

A Poligal Portugal Unipessoal, Lda declara, que el producto denominado **CPLIR_ __TS- CAST FILM DE POLIPROPILENO** 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;

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

Reglamento (EU) N.º 10/2011 de Enero de 2011 y enmiendas posteriores;

PORTUGAL

Decreto-lei n.º 62/2008 de 31 de Março, alterado pelo Decreto-lei n.º 29/2009 de 2 de Fevereiro;

Decreto-lei n.º 366-A/97 de 20 de Dezembro.

USA

Regulaciones de la FDA Capítulo 21 CFR 177.1520

Además, que:

- 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;
- De acuerdo con el artículo Decreto-lei n.º 366-A/97 de 20 de Diciembre, 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.

ESTE DOCUMENTO ES ENVIADO POR VÍA ELECTRÓNICA Y ES VALIDO SIN FIRMA

Poligal Portugal Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras Lote B5, 4970 - 685 Tabaçó - Arcos de Valdevez
Telef. +351 258 518 095 E-mail: info@poligal.pt

Página 1 de 2 MPO-01.03 Edição 05

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 dm²/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.

Arcos de Valdevez, 8 Febrero 2017