



NOMACORC®

Advance Your Passion

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:

Nomacorc, ZI LesPlénesses, Chemin de Xhénorie, 7, 4890 Thimister-Clermont, BÉLGICA

Nombre y dirección del fabricante o del importador:

Nomacorc, ZI LesPlénesses, Chemin de Xhénorie, 7, 4890 Thimister-Clermont, BÉLGICA

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

Tapones Nomacorc tipo Classic Green

Elastómero termoplástico a olefinas, LDPE, colorantes alimentarios –

El tapón Nomacorc **Classic Green** es conforme a las exigencias:

- Del Reglamento europeo (EU) 1935/2004 de 27/10/2004 en particular los artículos 1, 2, 3, 16 y 17.
- Del Reglamento europeo (EU) 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

Los límites de migración se respetan en las condiciones de análisis siguientes:

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

Relación superficie – volumen: 6 dm² en 1000 ml.

Inmersión en una solución de ácido acético (3%) y de etanol (50%) durante 10 días a 60 °C.

	Migración global	Exigencia
3 % Ácido acético	1.30 mg/Kg	≤ 60 mg/Kg
50% Etanol	1.83 mg/Kg	≤ 60 mg/Kg

Migración específica

Los tapones Nomaticorc contiene monómeros y aditivos sujetos a límites de migración específica definidas en el reglamento 10/2011. Todas las sustancias afectadas por un límite de migración específico han sido verificadas y son conformes a las especificaciones.

Aditivos de doble uso

El tapón Nomaticorc contiene también aditivos definidos como «aditivos de doble uso» (UE) 10/2011. Se describen a continuación.

- E553b, E900, E321 y E223; no existe límite de uso.

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. La migración se analiza sensorialmente (olor y gusto).

	Olor	Gusto
Vino	1.0	1.5

- Redondeado a 0,5
- Escala:
 - 1 : sin diferencia o desviación muy ligera
 - 2 : Ligero defecto olfativo/defecto gustativo
 - 3 : defecto olfativo/gustativo marcado
 - 4 : defecto olfativo/gustativo marcado

En virtud del reglamento 1935/2004, los efectos organolépticos se consideran aceptables hasta un nivel de 2,5.

Especificaciones para la utilización o restricciones previstas:

- Género/tipos de alimentos que deberían entrar en contacto con el material:
Los productos Nomaticorc están previstos para el contacto con el vino.
Los productos Nomaticorc no son adecuados para entrar en contacto con materias grasas.

Recomendación sobre la duración máxima de 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:



Firmado y datado
6 Febrero 2017

Christophe Robert
QHSE Manager