

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD DE:

- FUENTES DE AGUA KM.0
- ENVASES ALIMENTOS
- RECIPIENTES ALIMENTOS GASTRONORMS Y CALDOINOX
- CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

Curso 2025-2026

Curso 2026-2027

6 de febrero de 2018

Att/: Consellería de Sanidade (Delegación territorial Pontevedra)

Requeridos por nuestro cliente Restaurante Sala Gradín S.L, para facilitar la información que a su vez le requiere la jefatura territorial de la Consellería de Sanidade, Delegación territorial de Pontevedra, procedemos a medio de la presente a aportar la documentación que entendemos necesaria, a los efectos de dar cumplimiento así al punto 5 del acta, en el que se establece que: "Non acreditan o cumprimento dos criterios sanitarios establecidos no RD 140/2003 do equipo de tratamento de agua situado no comedor do Colexio".

•El equipo contratado por la mercantil "Restaurante Sala Gradín S.L.", e instalado en el centro escolar CEIP DA CRUZ (NIGRÁN-PONTEVEDRA), es un equipo de microfiltración de agua denominado "COLUMBIA", es un aparato instalado en grifo, al que le resulta de aplicación lo dispuesto en el artículo 10.5 de RD 140/2003, *"Los fabricantes de aparatos de tratamiento de agua en instalaciones interiores deberán cumplir con: b) La norma UNE 149101. Equipo de acondicionamiento de agua en el interior de los edificios. Criterios básicos de aptitud de equipos utilizados en el tratamiento del agua de consumo humano en el interior de edificios, u otra norma o estándar análogo que garantice un nivel de protección de la salud, al menos, equivalente, si los aparatos de tratamiento de agua se instalan en los grifos."*

Una vez establecido que el fabricante debe cumplir con la norma UNE 149101, en el caso que nos ocupa, hemos de cumplir lo fijado en el artículo 10.6 del RD 140/2003, artículo que establece que: *"Los responsables de las instalaciones donde se instalen los aparatos de tratamiento de agua en la entrada de la instalación o los responsables de las instalaciones públicas o con actividad comercial que instalen estos aparatos en los grifos, deberán estar en posesión de la documentación del fabricante conforme señalan los apartados 5.a) y b)"*

Pues bien, en la fecha de instalación del equipo, en el establecimiento del inspeccionado, se le hace entrega de diversa documentación en relación al equipo, y entre la misma, se encuentra la

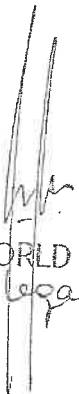
Declaración de Conformidad del equipo, la cual adjuntamos a la presente como DOCUMENTO Nº1, que establece que los equipos en él mencionados "CUMPLEN CON LOS CRITERIOS, CASOS DE CONFORMIDAD Y ENSAYOS ESTABLECIDOS POR LA NORMA UNE 149101. EQUIPOS DE ACONDICIONAMIENTO DE AGUA EN EL INTERIOR DE EDIFICIOS. CRITERIOS BÁSICOS DE APTITUD DE EQUIPOS UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO EN EL INTERIOR DE EDIFICIOS. *Los ensayos realizados según la norma UNE 149101 permiten concluir que los equipos DCA1.1, DCA1.2 y DCA1.3, representativos de la gama DCA1, CUMPLEN con lo establecido en las tablas 2, 3, 4, 5 y anexo B de la norma UNE 149101.*"

Con dicha declaración de conformidad que recoge la certificación de los ensayos realizados por el Laboratorio Stenco, *"todos los parámetros analizados de las muestras de agua del ensayo de migración, están dentro de los límites establecidos en el RD 140/2003"* entendemos dar cumplimiento a los artículos 10.6, con el 10.5.b), y en consecuencia con el 10.4 *"Los aparatos de tratamiento de agua en edificios, según se definen en el artículo 2.20, no deberán transmitir al agua sustancias, gérmenes o propiedades indeseables o perjudiciales para la salud y debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 14 y garantizar que el agua cumpla con el anexo I."*

Como DOCUMENTO Nº2 , adjuntamos la declaración de conformidad de los filtros del equipo.

•Así mismo, destacar que dichos equipos, son sometidos a unos mantenimientos tanto correctivos como preventivos. Se efectúan higienizaciones de los citados equipos, tanto previos a la puesta en funcionamiento, como transcurridos 6 meses. En fecha 8 de septiembre de 2017, instalado el mismo en el referido centro escolar, un técnico de la mercantil Hydroworld España SL procede a la puesta en marcha del equipo, y para ello efectúa una higienización del equipo de filtración del agua por inicio del curso escolar, así como a la sustitución de las unidades filtrantes. Adjunto parte y albarán de instalación como DOCUMENTOS Nº3 Y 4..

Por todo lo expuesto, entendemos que aportando dicha certificación, así como el parte de higienización del equipo, se viene a acreditar el cumplimiento de los criterios sanitarios del RD 140/2003, no obstante, les manifiéstanos que quedamos a disposición tanto de nuestro cliente, como de esta delegación, para aportar cualquier otra documentación que entiendan necesaria al respecto.


HYDROWORLD ESPAÑA SL.

Rpt. legal.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Hydroworld España, S.L. - AGUAKMCERO
Pol. Industrial Novo Milladoiro
Rua Oliveira, 37 c
Ames - A Coruña

LOS EQUIPOS DISPENSADORES DE AGUA CON DENOMINACIÓN COMERCIAL COLUMBIA AQUA HF15 IN, HG 15 TOP, HF45 E IN, HF45 E TOP, HF45 IN, HF45 TOP, HG45 E IN, HG45 E TOP, HG45 IN, HG45 TOP, HF65 E TOP, HG65 E TOP, HF120 E IN, HF120 E TOP, HF120 IN, HF120 IN R, HF120 S, HF120 TOP, HG120 E IN, HG120 E TOP, HG120 ES, HG120 IN, HG120 IN R, HG120 S, HG120 TOP, HF120 E S, HG180 E TOP, HG180 TOP, HG180 E S, HG180 S, HG180 E IN, HG180 IN, HF180 E TOP, HF180 TOP, HF180 E S, HF180 S, HF180 E IN, HF180 IN R, HF180 IN R, HG250 IN R, PERTENECIENTES A LA FAMILIA DE PRODUCTO DCA1, SIENDO REPRESENTATIVOS DE LA MISMA LOS EQUIPOS ENSAYADOS CON DENOMINACIÓN DCA1.1, DCA1.2 Y DCA1.3,

CUMPLEN CON LOS CRITERIOS, CASOS DE CONFORMIDAD Y ENSAYOS ESTABLECIDOS POR LA NORMA UNE 149101. EQUIPOS DE ACONDICIONAMIENTO DE AGUA EN EL INTERIOR DE EDIFICIOS. CRITERIOS BÁSICOS DE APTITUD DE EQUIPOS UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO EN EL INTERIOR DE EDIFICIOS.

