



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 NEW CLASSIC GREEN

Elastómero termoplástico a olefinas, LDPE, colorantes alimentarios

El tapón NEW CLASSIC GREEN 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 modificaciones, incluyendo la evaluación del riesgo de sustancias añadidas involuntariamente (NIAS, artículo 19).
- 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	1.70 mg/dm ²	≤ 10 mg/dm ²
20% Etanol	3.70 mg/dm ²	≤ 10 mg/dm ²

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). Al respetar las condiciones de uso de los tapones, enumeradas a continuación, estas sustancias respetan los límites de migración definidos que van desde 0,01 a 60 mg/kg.

Aditivos de doble uso

El tapón contiene sustancias definidas como «aditivos de doble uso» en el reglamento (EU) 10/2011, como E553b, E321, E171 y E900. Estos aditivos responden a criterios de pureza fijados por las directivas 2008/128/CE, 1333/2008 (CE) y sus modificaciones.

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	1.10	1.30

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

Los efectos organolépticos se consideran aceptables hasta un nivel de 2,00.

Condiciones de uso, restricciones y recomendaciones de contacto con alimentos :

- Tipos de alimentos que deberían entrar en contacto con el material: **Los Vinos**
- Tipos de alimentos que no deberían entrar en contacto con el material: **Las materias grasas**
- Temperatura de contacto / almacenamiento: **llenado en caliente permitido (máximo 2 horas a 70°C) / almacenamiento a largo plazo a 25°C o menos**
- Relación de contacto S/V: **0.055 dm² / kg de alimentos**

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

Sello de la empresa:



Datado y firmado:

12 / 11 / 2021

Christophe Robert
Quality Europe Manager

WWW.VINVENTIONS.COM

