

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por la presente declaramos que el producto que le suministramos es APTO para uso alimentario:

1) PRODUCTO/S:

BOLSAS POLIPROPILENO EC				
Medidas	Ancho 8	Largo 20	Solapa 5	Galga 200
Referencia				

2) Materias primas:

Film de Polipropileno EC cuenta con una mejor resistencia que el material estándar (ST), ya que se han realizado ensayos de rotura por dardo y de alargamiento a la rotura. Por ello se puede utilizar, además de para los mismo usos que el Polipropileno ST, en usos que requieran mejor resistencia como almacenamiento de productos en bajas temperaturas (sin llegar a la congelación).

3) Adecuación a contacto con alimentos:

El film de polipropileno (PP) es un compuesto mono-capa de homopolímero (Nº CAS: 9003-07-0) y copolímero (Nº CAS: 9010-79-1) de polipropileno.

El producto final cumple lo establecido en el Reglamento (CE) 1935/2004 y el Reglamento (UE) nº 10/2011 y sus posteriores modificaciones. Este producto ha sido fabricado de acuerdo con lo establecido en el Reglamento CE nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. También con el Reglamento CE nº 1895/2005, puesto que no utilizan en la fabricación de este producto BADGE, NOGE ni BFDGE.

No es aplicable el Reglamento (CE) 282/2008 sobre materiales y objetos de plástico reciclado destinado a entrar en contacto con alimentos, en cuanto no se utiliza ningún tipo de material reciclado para su elaboración.

En la transformación y elaboración de las bolsas se siguen todas las normas sanitarias vigentes, estando la empresa inscrita en el R.G.S.E.A.A. con el nº 39.02933/A

4) Ensayos de Migración:

Migración global:

Se realizan análisis del producto sobre niveles de migración global de acuerdo con la norma UNE-EN 1186, con los siguientes simulantes:

Simulante alimentario	Condiciones de ensayo	LMG	Valor medio	Conclusión
A (Etanol 10%)	10 días a 40º C	10 mg/dm ²	<1.3 mg/dm ²	OK
B (Ácido acético 3%)	10 días a 40º C	10 mg/dm ²	(*12.4 mg/dm ²	OK
D2 (Aceite vegetal)	10 días a 40º C	10 mg/dm ⁴	<3.0 mg/dm ²	OK

(*) $u = \pm 1.4$ ($2s = 1.2$)

Las sustancias también autorizadas como aditivos alimentarios directos (aditivos de uso dual) o no son usados para la fabricación de este producto, o solo están presentes en cantidades que en caso de migración no contribuyan a exceder los límites establecidos en la legislación vigente.

MIGRACIÓN ESPECÍFICA:

Las sustancias con límites de migración específica han sido ensayadas con los simulantes considerados más restrictivos, de acuerdo con las normas UNE-EN 13130-1 Y UNE – CEN/TS13130-9, obteniéndose resultados permitidos:

Nº sustancia MCA	Nº Ref. CEE	Nº CAS	Sustancias	LME (mg/kg)	Valor Medio (mg/kg)	Conclusión del ensayo
231	10120	108-05-4	Acetato de Vinilo	12	< 4,8	Ok
433	68320	2082-79-3	Octadecil 3-(3,5-di-ter- butil- 4 hidroxifenil) propionate	6	<0,6	Ok
--(3)	--(3)	--(3)	Sustancia declarada confidencial por el proveedor	--(3)	--(3)	Ok

(3) Por temas de confidencialidad del proveedor de la materia prima, no se identifica la sustancia analizada.

- 5) Relación entre superficie contacto alimentos y volumen usado para determinar conformidad del material: 10 dm²/Kg (migración global) y 6'0 dm²/Kg (migración específica).
- 6) **Uso previsto:** Bolsas destinadas a entrar en contacto con cualquier tipo de alimento. Almacenamiento prolongado a temperatura ambiente o inferior, incluido el calentamiento hasta 70º (durante máximo 2 horas, o el calentamiento hasta 100º durante máximo 15 minutos).

Todo ello, siempre y cuando se observe lo establecido en el Reglamento (CE) 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, especialmente en lo referente a que las superficies impresas, y por analogía las metalizadas, NO DEBEN ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS

Esta información se refiere a material indicado suministrado en su envase original, y no podrá extenderse a cualquier modificación posterior de su composición o a cualquier utilización que pudiera dar lugar a productos desnaturalizados.

Las características organolépticas de los materiales en contacto con alimentos están influenciadas por las condiciones de conservación, tiempo y temperatura de almacenamiento y tipo de alimento, por lo tanto, el cumplimiento con el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 1935/2004, debe ser verificado y probado por el envasador del alimento correspondiente.

- 7) **Almacenamiento y Manipulación:** Debe almacenarse en condiciones secas, a temperaturas entre 18º y 50º y protegido de la radiación UV. Un almacenaje inadecuado puede iniciar una degradación del producto y debido a ello, puede tener efectos negativos en las propiedades físicas del producto (bloking, cristalización, etc).

La tensión superficial se mantendrá dentro de los límites aceptables hasta los 6 meses siguientes a la fecha de fabricación y si se ha almacenado en las condiciones previstas.

- 8) **Seguridad:** No resulta obligatoria la elaboración de una ficha de Datos de Seguridad, ya que el producto no cumple los requisitos establecidos en el artículo 31 del Reglamento (CE) 1907/2006 REACH.

Materiales incompatibles con los que evitar el contacto: Cloro, ácido nítrico fumante y agentes fuertemente oxidantes (puede liberar CO² gaseoso).

Firma:

Fecha: 17-01-2018



Polígono Industrial Ciudad del Turrón
Parcela E, Nave 11, Espartal II Apdo. Correos 219
03100 JIJONA Alicante
Tel. 965 612 628 - Fax. 965 613 328
C.I.F. B-53172276
www.graficasjijona.com

Descargo de responsabilidad:

Documento emitido por el departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria.

La información que se suministra en este documento se ha recopilado en base a nuestra propia información, a la información suministrada por nuestro proveedor y de acuerdo con los últimos conocimientos disponibles y con los requisitos legales vigentes. Es responsabilidad del cliente inspeccionar y comprobar los productos para su satisfacción, así como si éstos, son adecuados para el propósito particular del mismo, realizando un uso apropiado, seguro y legal en su manipulación.

Copia literal del original