



Certificado de conformidad de contacto
alimentario de la UE

Fabricante: Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545

Producto: Eagle EC Clear 80A

Fecha de la declaración: 22 de junio de 2016

Los monómeros y aditivos usados para fabricar este producto se enumeran en la normativa de la UE 10/2011 (y en la legislación a la que reemplaza; directiva de la Comisión 2002/72/CE (06/08/2002) relacionada con materiales plásticos y artículos diseñados para estar en contacto con productos alimentarios y sus modificaciones 2004/1/CE (06/01/2004), 2004/19/CE (01/03/2004), 2005/79/CE (18/11/2005), 2007/19/CE (30/03/2007), 2008/39/CE (06/03/2008) y la normativa (CE) No 975/2009 (19/10/2009)), dentro del marco definido por la normativa 1935/2004/CE (27/10/2004) acerca de materiales y artículos enseñados para estar en contacto con alimentos y las normativas derogatorias 80/590/CEE y 89/109/CEE.

El producto anterior ha sido comprobado de forma **independiente** para la migración general con los simulantes en las condiciones de prueba indicados a continuación, como se define en la directiva de la UE 97/48/CE y la normativa de la UE 10/2011. El producto se ha expuesto a cada simulante y condición de prueba tres veces para cumplir con los requisitos de uso repetidos como se define en la directiva de la Comisión 2002/72/CE y la normativa de la UE 10/2011.

Simulantes alimentarios	Condiciones de prueba		
	Duración	Temp (°C)	Exposiciones
10% v/v de etanol (simulante A)	1 hora	40	3
95% v/v de etanol (simulante D sustituto)	1 hora	40	3
Isoctano (simulante D sustituto)	1 hora	40	3

Se vio que los resultados de la migración general estaban debajo de los límites definidos en la directiva de la UE 2002/72/CE y la normativa de la UE 10/2011, actualmente definida como 10 mg/dm² del área de la superficie del artículo.

Los monómeros y aditivos componentes usados para fabricar este producto tienen los siguientes requisitos de migración específicos:

- 5 mg por kg de alimento
- 0,020 mg por kg de alimento

Los requisitos de migración específicos se comprobaron en las siguientes condiciones.

Simulantes alimentarios	Condiciones de prueba		
	Duración	Temp (°C)	Exposiciones
10% v/v de etanol (simulante A)	1 hora	40	3
95% v/v de etanol (simulante D sustituto)	1 hora	40	3

Se vio que los resultados de la migración específicos estaban debajo de los límites definidos en la directiva de la UE 2002/72/EC y la normativa de la UE 10/2011.

La composición del producto indicado también cumple todos los criterios de pureza de acuerdo con las directivas 95/31/CE, 95/45/CE y 96/77/CE.

El producto indicado está fabricado de acuerdo con la normativa de la Comisión (CE) No 2023/2006 de 22 de diciembre de 2006 acerca de las prácticas de fabricación adecuadas para materiales y artículos diseñados para estar en contacto con alimentos.

Por tanto, el producto indicado cumple totalmente las normativas indicadas y puede usarse en aplicaciones con contacto con alimentos repetido a temperaturas superiores a 40 °C durante 1 hora para todos los alimentos con un pH superior a 4,5.

Tyson Gabler
22 de junio de 2016



Certificado de conformidad de contacto
alimentario de la UE

Fabricante: Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545

Producto: Eagle EC Blue 80A

Fecha de la declaración: 22 de junio de 2016

Los monómeros y aditivos usados para fabricar este producto se enumeran en la normativa de la UE 10/2011 (y en la legislación a la que reemplaza; directiva de la Comisión 2002/72/CE (06/08/2002) relacionada con materiales plásticos y artículos diseñados para estar en contacto con productos alimentarios y sus modificaciones 2004/1/CE (06/01/2004), 2004/19/CE (01/03/2004), 2005/79/CE (18/11/2005), 2007/19/CE (30/03/2007), 2008/39/CE (06/03/2008) y la normativa (CE) No 975/2009 (19/10/2009)), dentro del marco definido por la normativa 1935/2004/CE (27/10/2004) acerca de materiales y artículos enseñados para estar en contacto con alimentos y las normativas derogatorias 80/590/CEE y 89/109/CEE.

El producto anterior ha sido comprobado de forma **independiente** para la migración general con los simulantes en las condiciones de prueba indicados a continuación, como se define en la directiva de la UE 97/48/CE y la normativa de la UE 10/2011. El producto se ha expuesto a cada simulante y condición de prueba tres veces para cumplir con los requisitos de uso repetidos como se define en la directiva de la Comisión 2002/72/CE y la normativa de la UE 10/2011.

Simulantes alimentarios	Condiciones de prueba		
	Duración	Temp (°C)	Exposiciones
10% v/v de etanol (simulante A)	1 hora	40	3
95% v/v de etanol (simulante D sustituto)	1 hora	40	3
Isoctano (simulante D sustituto)	1 hora	40	3

Se vio que los resultados de la migración general estaban debajo de los límites definidos en la directiva de la UE 2002/72/CE y la normativa de la UE 10/2011, actualmente definida como 10 mg/dm² del área de la superficie del artículo.

Los monómeros y aditivos componentes usados para fabricar este producto tienen los siguientes requisitos de migración específicos:

- 5 mg por kg de alimento
- 0,020 mg por kg de alimento

Los requisitos de migración específicos se comprobaron en las siguientes condiciones.

Simulantes alimentarios	Condiciones de prueba		
	Duración	Temp (°C)	Exposiciones
10% v/v de etanol (simulante A)	1 hora	40	3
95% v/v de etanol (simulante D sustituto)	1 hora	40	3

Se vio que los resultados de la migración específicos estaban debajo de los límites definidos en la directiva de la UE 2002/72/EC y la normativa de la UE 10/2011.

La composición del producto indicado también cumple todos los criterios de pureza de acuerdo con las directivas 95/31/CE, 95/45/CE y 96/77/CE.

El producto indicado está fabricado de acuerdo con la normativa de la Comisión (CE) No 2023/2006 de 22 de diciembre de 2006 acerca de las prácticas de fabricación adecuadas para materiales y artículos diseñados para estar en contacto con alimentos.

Los pigmentos usados en el producto se indican en la lista positiva en francés 'Index alphabétique des matériaux pour contact alimentaire et leurs constituants - Pigments et colorants' contenida en el folleto N° 1227.

El producto también se comprobó de forma **independiente** para la migración del color de acuerdo con la Resolución del Consejo de Europa AP (89) 1. La superficie en contacto con los alimentos de la muestra se expuso a los siguientes simulantes y no se observó ninguna migración de color; por tanto, el producto cumple los requisitos de prueba de la Resolución del Consejo de Europa AP (89) 1 "sobre el uso de colorantes en materiales y artículos que están en contacto con alimentos".

Simulantes alimentarios
10% v/v de etanol (simulante A)
3% v/v de ácido acético (simulante B)
20% v/v de etanol (simulante C)
Aceite de oliva rectificado (simulante D)

Por tanto, el producto indicado cumple totalmente las normativas indicadas y puede usarse en aplicaciones con contacto con alimentos repetido a temperaturas superiores a 40 °C durante 1 hora para todos los alimentos con un pH superior a 4,5.

Tyson Gabler
22 de junio de 2016