

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, AACHENFEEL BLACK (códigos GNN.BLACKX.10)**

Han sido examinados por laboratorio acreditado 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 (número de ensayo OM3)

- Migración Global en contacto con el simulante B **Ác. Acético 3% (v/v)** = 3.8 mg/dm²
- Migración Global en contacto con el simulante A **Etanol 10%** = 3.6 mg/dm²
- Migración Global en contacto con el simulante D2 **Aceite de oliva rectificado** = 4.1 mg/dm²

*: *Límite máximo de migración global: 10 mg/ dm².*

El ensayo de migración global se ha efectuado a una temperatura de 70 °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 “que impliquen el llenado en caliente y/o el calentamiento hasta una temperatura T donde 70 °C ≤ T ≤ 100 °C durante un máximo de $t = 120/2 \wedge [(T-70)/10]$ minutos, y que no vayan seguidas de un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente o refrigerado”.

Migración específica (número de ensayo OM3)

- Migración Específica de Aminas aromáticas primarias: No detectables
- Migración Específica de Nitrosaminas y sustancias Nitrosatables: No detectables

El ensayo de migración específica se ha efectuado a una temperatura de 40 °C, mantenida durante 2 horas, en solución acuosa de Ácido Acético al 3% (v/v).

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, mantenida durante 2 horas, en agua destilada.

Fecha de elaboración:
21/10/2020
Última revisión:
23/04/2025

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



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 o inferiores** (incluidas la de refrigeración o congelación).

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 23 de abril de 2025.

Fdo: Xabier Panera Liñeiro
Responsable Técnico

Fecha de elaboración:
21/10/2020
Última revisión:
23/04/2025

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



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.