

Fiche sécurité et conformité Pani-Moules

Panibois certifie par la présente que les produits Panibois de la gamme Pani-Moules sont adaptés au contact alimentaire, à la cuisson dans tout type de four traditionnel ou micro-ondes et à la congélation, dans la limite de -40°C à +240°C et aux conditions d'utilisation précisées dans les conditions générales de vente.

Les Pani-Moules sont des moules de cuisson constitués de feuilles de bois, collés et personnalisés, ainsi que de caissettes en papier cuisson.

Ils ont été conçus pour les artisans, et pour un usage en environnement artisanal.

Le moule en bois:

Le bois utilisé (le tremble, ou alternativement le peuplier, le bouleau ou le hêtre) pour la fabrication des moules est un bois naturel, non traité, faisant partie des listes blanches d'essences adaptées au contact alimentaire.

L'épaisseur du bois (moins de 2mm) assure l'absence de tout parasite vivant dans le bois, car inférieur au diamètre de leurs œufs. Ceci assure la possibilité pour ce bois de traverser les frontières en accord avec tous les principes phytosanitaires internationaux, et sans risque d'invasion, ni besoin de fumigation.

Un temps remplacé par le plastique dans les cuisines et laboratoires, le bois a finalement retrouvé sa place ancestrale comme matériau le mieux adapté.

Des études scientifiques ont parallèlement prouvé que le bois sec avait un effet létal sur les bactéries.

Panibois signe ses moules en bois avec des informations société, produit et traçabilité.

Les caissettes en papier cuisson:

Les caissettes alimentaires sont en papier siliconé double face, dédiées au contact alimentaire, en particulier pour la boulangerie. Elles viennent s'intercaler entre le moule en bois et les aliments, et sont donc les seules en contact direct avec ces derniers.

Les caissettes ont été testées selon les règles en vigueur pour le contact alimentaire, définies dans la prescription n°80.56 des procédures officielles pour les produits alimentaires ou de consommation, ainsi que sur l'absence de substances toxiques ou fluorées. Elles sont conformes aux principales réglementations internationales, et en particulier à la réglementation (EC) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 sur le contact alimentaire.

Le papier de cuisson est imperméable et peut être en contact avec des éléments secs, légèrement humides ou gras.

Les caissettes plissées sont sous-conditionnées dans un sachet indépendant, pour mieux les protéger de leur environnement.

Pour certains usages spécifiques, en environnement très humide, sur de longues durées, ou avec de nombreuses étapes dans le procédé, les papiers cuissons sélectionnés par Panibois peuvent se révéler un peu fins, et devraient alors être remplacés par des papiers alternatifs et mieux adaptés. Nous recommandons la conduite de test avant validation, et nous pouvons accompagner la recherche de caissettes papier plus adaptées le cas échéant.

Dans le cas spécifique des caissettes pour moules Duc, nous avons 2 origines pour ces caissettes, avec qualité similaire. Cependant, en cas d'usage intensif en environnement humide, nous recommandons que les tests soient conduits sur les 2 types de papier, avant validation.

La colle :

Les moules en bois sont maintenus en forme grâce à une colle adaptée au contact alimentaire. Cette colle est aussi utilisée dans de nombreuses autres applications alimentaires, mais aussi en Chirurgie humaine.

Elle polymérise au moment de la formation du moule, et devient chimiquement neutre. Elle est assimilable à une quantité infime de matière plastique et ne peut alors pas migrer.

La personnalisation:

Les moules sont signés et peuvent être personnalisés, le tout à l'aide d'une encre adaptée, qui polymérise au moment de la formation du moule, empêchant alors toute migration possible. Alternativement, la personnalisation peut être obtenue par gravure laser.

Conformité aux exigences réglementaires:

Panibois, pour son site unique de production (3 rue des Vignes, 45240 Marcilly en Villette), est conforme aux exigences définies par:

