

SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO

metales y aleaciones

Productos metálicos y de madera en contacto con alimentos

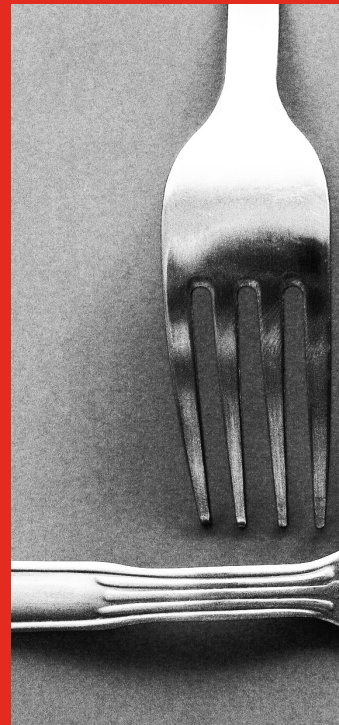
Los metales y sus aleaciones, así como la madera se emplean en objetos en contacto con alimentos como recipientes, utensilios, menaje, etc. Tanto las sustancias que forman parte de estos productos como la presencia de otras sustancias (impurezas en metales, formaldehído en madera, etc) tienen la posibilidad de migrar a los alimentos, poniendo en peligro la salud humana, produciendo un cambio inaceptable en la composición de los alimentos o deteriorando sus características organolépticas.

En AIDIMME se está desarrollando el proyecto MEAL (Investigación de la interacción de materiales y objetos metálicos y de madera destinados a entrar en contacto con alimentos, proyecto IVACE financiado con fondos FEDER).

Los resultados preliminares del proyecto, tras el muestreo y la elaboración de ensayos en nuestros laboratorios, son:

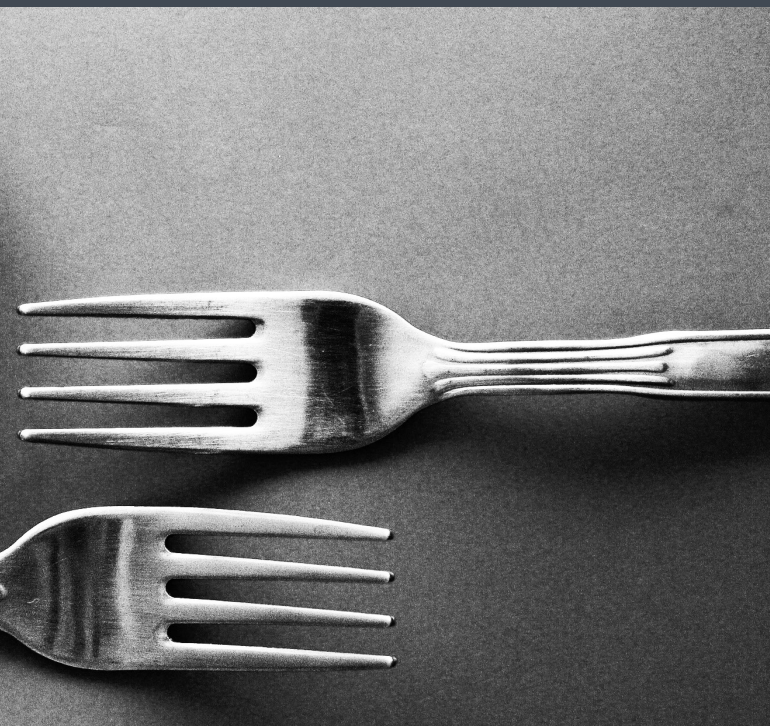
- Etiquetado incorrecto o ausencia de las mismas.
 - Datos incompletos del fabricante o distribuidor.
 - Composición/ material del objeto.
- Problemas de migración de Níquel, Cromo, Aluminio y Hierro en medio ácido. Composición diferente a la indicada en la etiqueta.
- Gran variabilidad en los resultados de ensayos de diferentes muestras de un mismo producto.

A partir del presente proyecto, se ha desarrollado un servicio que consiste en la verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, aplicado a materiales sin legislación específica, tales como productos de metal y de madera.



Investigación de la interacción de materiales y objetos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos

La Dirección General Europea de Salud y Protección al consumidor ha editado una hoja de ruta en la que se indica claramente que hay una falta de legislación específica para materiales distintos a los plásticos, y que hay problemas importantes derivados de no disponer legislación europea al respecto.



Proyecto cofinanciado por:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

Nuevo servicio AIDIMME

Verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) 1935/2004.

En el servicio se llevan a cabo las siguientes acciones:

- Ensayos de migración sobre varias muestras de productos en contacto con alimentos, en condiciones similares al uso previsto para comprobar que no se produce una migración de metales en valores inaceptables.
- Evaluación, mediante auditoría, que la empresa fabricante cumple con los requisitos establecidos en el reglamento 2023/2006 sobre las buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Como resultado del servicio, se emitirá un certificado al producto, respaldado por una marca otorgada por AIDIMME.





