

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 "AACHEN TOUCH" (códigos: GNN.T0X.11)**

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)
A	Etanol 10%	< 1.0	10
B	Ácido acético 3%	7.7	10
C	Etanol 20%	< 1.0	10
D1	Etanol 50%	5.2	10
D2	Aceite vegetal (Oliva)	< 1.0	10

El ensayo de migración global se ha efectuado a una temperatura de 40 °C, mantenida durante 2 horas, 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 2 horas".

Migración específica de metales

Metal	Resultado (mg/Kg)	Límite máximo (mg/Kg)
Bario	N.D.	1.0
Cobalto	N.D.	0.05
Cobre	N.D.	5
Hierro	N.D.	48
Litio	N.D.	0.6
Manganeso	N.D.	0.6
Cinc	10.5	25
Aluminio	N.D.	1.0
Níquel	N.D.	0.02
Arsénico	N.D.	0.01
Cadmio	N.D.	0.002
Cromo	N.D.	0.01
Europio	N.D.	0.05
Gadolinio	N.D.	0.05

Fecha de elaboración:
15/09/2020
Última revisión:
26/02/2025

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



celulosasvascas.com

Lantano	N.D.	0.05
Terbio	N.D.	0.05
Plomo	N.D.	0.01
Mercurio	N.D.	0.01
Antimonio	N.D.	0.04

N. D.: no detectado

Condiciones del test: Temperatura 40 °C – Tiempo de contacto: 2 horas.

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 26 de febrero de 2025

Fdo: Xabier Panera Liñeiro
Responsable Técnico

Fecha de elaboración:
15/09/2020
Última revisión:
26/02/2025

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.