Ensayo Prestacional y Barrido de Compuestos Orgánicos.

No se ha detectado ningún compuesto en el ensayo de migración por GMS tras una extracción líquidolíquido con diclorometano según norma BS EN 15768 GMS.

En particular, no se han detectado trazas de Bisfenol A en la muestra analizada.

Los equipos ensayados DCA1.1, DCA1.2 y DCA1.3, representativos de la familia DCA1 dispensan agua que **CUMPLE** con los requisitos de migración de materiales poliméricos exigidos por Reglamento UE 10/2011 y el RD 847/2011.

Todos los parámetros analizados de las muestras de agua del ensayo de migración están dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 140/2003.

Los equipos DCA1.1, DCA1.2 y DCA1.3, representativos de la Gama DCA1, dispensan agua que **CUMPLE** con los parámetros de potabilidad establecidos en la norma UNE 149101 basados en el Real Decreto 140/2003 y Directiva Europea 98/83 CE.

Los ensayos realizados según la norma UNE 149101 permiten concluir que los equipos DCA1.1, DCA1.2 y DCA1.3 representativos de la gama DCA1, CUMPLEN con lo establecido en las tablas 2, 3, 4, 5 y anexo B de la norma UNE 149101.

LOS ENSAYOS SOBRE LOS EQUIPOS DCA1.1, DCA1.2 Y DCA1.3 REPRESENTATIVOS DE LA GAMA DCA1,

FUERON REALIZADOS POR EL LABORATORIO 
C/ GRAN VIAL 5, EN MONTORNÉS DEL VALLÉS (BARCELONA).
WWW.STENCO.ES

Nombre y cargo de la persona autorizada:

Alejandro Pomar Argibay – Administrador

Santiago 13/01/2016



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Hydramat España, SL - AGUAKINCEBROS
Rúa Oñeta 370
15835 - Arzob. A. Coruña

DECLARAMOS bajo nuestra responsabilidad que:

EL SISTEMA DE TRATAMIENTO DE AGUA MEDIANTE FILTRACIÓN FORMADO POR Cabezal y Cartucho Filtrante, con las referencias y descripción dadas:

FE0045 Cabezal Cartucho Conjunto Filtración HORECA
FE0046 Cartucho Conjunto Filtración HORECA 204

FE0048 Cabezal Cartucho Conjunto Filtración HORECA
FE0047 Cartucho Conjunto Filtración HORECA 200

CUMPLEN CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR:

LA NORMA UNE 118101: EQUIPOS DE ACONDICIONAMIENTO DE AGUA EN EL INTERIOR DE EDIFICIOS. CRITERIOS BÁSICOS DE APTITUD DE EQUIPOS UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO EN EL INTERIOR DE EDIFICIOS

Los sistemas de control, sistema FEPA y FEPA 2, son propiedad de Hydramat España, S.L. y se encuentran registrados en el Registro de Patentes de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

Elaborado por:
Hydramat España, S.L. - AGUAKINCEBROS
Rúa Oñeta 370
15835 - Arzob. A. Coruña

Nombre y cargo de la persona autorizada
Firma, lugar y fecha

Alejandro Román Argibay - Administrador

Coruña, 10 de Noviembre de 2011

FECHA DE EMISIÓN: 10/11/2011
FECHA DE VIGENCIA: 10/11/2011
FECHA DE EXPIRACIÓN: 10/11/2012

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por la presente se declara que

las bobinas de PVC plastificado

suministradas por Coopbox Hispania, son aptas para el empaquetado de carne, fruta, verdura, queso, pescado y otros alimentos para los cuales no hay pruebas de cesión previstas o hay pruebas previstas con los simulantes A, B y D2 con coeficiente de reducción X/3 o superior, según establece el Anexo III del Reglamento (UE) 10/2011.

Estos productos son conformes a todas las disposiciones legislativas pertinentes, con particular referencia a la siguiente legislación europea:

- Reglamento (CE) 1935/2004
- Reglamento (CE) 1895/2005
- Reglamento (CE) 2023/2006
- Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas actualizaciones

Los monómeros y aditivos empleados en la fabricación del material de estos envases, están incluidos en la lista de sustancias autorizadas en el anexo I del Reglamento (UE) 10/2011 y su modificación en el Reglamento (UE) 202/2014.

El material contiene las siguientes sustancias con límite de migración específica (LME):

MCA	Sustancia	LME
	Zinc	25 mg/kg
73	Poliésteres de 1,2-propandiol y/o 1,3- y/o 1,4-butandiol y/o polipropilenglicol con ácido adipico, incluso terminados con ácido acético o ácidos grasos C12-C18 o n-octanol y/o n-decanol	30 mg/kg
433	3-(3,5-di-tri-butil-4-hidroxifenil) propionato de octadecil	6 mg/kg
532	aceite de soja epoxidato	60 mg/kg
207	adipato de bis(2-etilhexilo)	18 mg/kg

Y puede contener trazas de las siguientes sustancias no intencionadamente añadidas (NIAS):

MCA	Sustancia	LME
127	cloruro de vinilo	ND (<0,01 mg/kg) y máx. 1 mg/kg en el producto final
231	acetato de vinilo	12 mg/kg
151	2,2-Bis(4-hidroxifenil)propano	0,6 mg/kg
640	copolímero formaldehído-1-naftol	0,05 mg/kg
315	2,6-Di-terc-butil-p-cresol	3 mg/kg

Los límites de migración específica no se superan en las condiciones de uso previstas para el material. Los cálculos han sido efectuados asumiendo 1 kg de alimento, por convención, que entra en contacto con 6 dm² de material de empaquetado.