**SEGURIDAD
CONTACTO
ALIMENTARIO**

AIDIMME



Beneficios y usos

A nivel de fabricante:

- Comprobar que los productos que van a estar en contacto con alimentos que ellos fabrican cumplen con la legislación vigente, y por tanto son seguros para contacto alimentario.
- Poder distinguirse de la competencia con una marca otorgada por AIDIMME.
- Adjuntar certificados en concursos y licitaciones para: restaurantes, hoteles, colegios, comedores públicos y privados, etc.

A nivel de consumidores/distribuidores:

- Disponer de información que les permita distinguir los productos metálicos seguros en contacto con alimentos.

Productos que pueden beneficiarse de este servicio:

- Menaje de cocina: ollas, cazuelas, sartenes...
- Cubertería: cucharas, cuchillos, tenedores, pinzas...
- Utensilios para la preparación de comida: rallador, pasapurés...
- Utensilios para cocinar: espumaderas, cestillos de freidora, parrillas...
- Utensilios para almacenar y conservar: vasos, cocteleras, jamoneros...

CERTIFICADO DE CONTROL DE MATERIALES METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, CONFORME A LO DISPUESTO EN EL REGLAMENTO (CE) 1935/2004, SOBRE LOS MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS



CERTIFICADO

1. MUESTRA ANALIZADA:

- 1.1 Producto:
- 1.2 Metal base:
- 1.3 Tratamiento/recubrimiento/acabado:
- 1.4 Fabricante:
- 1.5 Modelo:
- 1.6 Certificado basado en el informe:

2. ENSAYO REALIZADO:

Ensayo de migración, conforme a lo dispuesto en la Guía Técnica sobre Metales y aleaciones utilizados en materiales y artículos en contacto con alimentos publicada en 2013.

Condiciones del ensayo:

Simulante empleado:

- Temperatura:
- Tiempo de contacto:
- Tipo de contacto:

3. RESULTADOS ANALÍTICOS:

Resultados de los ensayos realizados (nota: la migración en mg/dm² y en mg/kg)

Metal	Unidades	Valor medido	Valor límite	Método
-------	----------	--------------	--------------	--------

4. BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN:

Conforme a lo dispuesto en el Reglamento 2023/2006 de 22 de diciembre de 2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, se ha evaluado, mediante auditoría, que la empresa _____ cumple con los siguientes requisitos:

a) Disponibilidad de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad. Dicho sistema analiza la trazabilidad en los materiales en contacto con productos alimenticios, el cumplimiento de especificaciones de las materias primas, así como el establecimiento de instrucciones, procedimientos y registros necesarios para llevar a cabo las operaciones de forma controlada.

b) Disponibilidad de un Sistema de control de la calidad. Mediante dicho sistema se asegura el control en los puntos clave del proceso de producción, adecuación, conocimientos y habilidades del personal, de la organización y de las instalaciones.

Como conclusión, teniendo en cuenta los resultados de los análisis y las buenas prácticas de fabricación aplicadas en la empresa _____ conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, se concluye que la muestra analizada cumple con los requisitos generales establecidos en dicho Reglamento. En consecuencia, y siguiendo los criterios marcados por la Guía Técnica sobre Metales y aleaciones utilizados en materiales y artículos en contacto con alimentos, dicha muestra no transfiere sus componentes a los alimentos, en las condiciones normales o previsibles de empleo, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, no provoca una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, ni provoca una alteración de las características organolépticas de éstos.

Firma: _____

Nota: Este certificado de ensayo sólo es aplicable a los productos que fueron objeto de análisis, que se generen siguiendo el mismo proceso productivo actual de la empresa _____, utilizando las mismas materias primas y, únicamente en las condiciones referidas en el informe al que hace referencia este certificado. Asimismo, este certificado sólo resume la información del producto evaluado en concreto, sin hacer referencia al producto en general y no implica una certificación de producto.

AIDIMME - INSTITUTO TECNOLÓGICO METALMECÁNICO, MUEBLE, MADERA, EMBALAJE Y AFINES

Domicilio fiscal:
Parque Tecnológico - Calle Benjamín Franklin, 13
C.P.: ES-46226 1500 - 46200 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 136 60 70 - Fax: 96 136 61 85

Domicilio social:
Parque Tecnológico - Avda. Leonardo Da Vinci, 38
46200 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 131 85 99 - Fax: 96 091 54 46

info@aidimme.es
www.aidimme.es

Solicite información

Sección de Gestión de Procesos y Sostenibilidad

info@aidimme.es



Sección de Gestión de Procesos y Sostenibilidad

Parque Tecnológico - Avda. Leonardo Da Vinci, 38
46980 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 131 85 59 - Fax: 96 091 54 46

info@aidimme.es
www.aidimme.es