- La Directive 94/62/CE et au Décret n° 98-638 du 20 juillet 1998, modifiés par les Directives 2013/2/UE du 07/02/2013, 2005/20/CE du 09/03/2005 et 2004/12/CE du 11/02/2004.
- La Note d'information BOIS de la DGCCRF n°2012-93 du 16/08/2012 qui vient remplacer la précédente note d'information n° 2006-58 du 1^{er} mars 2006.
- Les normes FAO 2002 sur le commerce international des emballages en bois
- Le code de bonnes pratiques hygiéniques défini par GROW France et des bonnes pratiques de production pour les produits et matériels destinés au contact alimentaire (CE) n°1935/2004
- L'arrêté du 15 Novembre 1945, complété par le texte réglementaire (CE) n°1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004, abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE parus le 13 novembre 2004 au JOUE, reconnaissant l'aptitude au contact alimentaire pour tout type d'aliments aux essences suivantes, entre autres : Tremble, Peuplier, Bouleau, Hêtre, Epicéa, ...
- Le règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets au contact de denrées alimentaires,
- La Directive du 27/07/1976 et le décret n° 94-647 du 27/07/1994
- La directive Européenne Timber n° EU 995/2010
- La réglementation REACH, ne contenant aucune des 168 substances candidates à autorisation de la liste SVHC, mise à jour le 17 décembre 2015, ni de Bisphénol A.
- Absence d'huiles minérales (MOSH, MOAH)
- Absence d'allergènes
- Absence d'OGM

Notification:

Panibois notifie que les moules Panibois sont faits à partir d'un produit vivant, le bois, travaillé vert, humide et non traité. Chaque moule est donc unique, et possède naturellement ses propres caractéristiques, nœuds, densité, poids, couleur, ...

L'uniformité des moules ne fait donc pas partie des critères qualité retenus par Panibois.

Ces spécificités renforcent le caractère artisanal du produit, et le rendent par là même difficile à travailler dans un environnement industriel.

Nous attirons aussi l'attention sur le fait que le bois peut être soumis à différents aléas environnementaux et au moment de sa récolte. La qualité de bois recherché, le temps de pousse et la nécessité d'assurer une exploitation durable des forêts, rend difficile la mise en place de solutions alternatives de remplacement rapide et qualitative. Ceci peut ainsi générer des ruptures temporaires sur l'approvisionnement ou l'utilisation d'essences de bois alternatives. Nous engageons donc nos clients à prévoir leur réapprovisionnement à l'avance pour en atténuer les effets potentiels.

Spécificités :

Certaines caractéristiques spécifiques du bois sont à prendre en compte pour une utilisation appropriée des moules Panibois:

- Léger transfert d'odeur de bois possible vers les aliments (i.e. pour le vin),
- Présence possible de poussière résiduelle de bois,
- Possibilité de cassure du bois lors de manipulations, avec caractère potentiellement coupant et mobile des éventuels morceaux cassés,
- Présence de nœuds naturels du bois qui peuvent éventuellement se détacher lors de manipulations,
- En cas de non respect des conditions d'utilisation : possibilité d'inflammation du bois, s'il est mis en contact direct avec une flamme, ou de noircissement excessif, si la température est trop élevée ou si le moule est en contact avec les parois du four ou trop proche du grill.

Engagement de développement durable :

Panibois atteste de plus que ses produits s'inscrivent dans une approche de développement durable:

- Bois naturel, non traité, issu de forêts gérées durablement. Audits réguliers pour assurer la conformité à la réglementation Européenne « Timber » n° EU 995/2010,
- Caissettes plissées en papier naturel, issu de bois de forêts gérées durablement,
- Moules biodégradables à plus de 99,5% du volume, et compostables,
- Moule comme contenant unique, de la préparation à la consommation, en passant par la cuisson, limitant ainsi les transvasements, et les lavages qui en découlent.
- Barquettes recyclées par les clients finaux pour différents usages domestiques.
- Barquettes fabriquées en France, sur le site Panibois de Marcilly en Villette (45).
- Démarche de responsabilité sociétale de l'entreprise Panibois, dans chacun des domaines couverts.

Les produits Panibois sont d'ailleurs souvent utilisés par les clients pour mettre en avant leur propre respect de valeurs environnementales.

Bio :

La réglementation Européenne sur le Bio ne prévoit pas de critères spécifiques sur l'emballage utilisé.

Certains labels bios nationaux sont encore plus exigeants que la réglementation européenne, et prévoient les critères suivants:

- Les emballages superflus doivent être évités
- Dans la mesure du possible, la préférence ira aux emballages recyclables ou réutilisables

Dans ce cadre-là, Panibois certifie que ses produits sont totalement compatibles avec la démarche Bio et les principaux labels qui y sont liés, et sont d'ailleurs souvent utilisés à cet effet.

Les produits Panibois sont vendus depuis plus de 30 ans pour les besoins de la boulangerie et des autres métiers de bouche, dans plus d'une quarantaine de pays sur tous les continents, et ont toujours répondu aux attentes de qualité des clients sur ces pays.

Ce certificat est valable pour une période de 18 mois. Il consiste en 4 pages.

Fait à Marcilly en Villette, le 13 novembre 2023

Pour valoir ce que de droit.

