

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

DECLARA

Que los siguientes artículos comercializados por nuestra firma:

- **Guante de nitrilo sin polvo, no estéril "AACHENPROTEC A" (códigos: GNN.14X.10)**

Han sido examinados bajo los estándares de las Normas:

- **UNE-EN 1186 "Test de migración para artículos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos".**
- **UNE-EN 13130 "Materiales y artículos en contacto con alimentos".**

Obteniéndose los siguientes resultados:

Migración global

	Simulante	Resultado (mg/dm ²)	Límite (mg/dm ²)
B	Ácido acético 3%	< 2.0	10.0
D1	Etanol 50%	< 2.0	10.0
D2	Aceite vegetal (Oliva)	< 2.0	10.0
E	Tenax	< 2.0	10.0

El ensayo de migración global se ha efectuado a una temperatura de 40 °C, mantenida durante 1 hora, por lo que, según lo establecido en el Reglamento 10/2011 y sus posteriores modificaciones, se recomienda el uso del producto para unas condiciones previsibles de contacto "con alimentos fríos o a temperatura ambiente y durante un espacio de tiempo máximo de 1 hora".

Migración específica Nitrosaminas (en disolución 3% de Ácido Acético)

Sustancia	Resultado (ug/l)
N-Nitrosodimethylamine (NDMA)	< 1.0
N-Nitrosodiethylamine (NDEA)	< 1.0
N-Nitrosodipropylamine (NDPA)	< 1.0
N-Nitrosodibutylamine (NDBA)	< 1.0
N-Nitrosomorpholine (NMOR)	< 1.0
N-Nitrosopiperidine (NPIP)	< 1.0
N-Nitrosopyrrolidine (NPYR)	< 1.0
N-Nitrosoethylphenylamine	< 5.0
N-Nitrosomethylphenylamine	< 5.0
N-Nitrosodiisononylamine (NDiNA)	< 5.0
N-Nitrosodibenzylamine	< 5.0

Examen sensorial de olor y sabor (DIN 10955:2004)

- 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, mantenido durante 1 hora.

Migración específica de metales

Metal	Resultado (mg/Kg)	Límite máximo (mg/Kg)
Aluminio	< 0.6	1.0
Bario	< 0.6	1.0
Cobalto	< 0.03	0.05
Cobre	< 1	5
Hierro	< 1	48
Litio	< 0.4	0.6
Manganeso	< 0.4	0.6
Cinc	< 1.0	25
Níquel	< 0.02	0.02

Condiciones del test: Temperatura 40 °C – Tiempo de contacto: 1 hora.

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

En base a los resultados obtenidos, los productos se consideran **aptos para el contacto directo con todo tipo de alimentos** (incluidos los relacionados en el anexo I de esta declaración) **a temperatura ambiente**.

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

- **Reglamento 1935/2004, de 27 de octubre**, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- **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, 1442/2023 y 1627/2023).
- **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 15 de abril de 2025.



Fdo: Xabier Panera Liñeiro
Responsable Técnico

Fecha de elaboración:
26/02/2025
Última revisión:
15/04/2025

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



celulosasvascas.com

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.