



VINVENTIONS

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Para materiales sintéticos que entren
en contacto con artículos alimentarios.**

Nombre y dirección de la empresa que entrega la declaración de conformidad:

Vinventions, ZI Les Plénesses, Chemin de Xhénorie, 7, 4890 Thimister-Clermont, BÉLGICA

Nombre y dirección del fabricante o del importador:

Vinventions, ZI Les Plénesses, Chemin de Xhénorie 7, 4890 Thimister-Clermont, BÉLGICA

Referencia de los materiales o los objetos destinados a la fabricación de estos productos:

Tapones tipo RESERVA

Elastómero termoplástico a olefinas, LDPE, colorantes alimentarios

El tapón RESERVA es conforme a las exigencias:

- Del Reglamento europeo (UE) 1935/2004 de 27/10/2004 en particular los artículos 1, 2, 3, 16 y 17.
- Del Reglamento europeo (UE) 10/2011 relativo a los materiales plásticos destinados al contacto alimentario y sus enmiendas hasta la fecha de este certificado.
- Del Reglamento (CE) N.º 2023/2006 relativo a las buenas prácticas de fabricación, en particular los artículos 3, 4, 5, 6 y 7.

La trazabilidad del producto, de conformidad con el reglamento 1935/2004, está garantizada por un número de lote.

Migración global

Condiciones de análisis:

Simulante	Tipo de artículo / Condición de contacto con los alimentos	Análisis (Tiempo / temperatura)
Alcohol / Ácido acético	Vino	10 días / 60°C

Pruebas de migración llevadas a cabo en condiciones reales en botellas de vino de 375 ml, llenadas con simulantes, selladas con un tapón de prueba, invertidas y expuestas a las condiciones de análisis mencionadas anteriormente.

	Migración global	Exigencia
3% Ácido acético	1.17 mg/kg	≤ 60 mg/kg
50% Etanol	3.50 mg/kg	≤ 60 mg/kg

WWW.VINVENTIONS.COM



Migración específica

El tapón contiene sustancias sujetas a límites de migración específicos, tal como se notifica en el Reglamento 10/2011 (UE). Todas estas sustancias respetan los límites de migración definidos.

Aditivos de doble uso

El tapón contiene también siguientes sustancias, definidas como «aditivos de doble uso» en el reglamento (EU) 10/2011:

- E321, E471, E470a, E553b y E223

Estos aditivos responden a criterios de pureza fijados por las directivas 2008/60/CE, 95/45/CE y 2008/84/CE

Análisis sensorial

Inmersión de 5 tapones en 500 ml de vino blanco ligero durante 2 días a temperatura ambiente. El vino se analiza sensorialmente (olor y gusto).

	Olor	Gusto
Vino	1.25	1.42

- Escala:
- 1 : sin diferencia o desviación muy ligera
 - 2 : ligero defecto olfativo/defecto gustativo
 - > 2 : defecto olfativo/gustativo marcado

En virtud del reglamento 1935/2004, los efectos organolépticos se consideran aceptables hasta un nivel de 2,00.

Especificaciones para la utilización o restricciones previstas:

- Género/tipos de alimentos que deberían entrar en contacto con el material: **Vino**
- Género/tipos de alimentos que no deberían entrar en contacto con el material:

Los productos están previstos para el contacto con el vino.

Los productos no son adecuados para entrar en contacto con materias grasas.

Recomendación sobre la duración máxima y la temperatura de contacto con los alimentos:

Varios años / 40 °C (máx.)

El artículo puesto en contacto con alimentos no incluye barrera funcional.

Sello de la empresa:



Datado y firmado:

El 05 de Marzo de 2018

Christophe Robert
QHSE Manager

WWW.VINVENTIONS.COM