No son utilizadas en la fabricación de estos productos:

- Ftalatos (ésteres de ácido orto-ftálico)
- sustancias definidas como "SHVC" incluidas o candidatas a ser incluidas ("candidate list") en el Anexo XIV del Reglamento (CE) n 1907/2006 (REACH), sustancias en nanoforma.

El material podría contener sustancias reguladas por los Reglamentos 1333/08/CE y 1334/08/CE (también llamadas aditivos "dual use"). De acuerdo con los datos experimentales y/o cálculos teóricos, estas sustancias son conformes al Reglamento (UE) n 10/2011, art 11 apartado 3. El usuario tiene la responsabilidad de comunicar a la empresa signataria eventuales restricciones (presencia de aditivos y/o aromas) en consideración de la composición del alimento a empaquetar.

Estos productos han sido analizados en las siguientes condiciones de ensayo:

- simulantes: A, B y D2 con aplicación del coeficiente de reducción X/3 o superior
- tiempo y temperatura de ensayo: 10 días y 40°C
- en las pruebas de migración la relación entre la superficie en contacto con el producto alimentario (cm²) y el volumen del líquido simulante a utilizar (en cm³) está comprendida entre 0,5 y 2.

Los productos cumplen con el límite de migración global y el resto de restricciones específicas a las que están sometidos los monómeros y/o aditivos presentes en su composición, en las condiciones de ensayo arriba indicadas.

PRECAUCIONES DE USO

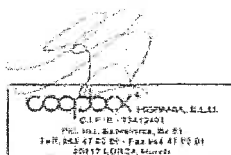
- El material no es adecuado para utilizarse en hornos convencionales y/o microondas
- El material no es adecuado para el envasado con máquinas automáticas a una temperatura inferior a 0°C
- El material no debe ser utilizado en contacto con productos alimentarios en condiciones de tiempos y/o temperaturas superiores a las que son utilizadas para las pruebas de migración.

Como prueba de toda la información descrita anteriormente, la empresa declara tener a disposición del cliente o de la Autoridad competente los análisis realizados sobre el producto final y cualquier otra documentación prevista en el Reglamento (CE) 1935/2004, artículo 16 párrafo 1.

Esta declaración tiene validez a partir de la fecha indicada más abajo y será renovada si se producen cambios sustanciales en la producción del material que afecten a los requisitos esenciales de la conformidad. También será sustituida cuando se modifiquen las referencias legislativas citadas de forma que sea necesaria una nueva verificación de la conformidad.

Fecha: 20 de Abril de 2015

Sello de la
empresa



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por la presente se declara que

las bobinas de film manual de PVC

suministradas por Coopbox Hispania, son aptas para entrar en contacto con todo tipo de alimentos salvo grasas puras y alimentos envasados en aceite. Son aptas para entrar en contacto con todo tipo de alimentos a excepción de los productos alimenticios que tienen un coeficiente corrector $X=1$ y $X=2$.

Estos films de PVC son aptos para estar en contacto con alimentos de características descritas anteriormente en una almacenamiento prolongado a temperatura ambiente o inferior, incluido el calentamiento hasta 70°C durante un máximo de 2 horas o el calentamiento hasta 100°C durante un máximo de 15 minutos.

Estos productos son conformes a todas las disposiciones legislativas pertinentes, con particular referencia a la siguiente legislación europea:

- Reglamento (CE) 1935/2004
- Reglamento (CE) 1895/2005
- Reglamento (CE) 2023/2006
- Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas actualizaciones

Los monómeros y aditivos empleados en la fabricación del material de estos envases, están incluidos en la lista de sustancias autorizadas en el anexo I del Reglamento (UE) 10/2011 y su modificación en el Reglamento (UE) 202/2014.

El material contiene las siguientes sustancias con límite de migración específica (LME):

MCA	Sustancia	LME
207	adipato de bis(2-etilhexilo)	18 mg/kg
798	tereftalato de bis(2-etilhexilo)	60 mg/kg
532	aceite de soja epoxidato	60 mg/kg

Los siguientes aditivos alimentarios, regulados en los Reglamentos (CE) 1333/08 y 1334/08 y sucesivas actualizaciones, pueden estar presentes en su composición:

MCA	Sustancia	LME
66700	Metilhidroxipropilcelulosa	
413	Hidróxido de amonio	
139	Ácido cítrico	

Los análisis en laboratorio han sido realizados según la modalidad de inmersión total de la muestra en el límite de contacto LR en las siguientes condiciones:

- límite de detección: 1mg/dm²
- simulantes: aceite de oliva rectificado, etanol al 50% en solución acuosa y ácido acético al 3% en solución acuosa.
- tiempo y temperatura: 10 días a 40°C
- volumen de simulante: 100 ml

Los films de PVC que comercializamos no contienen Bisfenol A, ni Ftalatos y alérgenos ni organismos genéticamente modificados.

PRECAUCIONES DE USO

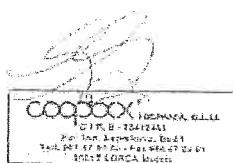
- Estos productos no son adecuados para utilizarse en hornos convencionales y/o microondas
- Estos productos no deben ser utilizados en contcto con productos alimentarios en condiciones de tiempos y/o temperaturas superiores a las que son utilizadas para las pruebas de migración.

Como prueba de toda la información descrita anteriormente, la empresa declara tener a disposición del cliente o de la Autoridad competente los análisis realizados sobre el producto final y cualquier otra documentación prevista en el Reglamento (CE) 1935/2004, artículo 16 párrafo 1.

Esta declaración tiene validez a partir de la fecha indicada más abajo y será renovada si se producen cambios sustanciales en la producción del material que afecten a los requisitos esenciales de la conformidad. También será sustituida cuando se modifiquen las referencias legislativas citadas de forma que sea necesaria una nueva verificación de la conformidad.

