

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

(Según el Reglamento (UE) 2015/17 de la Comisión de 05 de febrero de 2015, por el que modifica y corrige el Reglamento (UE) 10/2011 y el Art. 9 de la Directiva 2002/72/CE y sus posteriores modificaciones)

1) IDENTIDAD Y DIRECCION DEL EXPLOTADOR DE LA EMPRESA QUE REALICE LA DECLARACION DE CONFORMIDAD:

A.M.C. - ARTÍCULOS DE MENAJE PARA COLECTIVIDADES, S.L.

Polígono Malpica, C/F Oeste, Parcela 57 Nave 24

E50016 Zaragoza.(España)

NIF: B50814219

2) IDENTIDAD Y DIRECCION DEL EXPLOTADOR DE LA EMPRESA QUE FABRIQUE OBJETOS PLASTICOS:

A.M.C. - ARTÍCULOS DE MENAJE PARA COLECTIVIDADES, S.L.

Polígono Malpica, C/F Oeste, Parcela 57 Nave 24

E50016 Zaragoza.(España)

NIF: B50814219

3) IDENTIDAD DE LOS MATERIALES:

Polycarbonato (PC) para estar en contacto con alimentos.

IDENTIDAD DE LOS OBJETOS:

Bandejas, jarras, vasos, platos, fuentes, tazas, boles, y sus correspondientes tapas.

4) FECHA DE LA DECLARACIÓN:

03 DE ENERO DEL 2017

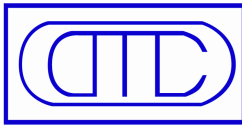
5) Los objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y descritos anteriormente cumplen con los requisitos pertinentes establecidos en los Reglamentos (UE) 10/2011, (CE) nº 1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas.

6) En los materiales plásticos utilizados para los objetos expuestos anteriormente tenemos conocimiento de que existan limitaciones específicas de migración (SML) para algunas sustancias impuestas por la UE y los países miembros de la EFTA como:

Bisphenol-A SML = 0.6 mg/kg (CAS N.13480)

4-tert-Butylphenol SML = 0.05 mg/kg (CAS N. 14020)

Carbonylchloride QM = 1mg/kg



7) Información adecuada sobre las sustancias que están sometidas a una restricción en alimentos: No añadimos a nuestros artículos fabricados sustancias que están sometidas a restricciones en alimentos, con lo cual se cumplen las Directivas 2008/60/CE, 95/45/CE, 2008/84/CE.

8) Especificaciones sobre el uso del material o del objeto, tales como:

i) Tipo o tipos de alimentos con los que se prevé que entrará en contacto:
Cualquier tipo de alimento, ya sean grasos así como orgánicos e inorgánicos.

ii) Duración y temperatura del tratamiento y almacenamiento en contacto con los alimentos:

La duración máxima en contacto con el alimento es 2 horas según ensayo de migración ó 15 minutos a temperatura máxima indicada para el producto en el catálogo.

En cuanto a la temperatura a utilizar en objetos realizados en material de Policarbonato puede ser desde los -30° C a los 120° C.

Pueden soportar hasta 2.000 ciclos de lavado, con un detergente de un ph igual o inferior a 10.

iii) Relación entre la superficie de contacto con alimentos y el volumen usado para determinar la conformidad del material u objeto que se ha utilizado cumple con los requisitos.

9) Cuando se utilice una barrera funcional en un material u objeto compuesto multicapa, confirmamos que han sido utilizados cumpliendo con los requisitos del artículo 13, apartados 2, 3 y 4, ó del artículo 14, apartados 2 y 3 del presente Reglamento, realizando el ensayo correspondiente.

Los ensayos fueron realizados en la Universidad de Zaragoza – Departamento de Química Analítica y por el Grupo GUIA del Instituto de Investigación en Ingeniería de Aragón.

En Zaragoza a 03 de Enero del 2017

Fdo. Gregorio Estrada Valdespino

