

POLIGAL PACKAGING S.A.U. declara que el producto denominado **MET\_ BBR - 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, especialmente en lo referente a que las superficies impresas, y por analogía las metalizadas, no deben entrar en contacto directo con los alimentos.

---

**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

Página 1 de 3

- La trazabilidad del producto está garantizada;
- 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 UTILIZACIÓN 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

**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

Página 2 de 3

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