Fecha: 4 de Enero de 2016

Sello de la
empresa





Comunidad de Madrid

SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.
RONDA DE SEGOVIA Nº 52, 2ª PLANTA
28005 - MADRID

Sin perjuicio de las demás autorizaciones que fueran preceptivas, ha quedado inscrita la industria

COOPBOX HISPANIA, SLU

en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, con el número:

39.00432/M

Todo lo anterior se entiende sin perjuicio de las obligaciones que la normativa vigente impone al solicitante, y en particular de las siguientes:

- a) Someterse la empresa solicitante a la inspección y control de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid conforme a lo dispuesto en el artículo 140 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y demás normativa concordante.
- b) Implantar y mantener actualizado el sistema de autocontrol permanente basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). A efectos de los controles oficiales, la documentación y los registros de la aplicación efectiva del sistema citado deberán estar disponibles en todo momento; y todo ello según lo establecido en los artículos 4 y 5 del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- c) A cumplir con las previsiones en materia de trazabilidad que recoge el artículo 18 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de fecha 28 de enero, y singularmente poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos y poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- d) A cumplir con las previsiones del artículo 6 del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de fecha 29 de abril de 2004, relativo a controles oficiales, registro y autorización, y en particular, velar por que esta Dirección General de Ordenación e Inspección disponga continuamente de información actualizada sobre los establecimientos, notificándole cualquier cambio significativo en las actividades que se lleven a cabo así como del cierre de establecimientos existentes.

MADRID, 16 DE OCTUBRE DE 2014
LA JEFA DE SERVICIO DE REGISTROS
OFICIALES DE SALUD PÚBLICA

Carmen Fernández Aguado

Cualquier cambio (titular, domicilio, etc..) o cese de la actividad debe ser comunicado al
SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.

SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.
RONDA DE SEGOVIA Nº 52, 2ª PLANTA
28005 - MADRID

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 6 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, por el que se establece el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, vista la solicitud presentada por la empresa de referencia para cambio titular en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y una vez comunicado dicho cambio a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, se informa que:

La empresa COOPBOX HISPANIA, SLU queda inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, con los siguientes datos:

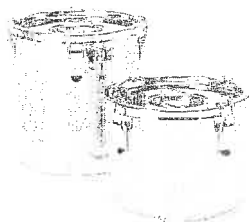
Nombre o Razón Social	NIF
COOPBOX HISPANIA, SLU	B73412405
Domicilio Social	
POLG. IND. SPARELORCA PARC. 13A17 S/N	
30817 LORCA	
MURCIA	
Domicilio de la Industria	
CTRA. M- 300, KM. 30,680	
28802 ALCALÁ DE HENARES	
MADRID	
Número de Registro Sanitario	39.00432/M
Actividades de la Industria	
39 - MATERIALES Y OBJETOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	
1 - FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION	
01 - MATERIAS PLASTICAS	

REGISTRO DE SALIDA
Ref: 47/3E4885.9/14 Fecha: 17/10/2014 07:55

Registro de la Consejería de Sanidad
Registro Consejería de Sanidad (Aduana)
Destino: coopbox hispania, slu

FICHAS TÉCNICAS RECIPIENTES CALDOINOX 15L y 22L

Ref: 13131

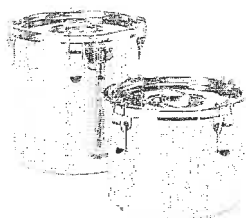


Recipiente hermético CALDOINOX 15

Construido en acero inoxidable 18/10.
Dimensiones ext: Ø 330 mm x altura 240 mm
Peso: 3,10 Kg
Capacidad: 15 Litros
Recipiente cilíndrico con tapa hermética.
Dotado de cuatro cierres mecánicos de tracción.
Tapadera con junta de estanqueidad.
Asidero de agarre y válvula de descompresión.

PVP : 123,00 Euros

Ref: 13133



Recipiente hermético CALDOINOX 22

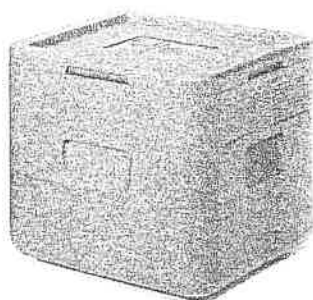
Construido en acero inoxidable 18/10.
Dimensiones ext: Ø 330 mm x altura 340 mm.
Peso: 3,70 Kg
Capacidad: 22 LITROS
Recipiente cilíndrico con tapa hermética.
Dotado de cuatro cierres mecánicos de tracción.
Tapadera con junta de estanqueidad.
Asidero de agarre y válvula de descompresión.

PVP : 156,00 Euros

* IVA Y PORTES NO INCLUIDOS

FICHAS TÉCNICAS CALDOBOX PREMIUM BLUE de 15L y 22L.

Ref: 13201

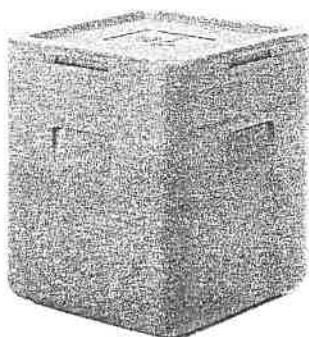


Contenedor isotérmico CALDOBOX 15

Contenedor isotérmico de EPP. COLOR AZUL
Alta densidad 60 gr/L
Dimensiones Ext.: 370 x 370 x 345 mm
Dimensiones Int.: Ø 305 mm x Altura 320 mm
Volumen 16 litros
Peso: 1,5 Kg.
Capacidad: 15 L
Tapadera con rotura de puente térmico.
Asas conformadas en los laterales.
Tarjeteros de identificación.
Ajuste perfecto de apilamiento. Apto para uso alimentario.
Libre de CFC. Producto 100% reciclable.
Apto para uso con temperaturas entre -40° C y + 110° C
Índice de conductividad: 0,042 w/mk
Admite cualquier clase de lavado y/o esterilización.
Estudiado especialmente para recipientes CALDOINOX
y fiambrreras MECAN'HOTEL

