

Declaración de conformidad - Productos de Papel Film de PVC VLMF

Nosotros, Cofresco Foodservice, declaramos que los productos que entregamos a su empresa, a los que se hace referencia en los códigos 31C61G, 31C62 y 31C63 se producen en nuestra planta en Brodnica, Polonia, bajo un sistema de gestión certificado que cumple con:

- ISO 9001: 2015
- Norma Global BRC para Envases y Materiales de Envasado, Número 6.

Declaramos que los productos cumplen los requisitos sobre materiales utilizados para artículos o componentes de artículos destinados a entrar en contacto con alimentos como se describe en la siguiente legislación europea:

- Reglamento 2012 para Materiales y Artículos en contacto con Alimentos y sus modificaciones (Inglaterra) y con los reglamentos equivalentes de Gales, Escocia e Irlanda del Norte
- Reglamento marco (CE) nº 1935/2004
- Reglamento GMP (CE) No. 2023/2006
- Reglamento (UE) nº 10/2011 y enmiendas.

El (los) aditivo (s) y / o monómero (s) se enumeran en la lista positiva del reglamento enmendado (UE) No. 10/2011.

NIAS: las posibles sustancias no añadidas intencionadamente se encuentran en evaluación continua de riesgo utilizando un reconocido método.

El producto anterior contiene una película que podría contener un aditivo o un monómero que tiene una restricción del límite de migración específica. Al referirnos a los certificados de contacto con alimentos proporcionados por los proveedores, estamos seguros de que el nivel total de aditivos en este film está por debajo del límite (nuestro proveedor verifica que esta o estas sustancias cumplen los límites mediante el cálculo del peor de los casos o con la ayuda de pruebas de migración).

Monómero / Aditivo	PM Ref.	Migración Específica Límite (s) ppm
Ácido acético, éster de vinilo	10120	12
Ácido adípico, éster de bis (2-etilhexilo)	31920	18
Formaldehído-1-naftol, copolímero	54930	0,05
Ácido tereftálico, éster de bis (2-etilhexilo)	92200	60
Poliésteres de 1,2-propanodiol y / o 1,3- y 1,4-butanodiol y / o polipropilenglicol con ácido adípico, también con capa final con ácido acético o ácidos grasos C12-C18 o n-octanol y / o n-decanol	76866	30
ESBO, aceite de soja epoxidado	88640	60
VCM, monómero de cloruro de vinilo	26050	0,01
Zn	/	5

La migración general y los límites de migración específicos se han verificado en los artículos terminados que representan la peor referencia de la gama de productos de la familia (mayor espesor) según el Reglamento (UE) No.10/2011 bajo las siguientes condiciones:

- Un tiempo máximo de contacto / temperatura de 10 días / 40°C
- Estimulante alimentario: etanol al 10% (A), ácido acético al 3% (B) y aceite vegetal (D2)
- Una relación superficie / volumen de 6 (expresada en dm² / kg o dm² / L)

Por lo tanto, este papel film cumple con la siguiente aplicación:

- Cualquier almacenamiento a largo plazo a temperatura ambiente o inferior.
- Incluyendo calentar hasta 70°C hasta 2 horas, o calentar hasta 100°C hasta 15 minutos.

Aditivos de doble uso: según nuestro conocimiento, basados en las declaraciones de los proveedores y / o confidencialidad de los requisitos, este producto contiene:

Aditivo de doble uso	PM ref.	Conc. Max. (ppm)
Mono- y di- acetilados Glicéridos de ácidos grasos E472a	30401	80000
Hidrógeno de sodio carbonato	42500	100

Por la presente confirmamos que nuestros proveedores no usan intencionalmente en la producción de este papel film:

- Ftalatos
- INSIGNIA, NOGE y BFDGE
- BPA (bisfenol A)
- Nanopartículas

El papel film es adecuado para: margarina y mantequilla, queso, carne, pescado, sándwich, fruta, verdura y productos congelados.

Microondas: descongelación, recalentamiento, cocción sin contacto con alimentos. Pruebas de migración realizadas en agua destilada a 100°C durante 1 hora y en aceite de oliva a 150°C durante 30 min.

Congelador: sujeto a ensayos individuales.

Este papel film no es adecuado para: grasas y aceites puros, alimentos conservados en un medio aceitoso, hornos tradicionales, hornos infrarrojos o multipropósito.

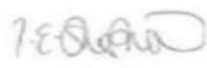
La película no contiene ningún material reciclado post consumo.

Este certificado solo es válido cuando los productos se utilizan en condiciones normales y previsibles, siempre que las condiciones de uso y almacenamiento también sean apropiadas para la preservación de las características específicas de este material.

Condiciones óptimas de almacenamiento: 15 / 20°C lejos de la humedad. Las propiedades del papel film pueden alterarse en el almacenamiento en condiciones extremas.

Este documento es válido para un período de 2 años tras la fecha de la firma.

PP


Darren Sheppard
Head of Compliance and Quality Management

Fecha: 23 Agosto 2023