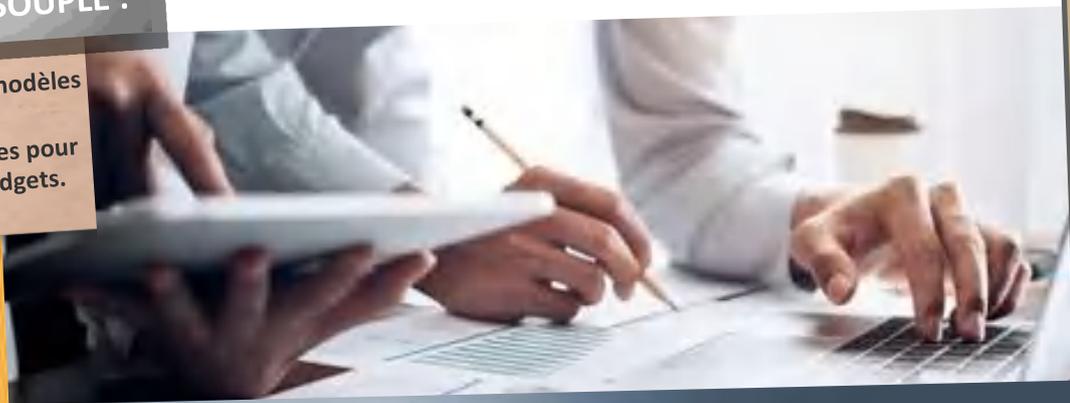
En dehors de sanctions possibles, une documentation mal rédigée peut avoir d'autres conséquences négatives...

Notre accompagnement peut s'avérer très opportun pour :

- **valoriser vos produits auprès de vos clients**, en prouvant votre maîtrise documentaire pour vous différencier des concurrents,
- **vous faire gagner du temps** en traduisant nos résultats d'analyses directement en preuves de conformité dans votre DC,
- **répondre facilement aux situations complexes** pour les multi-matériaux ou pour les emballages finis composés (ex : barquette + opercule,...).

Une gamme de service adaptée à tous les besoins :

- **Formule économique** : nous vous fournissons une trame de DC adaptée à votre matériau mais non complétée.
- **Formule complémentaire** : nous structurons une DC répondant à la législation que nous complétons avec nos résultats de tests,
- **Formule complète** : en complément d'un Diagnostic documentaire, nous vous livrons une DC structurée et complétée au maximum.





Consulting SILVER (Cahier des Charges)



Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façons

UNE OFFRE STRUCTUREE :

- Une prestation organisée en 3 étapes pour une excellente efficacité,
- Une méthodologie optimisée qui accroît votre maîtrise réglementaire.

UN GAIN EN AUTONOMIE :

- Grâce à cette offre structurante, vous êtes en mesure de mieux gérer vos fournisseurs par vos propres moyens.
- Vous pouvez travailler à votre rythme.

UNE APPLICATION LARGE :

- Les cahiers des charges s'appliquent à une large gamme de matériaux,
- L'évaluation des documents fournisseur peut se faire de plusieurs façons.

Une prestation qui vous aide à déverrouiller les échanges avec vos fournisseurs d'emballages :

Pour évaluer la conformité des emballages utilisés, de nombreux industriels se heurtent à des difficultés pour échanger avec leurs différents fournisseurs. Confidentialité des données, manque de maîtrise, complexité réglementaire, ... sont autant de verrous souvent rencontrés par les entreprises agroalimentaires.

Consulting SILVER est une prestation de service unique et innovante, qui a été créée pour structurer ces échanges et progresser graduellement dans l'évaluation et la conformité des matériaux employés.



Un accompagnement structuré et structurant :

Grâce à notre savoir-faire, nous avons développé tout un processus optimisé qui s'articule en 3 principales étapes :

- **Phase 1 : rédaction par nos soins de cahiers des charges (CDC)**
Ces CDC sont spécifiques à des catégories de matériaux et à vos propres conditions d'utilisations, permettant un ciblage réglementaire précis. Ils sont rédigés sous forme de **Déclaration de Conformité (DC)** parfaitement structurée et déjà pré-complétée avec vos besoins.
- **Phase 2 : envoi d'une DC pré-remplie à un de vos fournisseurs**
En fonction du type de matériaux à évaluer, vous envoyez la DC correspondante que vous pouvez compléter si besoin. Votre fournisseur connaît alors clairement vos attentes réglementaires et les conditions prévues (aliments, temps et T° de contact, ...).
- **Phase 3 : évaluation de la DC du fournisseur par vos propres soins**
Qu'il complète votre DC pré-remplie ou qu'il utilise son propre modèle de DC, **une grille d'évaluation (GE)** adaptée, vous permet d'évaluer efficacement la documentation reçue.