PVP 78,00 Euros

Ref: 13202



Contenedor isotérmico CALDOBOX 22

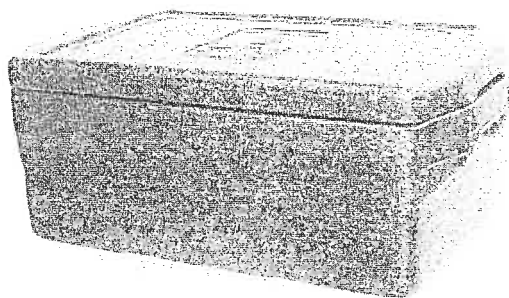
Contenedor isotérmico de EPP. COLOR AZUL
Alta densidad 60 gr/L
Dimensiones Ext.: 370 x 370 x 430 mm
Dimensiones Int.: Ø 305 mm x Altura 320 mm
Volumen 23 L
Peso: 1,85 Kg.
Capacidad: 22 L
Tapadera con rotura de puente térmico.
Asas conformadas en los laterales.
Tarjeteros de identificación.
Ajuste perfecto de apilamiento
Apto para uso alimentario.
Libre de CFC. Producto 100% reciclable.
Apto para uso con temperaturas entre -40° C y + 110° C
Índice de conductividad: 0,042 w/mk
Admite cualquier clase de lavado y/o esterilización.
Estudiado especialmente para recipientes CALDOINOX
y/o fiambrreras MECAN'HOTEL

PVP 90,00 Euros

* IVA Y PORTES NO INCLUIDOS

REF: 5475

FICHA TÉCNICA


Degerman
 PARA SERVICIOS DE COMIDA CALIENTE Y FRÍA

Denominación
 CONTENEDOR ISOTÉRMICO EPP

Modelo
 CATERBOX PREMIUM

Capacidad
 1 bandeja GN 1/1.200
 y submúltiplos.

Dimensiones
 Dim. Ext: 690 x 400 x 290 mm.
 Dim int: 540 x 330 x 215 mm.

COLOR
 Azul

P.V.P. 78,00 €uros
 IVA no incluido

CARACTERÍSTICAS

Construido en Polipropileno expandido atóxico densidad: 55/60 gr/litro.

Para servicios comida caliente

NUEVO ASIDERO ERGONÓMICO ESTABLE Y RESISTENTE

NO MÁS ROTURAS DE ASAS

Dimensiones exteriores: 690 x 400 x 290 mm.

Dimensiones interiores: 540 x 330 x 215 mm.

Capacidad: 38 Litros (1 cubeta 1/1.200 y submúltiplos).

Con alojamiento conformado especial para una fácil manipulación de las cubetas GN.

Índice de Conductividad térmica: 0,036 w/mk

Apto para uso alimentario.

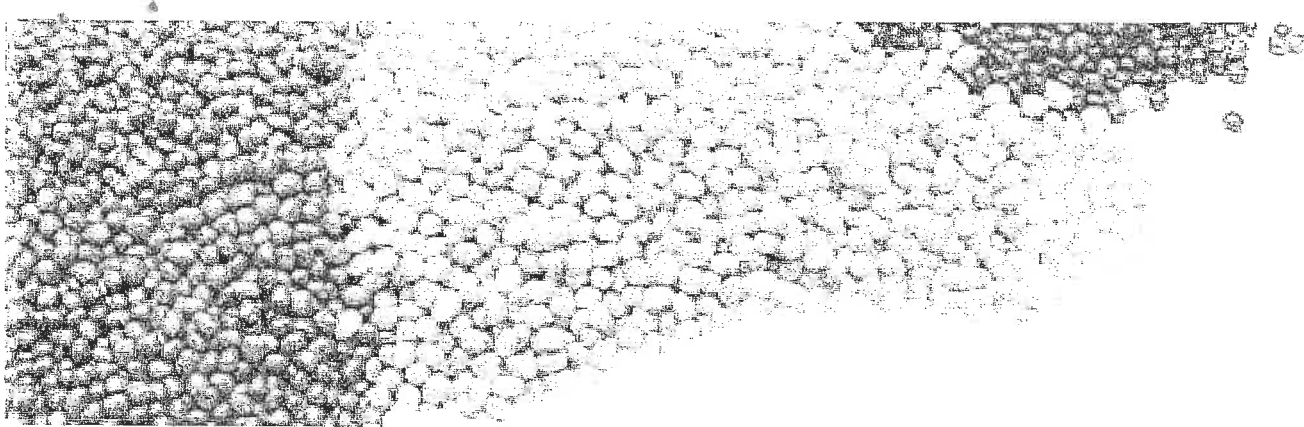
Libre de CFC. Producto 100% reciclable.

Apto para uso con temperaturas entre -40° y +100 ° C. Admite cualquier clase de lavado y/o esterilización.

Apilable.

ULTRALIGEROS, ROBUSTOS, ECONÓMICOS, ECOLÓGICOS, VERSÁTILES, ISOTÉRMICOS.

MAYOR DENSIDAD, MAYOR DURABILIDAD
MEJOR RECAMBIO, MENOR IMPACTO AL MEDIO AMBIENTE



¿QUÉ ES EL EPP?

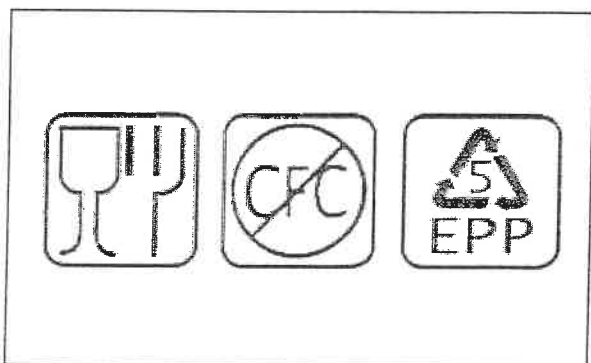
EPP significa **Polipropileno Expandido**, un polímero plástico que se infla de aire a modo de globos “perlas” en una proporción de un 90%.

Hay otros polímeros similares en el mercado, como son el *polietileno* (PET), el *poliuretano* (PUR) y el *poliestireno* (EPS) que en su versión expandida “*Corcho Blanco*” es un producto estructuralmente similar, sin embargo el **polipropileno** tiene una característica que le hace “especial” y por eso merece la pena contar su historia, en particular, en lo que se refiere a su uso para el transporte de productos de alimentación.

Ocurrió, como pasa a veces, por un error de fabricación!

