

POLIGAL PACKAGING S.A.U. declara que el producto denominado **CAT\_ NPE - FILM DE POLIPROPILENO BIORIENTADO** es producido de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y cumple con la legislación comunitaria y nacional, concretamente:

#### **UNIÓN EUROPEA**

Reglamento Comunitario (CE) N.º 1935/2004 de 27 de Octubre de 2004 (artículo 3, artículo 11 apartado 5, artículo 15 y artículo 17) y posteriores enmiendas;

Reglamento (CE) N.º 2023/2006 de 22 de Diciembre de 2006 y posteriores enmiendas;

Reglamento (UE) N.º 10/2011 de 14 de Enero de 2011 y sus enmiendas 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174 y 2016/1416.

#### **ESPAÑA**

Real Decreto 866/2008

Real Decreto 1262/2005

Orden SCO/3508/2006

#### **USA**

Regulaciones de la FDA Capítulo 21 CFR 177.1520

Además, que:

- En la transformación y producción del film, se siguen todas las normas vigentes, estando la fábrica inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el N.º 3901868C.
- Las materias primas y aditivos utilizados para la elaboración de nuestro film cumplen con las condiciones descritas en la legislación y están incluidos en las listas positivas de monómeros y otras sustancias de partida y aditivos autorizados para la fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos;
- La trazabilidad del producto está garantizada;

---

**ESTE DOCUMENTO ES ENVIADO POR VÍA ELECTRÓNICA Y ES VÁLIDO SIN FIRMA**

**Poligal Packaging S.A.U.**

Pol. Gándara, Avda. Del Mar, 114-118, 15407 Narón, A Coruña, España  
Telf. +34 981 32 05 05 E-mail: info@poligal.com

- De acuerdo con el artículo 13.1 de la Ley 11/1997 sobre "Envases y residuos de envases" (que recoge la Directiva 94/62/CE) y la Directiva 2004/12/CE, la suma de la concentración de los metales pesados: plomo, cadmio, mercurio y cromo hexavalente no es superior en peso a 100 p.p.m.
- Los materiales poliméricos se utilizaron en proporciones que garantizan que la disposición general para el producto alimenticio no producirá la migración específica mayor que los valores definidos en la legislación.

### ESPECIFICACIONES SOBRE LA UTILIZACION DEL PRODUCTO

1. Tipos de alimentos que pueden ponerse en contacto:

Alimentos acuosos, ácidos, alcohólicos (hasta 10 % (V/V)), grasos y secos.

2. Duración y temperatura del tratamiento y almacenamiento en contacto con los alimentos:

Ensayado 10 días, 40°C

3. La relación entre el área de superficie en contacto con el alimento y el volumen utilizado para determinar la conformidad del producto: 6 dm<sup>2</sup>/Kg

Esta declaración es válida para un período de 2 años a partir de la fecha del presente y se revisará si existen cambios en la legislación, las materias primas, el proceso de producción o de los datos científicos y que pueden alterar las condiciones de conformidad del producto.

La declaración no es aplicable a ninguna modificación hecha al producto resultante de la adición de sustancias de cualquier clase (adhesivos y activadores de adhesión, resinas, barnices, lacas, tintas de impresión, pigmentos y colorantes, disolventes, etc.) o la aplicación del producto en condiciones no contempladas en la especificación de uso. El responsable de la alteración del producto no debe colocarlo en el mercado sin antes asegurarse de que cumple con la normativa aplicable a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

La emisión de esta declaración de conformidad está basada en legislación aplicable a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, en las declaraciones de conformidad de los proveedores de materia prima y en los resultados de los ensayos realizados al producto.

Narón, 18 de noviembre de 2016