Consulting SILVER (Cahier des Charges)

Phase 1 - Elaboration des cahiers de charges (CDC) :

Notre maîtrise réglementaire nous permet, après échange avec vous sur le type de matériaux que vous utilisez, de cibler des cahiers de charges législatifs pertinents selon l'approche du 80/20. C'est-à-dire comment avec un minimum de CDC, je couvre un maximum d'emballages...

- **Périmètre réglementaire :** en fonction de la nature du matériau à évaluer (plastique et élastomères, papier/carton, métaux & alliages, verre,...) nous ciblons pour vous les textes législatifs et recommandations pertinents.
- **Critères d'évaluation :** les textes retenus nous permettent de préciser les essais de migrations à faire, les critères de composition et restrictions à observer.
- **Personnalisation :** les simulants et conditions d'essais sont indiqués en tenant compte de vos conditions d'usages précises (temps, température, aliments,...).

Phase 2 - Echanges avec vos fournisseurs de packagings :

Le CDC que nous avons préparé en phase 1, est sous forme de DC pré-remplie, que vous n'avez plus qu'à adresser à tous les fournisseurs concernés par ce CDC.

- **Avantages pour vous (utilisateurs) :** vous êtes certain que votre demande est parfaitement cadrée réglementairement et que votre fournisseur connaît vos conditions d'utilisation. Chaque CDC peut être envoyé à plusieurs fournisseurs.
- **Avantages pour vos fournisseurs :** votre besoin est bien formulé, ils peuvent :
 - ➔ soit compléter la DC pré-remplie et cocher facilement les différents engagements réglementaires que vous lui demandez d'observer. En plus d'être ergonomique, notre modèle de DC est correctement structuré,
 - ➔ soit vous envoyer son propre modèle de DC en ayant bien conscience de vos attentes législatives et vos conditions d'usage.

Phase 3 - Grille d'évaluation (GE) des données reçues :

Chaque CDC/DC pré-remplie que nous préparons est assortie de sa propre grille d'évaluation, qui vous permet en toute autonomie, de valider ou refuser les DC renvoyées par vos différents fournisseurs.

Avec en moyenne 40 points de contrôle hiérarchisés en 3 niveaux de gravité, vous disposez d'une vision d'ensemble sur la documentation réceptionnée.

Vous pouvez ainsi de manière plus sereine vous rassurer sur la maîtrise réglementaire de vos fournisseurs ou au contraire entamer des échanges constructifs avec ces derniers, étayés par votre grille d'évaluation.

- **Avantages pour vous (utilisateurs) :** vous disposez d'arguments solides et d'éléments concrets, notamment réglementaires, pour obtenir plus facilement des engagements de vos fournisseurs.
- **Avantages pour vos fournisseurs :** grâce à la démarche structurée de notre prestation Consulting SILVER, ils peuvent davantage comprendre vos attentes. Il est possible pour eux de compléter si nécessaire leur documentation et les preuves de conformité associées de manière à répondre aux responsabilités de chaque partie.





Consulting GOLD (Offre clés en mains)



Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façon

100% GAIN DE TEMPS :

- Nous nous occupons de l'intégralité des échanges avec vos fournisseurs,
- Une prestation structurée de A à Z pour une efficacité maximale.

DES GARANTIES SOLIDES :

- Nous assurons la partie réglementaire et la collecte des données utiles,
- Nous évaluons en détail la conformité de tous les documents reçus.

UN SERVICE A LA CARTE :

- Vous pouvez choisir librement les fournisseurs à contacter,
- Le contenu de notre offre peut être personnalisé à vos besoins précis.

Une prestation unique pour vous décharger de la conformité de vos emballages/matériaux :

De nombreux industriels rencontrent d'importantes difficultés pour s'assurer de la conformité de leurs packagings ou matériaux :

- Un **cadre légal complexe** très dense et en évolution constante,
- Un **manque de temps ou de personnel** pour vérifier la conformité des matériaux et des emballages utilisés ou à acheter,
- Un **verrou de confidentialité** lors des échanges avec les fournisseurs.

➔ C'est pour *solutionner ces problèmes* que PURE LABORATOIRE a créé une offre de service innovante : le Consulting GOLD !