Nos situamos en los años ochenta, en una fábrica de envases y embalajes de poliestireno (EPS) del norte de Alemania donde un operario se equivoca al meter el material de **EPP** en una máquina de EPS para hacer un envase de pastelería. Lo que sale de ahí fue un desastre de producto, sin embargo algo llamó la atención del gerente al ver el comportamiento del *nuevo material*. **Había algo que le hacía ÚNICO, su ELASTICIDAD!**

APTITUD ALIMENTARIA



A cierta presión y temperatura, “la perla redonda” de **EPP** se deforma y se comprime con el resto de las perlas vecinas quedando una pared sin “poros” como sí les ocurre al resto de los polímeros: EPS, PET y PUR. Esta característica es la que le confiere la posibilidad de **aptitud comercial alimentaria**.

Fueron evolucionando tanto las materias primas como la maquinaria y por ello, diversos laboratorios y certificadores en toda Europa acreditan que este tipo de material y las **cajas conformadas** con este polímero, cumple con los parámetros de migraciones de materiales plásticos y cuenta con un *coeficiente isotérmico* apto para **uso alimentario y transporte, en envases** colectivos y es reutilizable.

Esto quiere decir que los productos alimenticios cocinados o no, deben tener piel o envase porque no es posible meter la sopa directamente en el contenedor, por ejemplo.



Nuestros contenedores isotérmicos de EPP
cuentan con:

**CERTIFICADO DE APTITUD
ALIMENTARIA**

y cumplen con la Normativa Europea vigente

RECICLABLE 100%

Por otra parte, y muy importante para el medio ambiente, a diferencia del resto de los polímeros, el **EPP** no precisa de aditivos como el CFC (clorofluocarbonos) en su fase de hinchado, solo vapor de agua! Es, por tanto, **el contenedor isotérmico más ecológico y se aprovecha el 100% para su reciclado.. ¡es fantástico!**

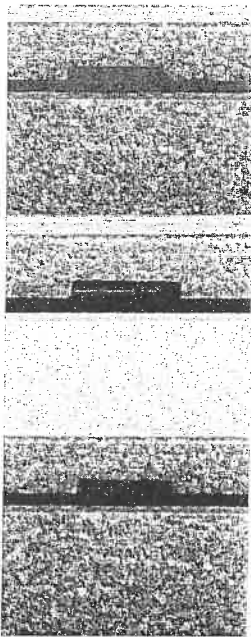


CALIDADES Y USOS

Las principales ventajas con las que el **EPP** está alcanzando una popularidad no solo en el sector de envase y alimentación sino también en los sectores de farmacia, aeronáutica, etc. son su **ligereza, precio, fortaleza e isotermita**.

En combinación con *envasados de plástico, cubetas, heladeras* e incluso con *recipientes para sopas*, etc. están operando con éxito en **grandes cocinas, centrales de pastelería** y eventos desde hace años, con trato industrial.

Existen varias calidades de **EPP**, dependiendo del espesor de la pared y de la densidad de la compactación.



Por nuestra parte, y con la experiencia de casi dos décadas con este material, recomendamos:

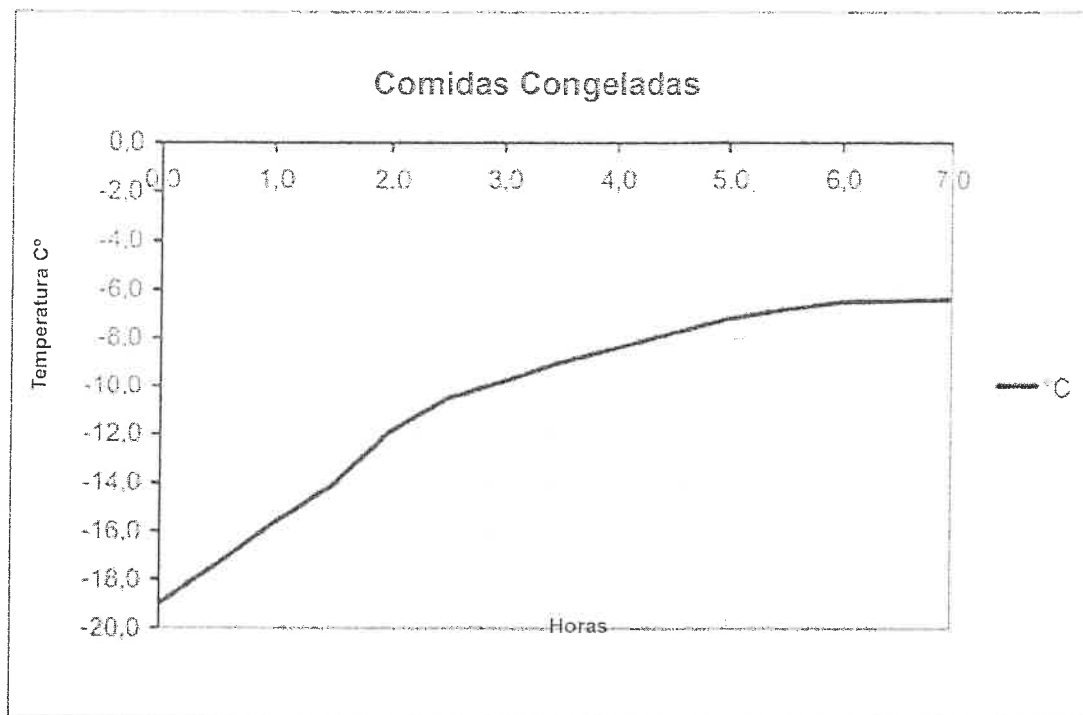
- a) **45 g/l** para Servicios Ligeros, limpios y en frío, trato semi-industrial. Nosotros le llamamos “Baja Densidad”, normalmente se fabrica en color negro.
- b) **50/55 g/l**, para un trato más industrial y con un mayor espesor de panel. Le llamamos “Media Densidad”.
- c) **60/65 g/l**, para un trato intenso industrial, **catering caliente**. “Alta Densidad”, calidad “PREMIUM”. Color azul marino. Idóneo sobre todo por la estabilidad del material con **comida caliente**.

Si “la bolita” de EPP es un 90% de aire y si la sometemos a temperatura 90/100°C durante horas (envasado-transporte-distribución y lavado), ésta se infla y si no está suficientemente comprimida, pierde estabilidad en la expansión. Es por este motivo que a veces huele mal ó parece que el material suda y luego vuelve a contraerse pero se va perjudicando con el uso. En este proceso de expansión y contracción del EPP, cada vez se va haciendo más laboriosa su **higienización, desodorización y desinfección**.

