

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2075 rév. 13**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :  
*The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :*

**SMURFIT KAPPA PRODUCT SAFETY**

N° SIREN : 381044759

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**  
*Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

**AGROALIMENTAIRE / MATERIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOOD CONTACT MATERIALS***BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / PAPIER, CARTON***CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / PAPER AND BOARD*réalisées par / *performed by :***SMURFIT KAPPA PRODUCT SAFETY**

Allée des Fougères

33380 BIGANOS

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe  
*and precisely described in the attached technical appendix*

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

*Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

*Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.*

Date de prise d'effet / *granting date* : **06/08/2021**Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2023**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

**Safaa KOBBI ABIL**

**Accréditation Non Valide**

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.  
*This certificate is only valid if associated with the technical appendix.*

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).  
*The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-2075 Rév 12.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2075 Rév 12.*

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.  
*The Cofrac's liability applies only to the french text.*

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21

Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-2075 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**SMURFIT KAPPA PRODUCT SAFETY**  
**Allée des Fougères**  
**33380 BIGANOS**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'ANALYSES**

L'accréditation porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'ANALYSES

##### PORTEE FLEX1

Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Essais physiques (Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Papiers et cartons destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	Préparation d'un extrait aqueux à froid pour la recherche de certains constituants	<b>Préparation :</b> Extraction en milieu aqueux (23°C pendant 24h)	NF EN 645
Papiers et cartons destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	Préparation d'un extrait aqueux à chaud pour la recherche de certains constituants	<b>Préparation :</b> Extraction en milieu aqueux (80°C pendant 2h)	NF EN 647

*Commentaire : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

##### PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Essais physiques (Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Complexes papier / plastique dont la face plastique est en contact avec l'aliment	Migration globale des substances non volatiles d'un matériau (masse de résidu non volatil après évaporation du simulant)	<b>Préparation :</b> Mise en contact du matériau avec simulants aqueux Pour les températures 5°C, 20°C, 40°C, 60°C  <b>Analyse :</b> Gravimétrie	Méthode interne PR/10 045
Complexes papier / plastique dont la face plastique est en contact avec l'aliment	Migration globale des substances non volatiles d'un matériau (masse de résidu non volatil après évaporation du simulant)	<b>Préparation :</b> Mise en contact du matériau avec simulants organiques  <b>Analyse :</b> Gravimétrie	Méthode interne PR/10 045

<b>Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Essais physiques</b> (Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Pâtes, papiers et cartons	Concentration en pentachlorophénol dans un extrait aqueux	<b>Préparation :</b> Purification liquide/solide (SPE) Acétylation Elution avec 7,5 ml au lieu de 5 ml  <b>Analyse :</b> GC/ECD	Méthode interne PR/10 029

*Commentaire : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées*

### PORTEE FLEX1

<b>Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses microbiologiques</b> (Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)			
<b>OBJET SOUMIS A L'ESSAI</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Papiers et cartons destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	Détermination du transfert des constituants antimicrobiens	Un milieu de culture est mélangé avec l'inoculum ( <i>Bacillus subtilis</i> puis <i>Aspergillus niger</i> ) et coulé en boîte de Pétri. Les échantillons sont placés sur le milieu semi-solide puis mis à incuber. Après incubation, on vérifie la formation d'une zone d'inhibition.	NF EN 1104

*Commentaire : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

### PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Essais microbiologiques</b> (Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)			
<b>OBJET SOUMIS A L'ESSAI</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Papiers et cartons destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	Moisissures à la surface d'un papier ou carton	Echantillons placés dans des boîtes de Petri contenant de la gélose Yeast Glucose Chloramphénicol (YGC) modifiée puis recouverts de la même gélose stérile Incubation 5 jour à 25°C Dénombrement des colonies Résultat rapporté à une surface d'essai de 1 dm <sup>2</sup>	Méthode interne PR 10067

*Commentaire : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées*

**PORTEE FLEX1**

<b>Bien de consommation, sports &amp; loisirs / Papier, carton / Essais physiques</b> <i>(Essais physiques sur papiers et cartons)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Papiers et cartons destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.	Absence ou présence de transfert de la couleur d'un papier ou d'un carton	Mise en contact d'un échantillon avec un papier en fibres de verre saturé d'un liquide d'essai représentatif du type de contact prévisible (eau, huile, solution saline alcaline ou acide acétique), afin d'évaluer le dégorgement à l'aide d'une échelle de gris. Deux méthodes : contact de courte durée et contact de longue durée	NF EN 646

*Commentaire* : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

# *Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **06/08/2021**    Date de fin de validité : **30/09/2023**

Le Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Julien SENEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2075 Rév. 12.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS  
Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21    Siret : 397 879 487 00031    [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)