Un accompagnement hautement qualitatif qui prend en compte tous vos besoins :

Notre service support et nos experts réglementaires se chargent de :

- **Lancer et suivre les échanges** avec vos différents fournisseurs,
- **Définir un Cahier des Charges (CDC)** personnalisé à vos besoins et ciblant les textes réglementaires et les critères d'inertie à respecter, en tenant compte de vos conditions d'utilisation.
- **Réceptionner et stocker** les documents et réponses apportées par les fournisseurs que nous avons sollicités,
- **Evaluer la conformité** des documents reçus,
- **Proposer des solutions alternatives** en cas de non conformités sur les matériaux et emballages qui ont été étudiés (plan de contrôle analytique, accompagnement supplémentaire,...).





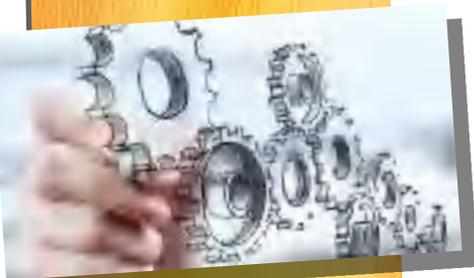
Consulting GOLD (Offre clés en mains)

Une démarche optimisée qui s'articule en 3 étapes :

La prestation Consulting GOLD se déroule en 3 principales phases :

- Phase 1 : nous échangeons avec vous sur la **définition de vos besoins précis**,
- Phase 2 : nous **préparons et personnalisons les différents documents** que nous envoyons alors aux fournisseurs de votre choix,
- Phase 3 : nous **recupérons, stockons et évaluons les documents reçus**. Nous vous rédigeons alors un compte rendu complet.

⇒ *Notre prestation porte sur tous les types de matériaux, sur un large périmètre réglementaire, pour vos fournisseurs en France ou à l'international !*



1 : Définition des besoins :

• **Fiche de liaison :**

Ce document nous permet de clarifier avec vous :

- les coordonnées de vos fournisseurs,
- les matériaux concernés,
- la nature des aliments en contact,
- vos conditions d'utilisation,...

• **Courrier de délégation de service :**

Nous vous fournissons une lettre type à envoyer à vos fournisseurs pour les prévenir de notre contact et des échanges à venir.

• **Accord de confidentialité client :**

Si vous le désirez, nous signons avec vous un accord de secret, pour un engagement contractuel sur tous les aspects liés à la confidentialité, avec vous et avec vos fournisseurs.



2 : Phase opérationnelle :

• **Cahier des charges personnalisé :**

Nous préparons un document qui précise clairement :

- les textes réglementaires qui devront être respectés,
- le type d'aliments en contact,
- les temps et température d'usage,
- les critères de conformité et d'inertie à vérifier,...

• **Suivi d'un tableau de bord :**

Nous tenons à jour un tableau de suivi des différents échanges avec le fournisseur (date de prise de Contact, date de réponse,...).

• **Accord de secret fournisseur :**

Si nécessaire nous nous entendons avec le fournisseur sur les données qui ne pourront vous être diffusées.



3 : Evaluation finale :

Nous stockons les documents reçus, les évaluons et vous envoyons :

- **Le tableau de bord finalisé :**
Synthèse de tous les échanges,
- **Le listing des documents reçus :**
Liste détaillant l'ensemble des pièces reçues et leur pertinence,
- **Une grille d'évaluation complète :**
Reprend point par point l'évaluation de la Déclaration de conformité de votre fournisseur par rapport au cahier des charges envoyés,
- **Un plan d'action (si nécessaire) :**
En fonction de notre évaluation, nous vous prescrivons des solutions alternatives (analyses, consulting,...) pour avancer sur les éventuelles non conformités constatés lors de notre évaluation.



Une prestation qui vous permet d'avancer sereinement :

Grâce à notre solide expertise réglementaire et à une mécanique optimisée notre offre Consulting GOLD vous permet de **piloter en toute tranquillité la conformité des packagings/matériaux** que vous utilisez.

En plus d'une évaluation en profondeur et d'un gain de temps opérationnel, cette prestation est **personnalisable au cas par cas**, pour s'adapter pleinement à vos besoins spécifiques.

Vous pouvez également choisir librement les fournisseurs et références à contrôler de façon à **maîtriser vos budgets**.

Contactez un expert !  



ANALYSES - FORMATION - CONSULTING  

PURE
Laboratoire

Zone Tecnosud, Immeuble Quartz,

440 Rue James Watt

66100 PERPIGNAN - FRANCE

Tél : +33(0)4 68 83 93 85

Email : contact66@purelaboratoire.com

 www.linkedin.com/company/14003463

