



**LEPEPLAS**  
PLÁSTICO AGRÍCOLA | BOLSAS

# Declaración de Conformidad

JULIO 2018

## DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: LEPEPLAS S.L.  
Dirección: POL. IND. EL CHORRILLO, C/ MANIJEROS NAVES 5-13  
21440 Lepe (Huelva)- España-  
Nº Reg. Sanitario: 39.0001488/H  
Teléfono: 959 38 10 59  
CIF: B-21025838

## DATOS DEL PRODUCTO

Descripción: Film y bolsas de Polietileno Baja Densidad Color (LDPE)

## CONFORME A NORMAS

El producto cumple con las requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 1935/2004 y el Reglamento (CE) 10/2011 así como su posteriores modificaciones, **sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos**

Se cumple además el Reglamento 2023/2006 CE sobre buenas prácticas de fabricación. Prueba de ello, la organización tiene certificada su Gestión de la Calidad bajo la norma UNE EN ISO 9001:2015.



**30** años

Polígono Industrial El Chorrillo  
C/ Manijeros, Naves 5 - 13 | 21440 - Lepe (Huelva)  
T. 959 381 059 | F. 959 610 088  
E. [lepeplas@lepeplas.es](mailto:lepeplas@lepeplas.es)  
[www.lepeplas.es](http://www.lepeplas.es)



**LEPEPLAS**

PLÁSTICO AGRÍCOLA | BOLSAS

## ENSAYOS DE MIGRACIONES

MIGRACIÓN	SIMULANTE	LIMITE	RESULTADO
Global	A – Etanol 10%	10 mg/dm <sup>2</sup>	< 1,2
Global	B – Ácido acético 3%	10 mg/dm <sup>2</sup>	< 1,2
Global	D2 – alternativo (Iso-octano) <sup>(1)</sup>	10 mg/dm <sup>2</sup>	2,3 u=±1,3

<sup>(1)</sup>El ensayo de migración global en simulante graso, se ha llevado a cabo en el simulante alternativo al graso, considerado como más restrictivo en función de la muestra ensayada.

## APTO PARA USO ALIMENTARIO

### CONDICIONES DE USO

En base a las condiciones de realización de los ensayos de migración, el contacto con el alimento será a temperatura ambiente o inferior, para un almacenamiento prolongado (superior a seis meses), incluido el calentamiento hasta 70°C durante un máximo de 2 horas o el calentamiento hasta 100°C durante un máximo de 15 minutos.

La duración y temperatura del tratamiento y almacenamiento en contacto con los alimentos será de una hora a 100 °C y temperatura de congelación de -18 °C. El almacenamiento depende de las condiciones del usuario

No existen restricciones, en cuanto, a la relación entre la superficie en contacto con el alimento y el volumen que se ha utilizado para determinar que el material o el objeto cumplen los requisitos

La muestra analizada se considera como representativa del total de las muestras de igual composición o menos restrictiva (sin colorante) y menor o igual espesor.



M. Andrés Muriel González  
Director de Calidad



**30** años

Polígono Industrial El Chorrillo  
C/ Manijeros, Naves 5 - 13 | 21440 - Lepe (Huelva)  
T. 959 381 059 | F. 959 610 088  
E. [lepeplas@lepeplas.es](mailto:lepeplas@lepeplas.es)  
[www.lepeplas.es](http://www.lepeplas.es)