

Les silicones Sterne répondent aux exigences de l'agroalimentaire

Nouveau matériau répondant à la directive CE 1935:2004 et à l'arrêté Français du 25 Novembre 1992. En dépit du principe de primauté du droit Européen, et par manque d'harmonisation de la réglementation européenne, chaque pays membre peut voir une directive Européenne complétée par un arrêté ou décret national. Ainsi en France, la directive n°89/109/CEE se voit complétée par l'arrêté du 25/11/1992.

FOCUS SUR LA RÉGLEMENTATION DES SILICONES DANS LE MILIEU AGROALIMENTAIRE

Réglementation Européenne

Depuis le 3 décembre 2004, la directive n°89/109/CEE et la directive n°80/590/CEE ont été remplacées par le règlement (CE) n°1935 :2004. La réglementation est applicable aux matériaux et objets qui, à l'état de produits finis, sont destinés à être mis en contact ou sont mis en contact, conformément à leur destination, avec des denrées alimentaires ou avec l'eau qui est destinée à la consommation humaine. Le règlement liste ainsi des critères d'inertie, des règles concernant l'autorisation de substances dans la fabrication des matériaux, les modalités d'inspection et de contrôle, l'étiquetage des matériaux et objets et notamment un symbole, la déclaration écrite de conformité, la traçabilité et les mesures de sauvegarde qui pourront s'appliquer à une catégorie de matériaux. En dépit du principe de primauté du droit Européen, et par manque d'harmonisation de la réglementation européenne, chaque pays membre peut voir une directive Européenne complétée par un arrêté ou décret national. Ainsi en France, la directive n°89/109/CEE se voit complétée par l'arrêté du 25/11/1992.

Réglementation Française

L'arrêté du 25 novembre 1992, relatif aux matériaux et objets en élastomères de silicone mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires prévoit un listing de prescriptions auxquelles les matériaux et objets doivent répondre. Entre autres,

- une fabrication des élastomères de silicone exclusivement constitué par des organopolysiloxanes,
- une conformité des matériaux et objets à des critères d'inertie spécifiques
- des substances et groupe de substances spécifiques pouvant être ajoutés aux polymères,

L'ensemble sans altération des qualités organoleptiques des denrées, produits et boissons placés à leur contact.

LES SILICONES CHEZ STERNE

Ainsi pour répondre à vos besoins, Sterne dispose d'un panel de matières qui répondent aux exigences du règlement CE n°1935 : 2004 et de l'arrêté français du 25 novembre 1992. Des matériaux transformables tant sur des lignes d'extrusion que sur des presses injection et/ou compression, sans aucune altération des caractéristiques techniques.

De quoi envisager une multitude d'applications, toutes en corrélation avec les exigences de l'alimentarité européenne et française, ou plus simplement sécuriser ses lignes de production alimentaire grâce au silicone détectable par les métaux.

À propos de Sterne

Depuis 1996, Sterne est spécialisée dans la conception et la fabrication d'ensembles à partir de bases élastomères. Implantée à Cavaillon, en Provence, Sterne dispose de 4 000m² d'usine dont 600m² de salles blanches, classées ISO 6, ISO 7 et ISO 8...

Pour plus d'informations sur Sterne : www.sterne-elastomere.com