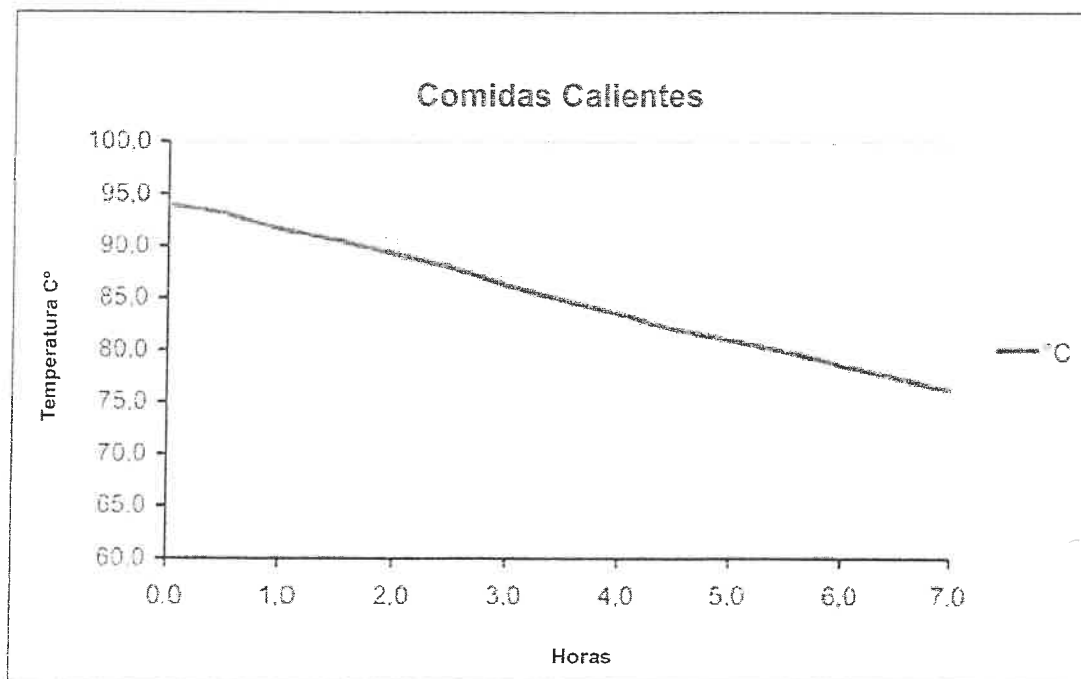
Por eso es tan importante saber qué calidad estamos comprando dependiendo del uso que vayamos a hacer.

CURVA DE TEMPERATURA

Gráficos de temperatura en contenedores de EPP



Pastel Congelado, Ref. Caja Nº 12020



Sopa caliente en cubeta GN 1/1, llena al 80%, Ref. Caja Nº 10040

PROPIEDADES DEL EPP

Physical properties of Neopolen® P:

Material Density	(kg/m³)	20	40	60	80	100	Method
Tensile strength	kPa	300	600	880	1150	1410	DIN EN ISO 1798
Elongation at break	%	40	33	27	23	20	DIN EN ISO 1798
Compressive stress							
10% Strain		70	180	310	480	680	
25% Strain	kPa	80	220	370	550	750	According to ISO 844
50% Strain		150	330	550	810	1100	
Residual compressive strain (50%, 22h, 23°C)	%	30	28	26	25	25	DIN EN ISO 1856 (Method C)
24h after stress release							
Resilience	%	49	31	30	—	—	DIN 53 512
Compression hardness	kPa	50	200	400	—	—	DIN EN ISO 3356
Cushion factor (optimum value)	—	2,8	2,7	2,6	—	—	ISO 4651
Specific Energy at n / d = 10	kJ/m·m²	90	320	700	—	—	ISO 4651
Static area loading 5%, 100s	kPa	12	23	92	—	—	DIN 53 421
Dimensional stability at heat (Linear size alteration after 4d, 110°C)	Ω	5 * 10**12	5 * 10**12	5 * 10**12	5 * 10**12	5 * 10**12	According to DIN ISO 2796
Thermal conductivity	W·m⁻¹·K⁻¹	0,036	0,038	0,040	0,043	0,046	DIN 52 612
Water uptake 1 day	Vol.-%	<1	<1	<1	<1	<1	According to DIN 53 428
Surface resistance (23°C, r.h., 50%)	Ω	≤10¹⁸	≤10¹²	≤10¹⁰	≤10¹²	≤10¹⁴	DIN IEC 60 093

Flammability of Neopolen® P board:

Thickness	Material Density as ISO 845						Method
	20 kg/m³	30 kg/m³	40 kg/m³	60 kg/m³	80 kg/m³	100 kg/m³	
10 mm	B3	B3	B3	B3/B2¹	B2	B2	DIN 4102 T1
20 mm	B3	B3/B2¹	B2	B2	B2	B2	DIN 4102 T1
30 mm	B3/B2¹	B2	B2	B2	B2	B2	DIN 4102 T1
13 mm	—	fulfilled	fulfilled	fulfilled	fulfilled	fulfilled	FMVSS 302
8,4 mm	—	—	—	—	HRF	HRF	UL 94
13 mm	—	—	—	HSF	HRF	HRF	UL 94

¹ B3 (easily flammable)

the classification B2 (flammable) applies if the edges of the board are covered

Fuente: BASF

http://www.plasticsportal.net/wa/plasticsEU-es_ES/portal/show/content/products/foams/neopolen_p_properties

HIGIENIZACIÓN

El procedimiento habitualmente empleado en las grandes cocinas es el lavado mecánico mediante túnel y el sistema para la desinfección de menaje son los detergentes y la temperatura del lavado en la máquina.

¿CUÁL SON LOS PROBLEMAS HABITUALES EN LAS GRANDES COCINAS?

- No se efectúa un prelavado conveniente.
- La temperatura del aclarado de las máquinas va decreciendo según avanza la jornada de lavado.
- Las máquinas de lavado actuales utilizan menos del 50% de agua para lavar.
- Los desengrasantes de los detergentes diluyen la acción desinfectante.
- Cuando no hay túnel con secado, el germen puede revivir, más si cabe en el caso de los productos plásticos y en particular del EPP, que debido a su coeficiente térmico se enfrían rápidamente.

