



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:

Elastómero termoplástico-base olefinas, LDPE, colorantes, tintas de impresión y silicona alimentaria

El tapón CLASSIC GREEN es conforme a las exigencias:

- Reglamento Europeo (UE) 1935/2004 de 27/10/2004, en particular los artículos 1, 2, 3, 16 y 17.
La trazabilidad del producto está garantizada por un número de lote.
- Reglamento Europeo (UE) 10/2011 y modificaciones (hasta EU 2023/1627), relativo a los materiales y objetos plásticos destinados al contacto alimentario e incluyendo la evaluación de riesgos de sustancias no añadidas intencionadamente (artículo 19).
- Reglamento (UE) 2023/2006 relativo a las buenas prácticas de fabricación, en particular los artículos 3 a 7.
- AP (89), relativo a colorantes en materiales plásticos que entran en contacto con alimentos
- Guía EuPIA y AP (2005)2 sobre tintas de impresión
- AP (2004)5, sobre siliconas en contacto con alimentos

Migración global

Condiciones de análisis

Tipo de alimento	Simulantes	Análisis (Tiempo / temperatura)
Vino	Alcohol / Ácido acético	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	1.20 mg/dm ²	≤ 10 mg/dm ²
20% Etanol	2.00 mg/dm ²	≤ 10 mg/dm ²



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.

Aditivos de doble uso

El tapón contiene sustancias definidas como «aditivos de doble uso» en el reglamento (EU) 10/2011. Estos aditivos responden a los criterios de la directiva 1333/2008 (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). Los efectos organolépticos se consideran aceptables hasta un nivel de 2,00.

	Olor	Gusto
Vino	1.40	1.60

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

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 gras**
- 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:

Septiembre 2024

Christophe Robert,
Quality Europe Director