



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 Classic +

Elastómero termoplástico a olefinas, LDPE, colorantes alimentarios

**El tapón Classic + 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	0.56 mg/Kg	≤ 60 mg/Kg
50% Etanol	6.00 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:

- E553b, E905 y E900.

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).

	<b>Olor</b>	<b>Gusto</b>
Vino	1.07	1.00

- 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

