

**FOOD PACKAGING MATERIALS**  
**APPLICATION FOR EVALUATION OF USE IN FEDERALLY REGISTERED FOOD ESTABLISHMENTS**

**MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**  
**DEMANDE D'ÉVALUATION POUR FINS D'UTILISATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS AGRÉÉS AU FÉDÉRAL**

**NOTE: Type or print clearly, otherwise it may cause delays in your submission.**  
**NOTA : Pour un service plus rapide, veuillez dactylographier ou écrire lisiblement en lettres moulées.**

<b>1. Applicant / Demandeur</b> Company Name / Nom de la compagnie <hr/> Address / Adresse <hr/> City / Ville <hr/> Postal code / Code postal      Phone No. / N° de téléphone <hr/>	<b>Send all applications to:</b> <b>By email at:</b> <p align="center"><a href="mailto:Reflist@inspection.gc.ca">Reflist@inspection.gc.ca</a></p> <b>By mail at:</b> Canadian Food Inspection Agency 1400 Merivale Road Postal Locator: T2-4G-234 Ottawa, Ontario, Canada K1A 0Y9 Tel.: (613) 773-5842 Fax: (613) 773-5642
<b>Veillez envoyer vos demandes à :</b> <b>Par courriel au :</b> <p align="center"><a href="mailto:Reflist@inspection.gc.ca">Reflist@inspection.gc.ca</a></p> <b>Par la poste au :</b> Agence canadienne d'inspection des aliments 1400, chemin Merivale Localisateur Postal : T2-4G-234 Ottawa (Ontario) Canada K1A 0Y9 Tél : (613) 773-5842 Téléc. : (613) 773-5642	

**Identification of product by name or number / Veillez identifier le produit en inscrivant le nom ou le numéro**

<b>2. Packaging Materials - Chemical composition:</b> the complete composition of the material listing the ingredients by percentage or quantitatively. Each component must be chemically identified and include trade name and manufacturer, (e.g. antioxidants, adhesives, copolymers, curing agents, coatings, elastomers, fibers, metal alloys, pigments, resins, UV stabilizers, printing inks.)	<b>Matériaux d'emballage - Composition chimique :</b> la composition complète du matériau, à savoir l'énumération des ingrédients en pourcentage ou quantitativement. Chaque composante du matériau doit comprendre le nom chimique ainsi que le nom commercial et le nom du fabricant (p. ex., antioxydants, adhésifs, copolymères, agents de salaison, revêtements, élastomères, fibres, alliages métalliques, pigments, résine, agents anti-UV, encres d'imprimerie).
---	--

	Name of Manufacturer Nom du fabricant	Trade name Nom commercial	C.A.S. no.	Chemical name Nom chimique	% by weight % par rapport au poids
A					
B					
C					
D					
E					
F					
G					

<b>3. Identification of chemical agents which are used during the manufacturing process as processing agents but are not components of the finished product, (e.g. accelerators, catalysts, curing agents, irradiation, etc).</b>	<b>Veillez identifier les agents chimiques qui, comme agents de transformation, servent à la fabrication, mais qui ne sont pas des composantes du produit fini (p. ex., accélérateurs, catalyseurs, agents de salaison, irradiation, etc.)</b>
---	--

A
B
C
D

The information on this document is collected by the Canadian Food Inspection Agency under the authority of *Meat Inspection Act* and *Canada Agricultural Products Act* for the purpose of determining food safety. Information may be accessible or protected as required under the provisions of the *Access to Information Act*. Information that could cause you or your organization injury if released is protected from disclosure as defined in section 20 of the *Access to Information Act*.

Les renseignements qui figurent dans le présent document sont recueillis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* et de la *Loi sur les produits agricoles du Canada* afin de déterminer la salubrité des aliments. Les renseignements peuvent être accessibles ou protégés selon ce que prescrit la *Loi sur l'accès à l'information*. Les renseignements qui pourraient porter préjudice à votre intérêt ou à celui de votre organisation s'ils étaient divulgués sont protégés aux termes de l'article 20 de la *Loi sur l'accès à l'information*.

**4. Physical characteristics of finished packaging material / container**  
**Caractéristiques physiques du matériau ou du contenant d'emballage fini**

<input type="checkbox"/> Metal Métal	<input type="checkbox"/> Glass Verre	<input type="checkbox"/> Paper stock Papier	<input type="checkbox"/> Plastic film Pellicule de plastique
<input type="checkbox"/> Netting Filet			<input type="checkbox"/> Casings Boyaux
<input type="checkbox"/> Packaging material / container - printed Matériau ou contenant d'emballage imprimé			<input type="checkbox"/> Plastic container - rigid Contenant en plastique rigide
<input type="checkbox"/> Printing inks Encres d'imprimerie			<input type="checkbox"/> Plastic container - semi rigid Contenant en plastique semi-rigide
<input type="checkbox"/> Adhesives / coatings with food contact Adhésifs / revêtements en contact avec les aliments			<input type="checkbox"/> Food contact surface - coated Surface en contact avec les aliments - avec revêtement
<input type="checkbox"/> Packaging material / container - unprinted Matériau ou contenant d'emballage non imprimé			<input type="checkbox"/> Laminated films - no. of layers Pellicule laminée - nombre d'épaisseurs

**5. Details in regard to the proposed use / Renseignements sur l'emploi proposé**

Direct food contact  
Entre en contact direct avec les aliments

Types of foods / Types d'aliments:  \_\_\_\_\_

**6. Temperature or state at which the food will be packaged / Température ou état dans lequel l'aliment sera emballé**

Hot fill temperature / Remplissage à haute température

Fresh / Frais

Chilled / frozen / Réfrigéré ou congelé

Dehydrated / Déshydraté

**7. Temperature at which the packaged food will be processed / Température à laquelle l'aliment emballé sera traité**

Thermal process / Traitement thermique

Maximum temperature / Température maximale:  \_\_\_\_\_

Maximum exposure time / Temps maximal d'exposition:  \_\_\_\_\_

**8. State in which the packaged food will be stored or displayed / État dans lequel l'aliment emballé sera entreposé ou placé sur les étalages**

Keep refrigerated / Conservez au réfrigérateur

Keep frozen / Gardez au congélateur

Shelf stable / À la température de la pièce

**9. Temperature at which food products will be reconstituted in the package / Température à laquelle le produit alimentaire emballé sera reconstitué**

<input type="checkbox"/> Microwave / Micro-ondes	Maximum temperature / Température maximale: <input type="checkbox"/> _____	Maximum exposure time / Temps maximal d'exposition: <input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> Conventional oven / Four conventionnel	Maximum temperature / Température maximale: <input type="checkbox"/> _____	Maximum exposure time / Temps maximal d'exposition: <input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> Cook in / Eau bouillante	Maximum temperature / Température maximale: <input type="checkbox"/> _____	Maximum exposure time / Temps maximal d'exposition: <input type="checkbox"/> _____

**10. Additional support data (see attached) / Données justificatives supplémentaires (ci-jointes)**

Enclosed 2 samples of the completed package unit / Ci-joint : deux échantillons de l'emballage unitaire fini

\_\_\_\_\_

(Print) Applicant's name and position title / Titre du poste et nom du demandeur (en lettres moulées) \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_