

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD R-PET

Nombre empresa y dirección:

FEDINSA ENVASES S.A.

Calle de los pescadores nº2. Polígono de Cantabria, Pla. 46 Apdo. 1127. CP: 26006. Logroño (La Rioja). España. Tel. +34 941 27 13 00. Fax. +34 941 27 13 01. [Web: www.fedinsa.com](http://www.fedinsa.com).

Razón Social:

A26011718

Nº Registro sanitario:

39.00.721/LO

Material analizado:

LÁMINA RÍGIDA R-PET.

Composición ABA; consiste en una capa externa coextrusionada (A) fabricada con material virgen o material reciclado de grado alimentario que actúa como barrera funcional y una capa interna (B) compuesta por material reciclado.

Referencia envase: GHT 500 (OF: 35594).

Legislación aplicable*:

Materiales en contacto con alimentos:

- **Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.**
- **Reglamento (CE) 2023/2006, de 22 de Diciembre de 2006, de la Comisión, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.**
- **Reglamento (UE) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2024, sobre los envases y residuos de envases, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE. Libre de PFAS.**

Materiales plásticos:

- **Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Y sus enmiendas.**
- **Reglamento (UE) 2022/1616 de 15 de septiembre de 2022, sobre materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.**

Libre de alérgenos:

- **Reglamento (UE) 1169/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011.**
- **Real decreto 126/2015 de 27 de febrero de 2015.**

*Cumple la reglamentación descrita y sus posteriores modificaciones hasta la fecha de emisión de la DoC.
Fuente AECOSAN (Asociación Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición).

Análisis microbiológico:

Los ensayos se han llevado a cabo de acuerdo con la normativa de análisis vigente por el laboratorio de CNTA.

- **Fechas del análisis: septiembre 2025.**
- **Las muestras analizadas son el envase, la materia prima y cualquier parte que durante el proceso productivo sea susceptible de entrar en contacto con el envase: aire de sala, molde, empujadores de máquina, mesa de acumulación, bolsa de plástico, manos operario, ropa operario.**
- **Los parámetros analizados son: Mesófilos aerobios a 30° C, Mohos, Levaduras, Enterobacterias y Estafilococos.**

Los resultados han sido satisfactorios. Si desea copias de los informes solicítelas.

Análisis de migraciones global y específica.

- Global

Los ensayos se han llevado a cabo de acuerdo con la normativa de análisis vigente por el laboratorio de AIMPLAS, según informe 25-3253-1-BI/1 del 18-09-2025.

Los ensayos de migraciones se han realizado, tanto en simulantes A, B y D2 en las condiciones normalizadas (OM2).

Los resultados obtenidos cumplen con los límites establecidos en la legislación vigente.

- Específica.

Los ensayos se han llevado a cabo de acuerdo con la normativa de análisis vigente por el laboratorio de AIMPLAS, según informe 25-3069-1-BI/1 del 28-10-2025.

Los ensayos de migración específica se han realizado en metales pesados y en el listado de sustancias indicado por nuestro proveedor de materia prima.

Los resultados obtenidos cumplen con los límites establecidos en la legislación vigente.

(Si desea una copia del informe solicítelo).

Sustancias sometidas a restricción en alimentos.

El proveedor de lámina R-PET nos ha comunicado las sustancias sometidas a restricción y han sido analizadas en los ensayos de LME.

Las sustancias cumplen con los límites establecidos en la legislación vigente.

Condiciones de uso:

El material R-PET fabricado por FEDINSA puede utilizarse en las siguientes condiciones:

- **TIPOS DE ALIMENTOS:** Apto para estar en contacto con cualquier tipo de alimento.
- **CONDICIONES DE USO:** Apto para un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente o inferior, incluido el envasado en condiciones de llenado en caliente y/o el calentamiento hasta una temperatura T donde $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100^{\circ}\text{C}$ durante un máximo de $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutos.

Si tiene alguna pregunta póngase por favor en contacto con nosotros para atenderla.

Firma.



Fernando Azofra de Rivas

Departamento de Calidad de FEDINSA ENVASES S.A.

Teléfono: 941 271 300/Correo electrónico: planificación@fedinsa.com.

Fecha última modificación: 15-03-26