

Xabier Panera Liñeiro, como Responsable Técnico de la empresa CELULOSAS VASCAS, S. L.

DECLARA

Que los siguientes artículos comercializados por nuestra firma:

- **Bolsas de autocierre (cierre zip) LDPE.**

Están fabricados con Polietileno de Baja Densidad (Poliolefina) con nº **CAS: 9002-88-4**

Monómero de partida: Etileno (nº CAS: 0000074-85-1). Sin aditivos. Sin restricciones en las sustancias utilizadas y sus productos de degradación.

Han sido examinados por laboratorio acreditado, en condiciones de **uso repetido**, bajo los estándares de las Normas:

- **EN 1186:2022 “Material y artículos en contacto con productos alimenticios”.**

En base a los resultados obtenidos (ver anexo I), los productos se consideran **aptos para el contacto directo con todo tipo de alimentos** (ver anexo II) en condiciones de **almacenamiento prolongado a temperatura ambiente o inferiores** (incluidas la de refrigeración o congelación) así como en condiciones de el envasado en condiciones de llenado en caliente y/o el calentamiento hasta una temperatura T donde $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ durante un máximo de $t = 120/2^{[(T-70)/10]}$ minutos.

Asimismo, los artículos referenciados, cumplen con lo dispuesto en:

- **Reglamento 10/2011, de 14 de enero**, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y con sus modificaciones posteriores, (incluidos los reglamentos 1416/2016, 752/2017, 79/2018, 213/2018, 1245/2020, 1627/2023 y 351/2025).
- **Reglamento 1935/2004, de 27 de octubre**, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- **Reglamento 2023/2006**, de 22 de diciembre, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Y para que conste, firma la presente en Amorebieta a 27 de mayo de 2025.



Fdo: Xabier Panera Liñeiro
Responsable Técnico

ANEXO I: RESULTADOS DE LOS ENSAYOS DE MIGRACIÓN

Migración global (número de ensayo OM2)

Simulante	Valor M1 (mg/dm ²)	Valor M2 (mg/dm ²)	Valor M3 (mg/dm ²)	Límite
D1: Etanol 50%	1,0 +/- 0,1	< 0,1	< 0,1	10 mg / dm ²
B: Ácido Acético 3%	0,6 +/- 0,1	0,6 +/- 0,1	0,6 +/- 0,1	
D2: Isooctano	1,4 +/- 0,1	0,6 +/- 0,2	0,1 +/- 0,1	
D2: Etanol 95%	0,4 +/- 0,2	0,1 +/- 0,1	< 0,1	

Condiciones del test: Temperatura 40 °C – Tiempo de contacto: 10 días.

Migración específica de metales

Metal	Resultado (mg/Kg)	Límite máximo (mg/Kg)
Bario	< 0.1	1
Cobalto	< 0.01	0.05
Cobre	< 0.1	5
Hierro	< 0.1	48
Litio	< 0.1	0.6
Manganeso	< 0.1	0.6
Cinc	< 0.1	5
Aluminio	< 0.1	1.0
Níquel	< 0.01	0.02
Arsénico	N. D.	N. D.
Cadmio	N. D.	0.002
Cromo	N. D.	N. D.
Europio	< 0.01	0.05
Gadolinio	< 0.01	0.05
Lantano	< 0.01	0.05
Terbio	< 0.01	0.05
Plomo	N. D.	N. D.
Mercurio	N. D.	N. D.
Antimonio	< 0.01	0.04

N. D.: no detectado

Condiciones del test: Temperatura 40 °C – Tiempo de contacto: 10 días.

Simulante usado: Ácido Acético (3%) en disolución acuosa.

Fecha de elaboración:
25/05/2009
Última revisión:
27/05/2025

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Migración específica aminas primarias aromáticas: no detectables

El ensayo de migración específica se ha efectuado a una temperatura de 40 °C, mantenida durante 10 días, en solución acuosa de Ácido Acético al 3% (v/v).

Examen sensorial de olor y sabor

- Examen sensorial de olor: puntos en la escala = 0.0 (diferencias no perceptibles)
- Examen sensorial de sabor: puntos en la escala = 0.0 (diferencias no perceptibles)

El ensayo se ha efectuado a una temperatura de 40 °C, mantenida durante 1 hora, en agua destilada.

ANEXO: EJEMPLOS DE ALIMENTOS QUE PUEDEN ENTRAR EN CONTACTO CON EL ARTÍCULO

- Alimentos acuosos: leche y otros derivados lácteos, hortalizas, frutas, carnes y pescados conservadas en medios alcohólicos o acuosos, huevos, miel, etc.
- Verduras y hortalizas al natural.
- Bebidas alcohólicas y turbias (zumos, néctares, etc.)
- Carnes.
- Pescados y mariscos.
- Alimentos grasos: productos de pastelería y confitería, grasas y aceites, pescados y carnes en conserva, quesos, alimentos fritos, salsas, alimentos congelados, etc.
- Productos de panadería y bollería, cereales, etc.

Condiciones de almacenamiento en contacto con el alimento: de acuerdo a los resultados obtenidos, y de conformidad con el Reglamento 10/2011, se permite el almacenamiento prolongado del producto a temperatura ambiente o inferior (incluidas las de congelación).