

FECHA: 11-04-17

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nombre empresa y dirección:

FEDINSA ENVASES S.A.

Calle de los pescadores nº2. Polígono de Cantabria, Pla. 46 Apdo. 1127. CP: 26006. Logroño (La Rioja). España. Tel. +34 941 27 13 00. Fax. +34 941 27 13 01. [Web: www.fedinsa.com](http://www.fedinsa.com).

Razón Social:

A26011718

Nº Registro sanitario:

39.00.721/LO

Material analizado:

POLIPROPILENO NEGRO.

Referencia envase: GLN 750-40 (OF: 33135).

Legislación aplicable*:

Materiales en contacto con alimentos:

- **Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.**
- **Reglamento (CE) 2023/2006, de 22 de Diciembre de 2006, de la Comisión, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.**

Materiales plásticos:

- **Reglamento (CE) 282/2008, de 27 de marzo de 2008, de la Comisión, sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se modifica el Reglamento (CE) no 2023/2006.**
- **Reglamento (UE) 2016/1416 de la Comisión de 24 de agosto de 2016 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos **que modifica y corrige el Reglamento (UE) n.º 10/2011.****

Ensayos de migraciones:

- **Migración global en simulante acuoso según norma UNE-EN 1186-3 “Materiales y artículos en contacto con productos alimenticios-Plásticos-Parte 3”.**
- **Migración global en simulante graso según norma UNE-EN 1186-2 “Materiales y artículos en contacto con productos alimenticios-Plásticos-Parte 2”.**

*Fuente AECOSAN (Asociación Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición).

Análisis de migraciones global y específica.

- Global

Los ensayos se han llevado a cabo de acuerdo con la normativa de análisis vigente por el laboratorio de AIMPLAS, según informe AT-0549/17.

Los ensayos de migraciones se han realizado, tanto en simulante acuoso como en simulante graso, en las condiciones normalizadas consideradas como el caso más desfavorable para todos los simulantes alimentarios en contacto con poliolefinas (OM5).

Los resultados obtenidos cumplen con los límites establecidos en la legislación vigente.

(Si desea una copia del informe AT-0549/17-LI-17-0403 solicítelo).

- Específica.

No procede.

Sustancias sometidas a restricción en alimentos.

No procede.

Condiciones de uso:

El material **POLIPROPILENO INCOLORO fabricado por FEDINSA puede utilizarse en las siguientes condiciones:**

- **TIPOS DE ALIMENTOS.** Apto para estar en contacto con categorías de alimentos que tienen asignado los simulantes A, B y/o D2 con factor de corrección a partir de 3 (ver anexo “Factores de corrección”).
- **TEMPERATURAS DE USO.** Apto en un rango de temperatura de uso de -40°C a 121 °C.
- **TIEMPOS DE EXPOSICIÓN.** Apto para cualquier tiempo de exposición dentro del rango de temperatura de uso.

Si tiene alguna pregunta póngase por favor en contacto con nosotros para atenderla.

Firma.



Fernando Azofra de Rivas
Departamento de Calidad de FEDINSA ENVASES S.A.
Teléfono: 941 271 300
Correo electrónico: planificación@fedinsa.com.



FACTORES DE CORRECCIÓN CORRECTION FACTORS

Según el Reglamento 10/2011 para materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos grasos los límites de migración están establecidos en función de unos factores de corrección. Estos tienen en cuenta la mayor capacidad de extracción de los simulantes frente a dichos alimentos.

According to Regulation 10/2011 for plastic materials and articles in contact with fatty foodstuffs the overall migration limits are established according to correction factors. They are used to take account of the greater extractive capacity of the simulant against such foodstuff.

Según el Reglamento 10/2011 para materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos, los límites de migración global permitidos para las categorías de alimentos grasos para los que son aplicables los factores de corrección son los siguientes:

According to Regulation 10/2011 for plastic materials and articles in contact with foodstuffs the overall migration limits stated for the fatty food categories where the correction factors are applicable are the following:

- Para grasas y aceites animales y vegetales, alimentos envasados en medios oleosos, salsas de tipo graso y frutos de cáscara en forma de pasta o crema: **10 mg/dm²** (factor de corrección de 1).
For animal and vegetable fats and oils, preserved foodstuff in an oily medium, sauces with fatty character and nuts in paste or cream form: 10 mg/dm² (correction factor 1).
- Para productos de confitería en forma de pasta con grasas en la superficie y margarina, mantequilla y otras grasas compuestas de emulsiones acuosas en aceite: **20 mg/dm²** (factor de corrección de 2).
For confectionery products in paste form with fatty substances on the surface and margarine, butter and other fats and oils made from water emulsions in oil: 20 mg/dm² (correction factor 2).
- Para productos de pastelería, galletería, bollería y panadería con grasas en la superficie, chocolates, sucedáneos y productos recubiertos de ambos, productos de confitería en forma sólida con grasas en la superficie, pescados excepto en conserva, carnes en conserva en medio graso u oleoso, quesos excepto en conserva, preparaciones alimenticias de tipo graso en formas distintas de en polvo o secos, mostazas y pasta de cacao: **30 mg/dm²** (factor de corrección de 3).
For pastry, biscuits, cakes, bread, and other bakers' wares with fatty substances on the surface, chocolate, substitutes and products coated with both of them, confectionery products in solid form with fatty substances on the surface, fishes except preserved, preserved meat in a fatty or oily medium, cheeses except preserved, food preparations with fatty character in any other form than powdered or dried, mustard and cocoa paste: 30 mg/dm² (correction factor 3).
- Para carnes y productos cárnicos excepto en medio oleoso y alimentos fritos o asados de origen animal: **40 mg/dm²** (factor de corrección de 4).
For meats and meat products except in a fatty or oily medium and fried or roasted food of animal origin: 40 mg/dm² (correction factor 4).
- Para alimentos fritos o asados como patatas fritas, buñuelos y similares, preparaciones alimenticias de tipo graso en polvo o secos, sándwiches, tostadas, pizza y similares que contengan cualquier clase de alimentos con grasas en la superficie y alimentos secos con grasas en la superficie: **50 mg/dm²** (factor de corrección de 5).
For fried or roasted foods like fried potatoes, fritters and the like, powdered or dried food preparations with fatty character, sandwiches, toasted bread, pizza and the like containing any kind of foodstuff with fatty substances on the surface and dried foods with fatty substances on the surface: 50 mg/dm² (correction factor 5).