



La marque NF Sacs Congélation

*Cinq garanties de qualité et de sécurité
pour les distributeurs et les consommateurs*

En exigeant de vos fournisseurs la marque NF, vous avez la certitude de bénéficier :

✓ De sacs congélation dont les performances sont complètement et objectivement validées :

Le LNE, organisme indépendant qui délivre la marque NF, a contrôlé systématiquement leur conformité à la norme européenne en vigueur, et vous dispense de faire vous-même les essais.

✓ De sacs congélation répondant aux attentes spécifiques des consommateurs :

- Différents volumes : 3 types de contenances (petit, moyen et grand modèle).
- Différents systèmes de fermeture : lien classique ou fermeture incorporée («zip»).
- Sécurité et qualité alimentaire.
- Information plus claire et plus complète sur les bons gestes d'utilisation (pictogrammes et/ou mentions).

✓ De sacs congélation fabriqués dans les règles d'hygiène :

Le procédé de fabrication des sacs congélation NF a fait l'objet d'une analyse des risques reposant sur les grands principes de la démarche HACCP : analyse des dangers, identification des points critiques, détermination des limites critiques, surveillance de la mise en place des actions correctives, vérification, établissement d'une documentation...

Les fabricants doivent également veiller à respecter les exigences pour :

- le personnel : en matière de santé, propreté et habillement ;
- le stockage des matières premières et des emballages ;



- l'environnement de fabrication : absence de poussières, insectes, rongeurs, nettoyage des ateliers, non contact des lubrifiants des machines avec le sac ;
- la maintenance : changement des filtres à air au niveau extrusion.

✓ De sacs congélation contrôlés, dont le prix ne peut se comparer qu'avec des produits à performances égales et vérifiables :

En achetant des sacs congélation NF, vous connaissez exactement les caractéristiques des sacs que vous utilisez. Vous avez ainsi une référence indiscutable pour comparer les prix. Le dialogue avec votre fournisseur se fera sur une base objective lui permettant ainsi de jouer son rôle de conseiller technique.

✓ De la constance de la qualité des sacs congélation fournis :

Le système de management de la qualité mis en place par votre fournisseur et contrôlé par le LNE, ainsi que les essais réalisés annuellement sur ses produits, vous garantissent un réapprovisionnement de produits de qualité identique.

Rappel des normes applicables

La sécurité et la qualité des sacs sont contrôlées en référence à la norme :

- NF EN 14867
Sacs plastiques pour congélation -
Spécifications et méthodes d'essai

Les pictogrammes suivants peuvent être apposés sur les emballages des sacs congélation. Ils informent les consommateurs des bonnes pratiques d'utilisation des sacs, dans le respect de l'hygiène alimentaire.



Fermer le sac avec les liens fournis ou la fermeture zip



Chasser l'air lors de la fermeture



Inscrire la date de congélation sur le sac



Ne pas recongeler après décongélation

Qui fabrique les sacs ?

Au 1er juin 2007, 7 entreprises fabriquent et commercialisent des sacs congélation NF dans les 3 tailles (petit, moyen, grand).

Les listes concernant les produits admis à la marque NF sont régulièrement mises à jour. Elles sont disponibles sur le site internet du LNE www.lne.fr à l'adresse suivante :

www.lne.fr/fr/certification/listes_titulaires/nf_229_sacs_congelation.pdf



Les essais permettent de garantir une **efficacité optimale** :

✓ Qualité de fabrication des sacs :

- Caractéristiques dimensionnelles (longueur et largeur).
- Épaisseur minimale.
- Qualité des soudures.
- Efficacité de l'étanchéité.
- Hygiène de fabrication.
- Maintien de l'écriture (stylo bille) sur la zone à renseigner en dépit de l'humidité.
- Qualité de la transparence pour identifier rapidement les aliments.

✓ Aptitude à résister aux différentes contraintes d'utilisation :

- Résistance à la perforation au moment du remplissage.
- Résistance à la déchirure.
- Résistance aux chocs (- 30 °C) au moment du rangement et de la manipulation des sacs dans le congélateur.

✓ Aptitude au contact alimentaire :

- Non transmission, au-delà du seuil autorisé, des constituants du sac.
- Non transmission de solvants par les encres d'impression.
- Non transmission d'odeurs et de goûts par les matériaux constitutifs.

✓ Efficacité des systèmes de fermeture :

- Fermeture incorporée «zip» :
 - épaisseur minimale du bandeau supérieur (voile) pour assurer une bonne prise lors de l'ouverture,
 - facilité d'ouverture à chaque manipulation,
 - efficacité de la fermeture jusqu'à la consommation des aliments.
- Lien de fermeture :
 - longueur suffisante.

Distributeurs et utilisateurs, n'hésitez pas à vous renseigner sur les autres applications de la marque NF : NF-Sacs en matières plastiques pour collecte et précollecte de déchets, NF-Environnement Sacs poubelle, NF-Aluminium ménager.

Qu'est-ce que la marque NF ?

La marque NF est le premier système français de certification de produits. Elle bénéficie de 80 % de notoriété en France et certifie la conformité aux normes européennes. Propriété du groupe AFNOR*, la marque NF est attribuée par le LNE en qualité d'organisme mandaté par AFAQ AFNOR Certification pour plus de 50 applications.

* AFNOR - 11, rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex
Tél. : 01 46 11 37 00 - Fax : 01 46 11 39 40

Contact : Mickaël POIRIER
LNE - Division Certification Plurisectorielle
1, rue Gaston Boissier - 75724 Paris cedex 15
Téléphone : 01 40 43 37 84 - Télécopie : 01 40 43 37 37
E-mail : mickael.poirier@lne.fr - Internet : <http://www.lne.fr>