RECOMENDACIONES

- Aplicar al menos una vez por semana un desinfectante pulverizado, como si fuera un "fumigado", tras la salida del túnel de lavado, dejándolo secar durante unas horas. Pueden hablar con sus proveedores habituales de productos de limpieza y desinfección, o pueden contactar con la empresa FHP cuyo producto **VIRKON** ha conseguido los mejores resultados hasta la fecha.
www.fhp.com.es



- Rociar con producto de limpieza o desinfección de superficies de cocina (2 pulverizaciones) y luego secar bien.
- Colocar por separado tapas y contenedor y apilarlos contra-tapeados en habitáculo bien ventilado.

Quedando a su entera disposición para cuanta información adicional pudiera precisar, reciban un cordial saludo.

Forschungs- und Untersuchungs-
Gesellschaft mbH Aschaffenburg

Dr. Ralph Derra

Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;
Sachverständiger in der Wasseranalytik.

18 de febrero de 2016
Dr. Dr-hu

UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

eingetragen
registered no.
registrado

41770 U 16

für Firma
for Messrs
para

Skufa GmbH
Barmstedter Str. 64
25486 Alveslohe
Alemania

Produkt
Product
Producto

Caja de transporte hecho de polipropileno extensible en el
color azul

El producto fabricado por la empresa arriba citada es una caja de transporte (caja aislante) hecho de polipropileno extensible, que se utiliza como envase colectivo para el transporte de alimentos.

Fue analizado por nosotros de acuerdo con los

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

- 2 -

41170 U 16

(métodos de análisis de materias plásticas siempre que estas últimas se utilicen como artículos de primera necesidad conforme a la ley sobre los productos alimentarios y artículos de consumo, incluido el comunicado no. 62. referente al análisis de los altos polímeros redactado por el Instituto Federal para la Evaluación de los Riesgos, Boletín Federal de Sanidad 50, 524 (2007), estado del abril 2007),

para la composición así como para la emisión de sustancias que podrían ser perjudiciales para la salud y según los

"Methoden zur Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration in Prüflebensmittel", entsprechend der Vorschrift Nr. 80.30, 1 - 3 (EG) in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB, Stand vom April 2008,

("Métodos de análisis de artículos de consumo, normas básicas para el descubrimiento de la migración en alimentos de prueba", de acuerdo con el reglamento nº 80.30, 1 - 3 (CE) en la Recopilación Oficial de los Métodos de Análisis según el artículo 64 del Código alemán de Alimentación Humana y Animal - LFGB, estado de abril de 2008),

así como según los

Series de normas EN 1186, EN 13130 y CEN/TS 14234 „Materiales y objetos en contacto con alimentos - Plásticos“, estado actual,

para la reacción de migración.

El contenedor de transporte cumple con las disposiciones estipuladas por el

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de octubre de 2004 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, Diario Oficial de la Unión Europea L 338/4 del 13 de noviembre de 2004, modificado por el anexo nº 5.17 del Reglamento (CE) nº 596/2009 del 18 de junio de 2009, Diario Oficial de la Unión Europea L 188 del 18 de julio de 2009, artículo 3,

así como por el

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 67 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474), §§ 30 und 31,

(Código alemán de Alimentos, Artículos de Consumo y Forrajes (Código alemán de Alimentación Humana y Animal - LFGB) en la versión de la proclamación del 3 de junio de 2013 (BGBl. I p. 1426), últimamente modificado por el artículo 67 del reglamento del 31 de agosto de 2015 (BGBl. I p. 1474), artículos 30 y 31),

41170 U 16

y está autorizado según el

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, Diario Oficial de la Unión Europea L 12/1 del 15 de enero de 2011, últimamente modificado y reformado por el reglamento (UE) nº 2015/174 de la Comisión de 5 de febrero 2015, Diario Oficial de la Unión Europea L 30/2 del 6 de febrero de 2015, capítulo II, III y V,

en relación a la reacción de migración.

Por lo tanto, la caja de transporte hecho de polipropileno extensible en el color azul, de acuerdo con las muestras examinadas, puede ser utilizada como envase colectivo para el transporte de alimentos. El contacto directo con alimentos tiene que ser excluido sin embargo.

Este certificado de conformidad representa el estado técnico actual y se base en el certificado de conformidad nº 32706 U 11 de 22 de noviembre de 2011 en relación con un nuevo análisis parcial.

Tiene una validez de 2 años y consta de 4 páginas.



(Burkardt)
Químico Oficial para
el examen y la autorización
de alimentos

41170 U 16



Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe,
Kunststoffen, Glas, Weißblech und
sonstigen Metallverpackungen auf ihre
Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of
packaging materials, attested by the
Aschaffenburg Chamber of Industry and
Commerce.

Experto autorizado para el análisis de los
materiales de embalaje, jurado por la
Aschaffenburg Cámara de Industria y Co-
mercio.

State registered expert for the analysis of
contrasting samples of packaging materi-
als of paper, board, plastics, glass, tin
plate and other metallic packaging materi-
als as to their suitability for use with food-
stuffs.

Experto reconocido del Estado para el
análisis de las pruebas en contra de
materiales de embalaje de papel, cartón,
plásticos, cristal, hojalata y otros
embalajes metálicos para su conformidad
con las disposiciones para el contacto con
alimentos.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil
and air, attested by the Aschaffenburg
Chamber of Industry and Commerce.

Experto autorizado para el análisis de
suelo y aire, jurado por la Aschaffenburg
Cámara de Industria y Comercio.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.
A file sample of the tested material is kept at the expert's office.
Las reservas del material analizado están custodiadas en la autoridad del experto.

Sta. Coloma de Farners, a 31 de Agosto de 2016

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

Vollrath Pujadas S.A.U, certifica que los productos de la serie Gastronorm de Acero Inoxidable fabricados por Pujadas cumplen con los requerimientos de la Regulación nº 1935/2004 de Octubre de 2004 sobre materiales y artículos destinados a estar en contacto con alimentos.

Estos productos están fabricados en acero inoxidable 18/10 – Cr/Ni de acuerdo con lo establecido en la norma AISI 304

Josep Clotas

Responsable de Calidad