



Los envases de Nutripack superan los más rigurosos análisis sobre seguridad alimentaria

12-07-2016

En una ambiciosa apuesta por la seguridad alimentaria, Nutripack Ibérica ha superado recientemente diversos y rigurosos ensayos realizados a su material de envase, con el asesoramiento técnico del Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE).

La empresa, especialista en la fabricación de bandejas para uso alimentario, ha superado exitosamente varios análisis técnicos muy exigentes a su material, siendo pionera en España en la investigación de NIAS dentro de los envases de plástico inyectado en contacto directo con alimentos. Concretamente, los estudios se han centrado en las bandejas de polipropileno fabricadas por Nutripack que habitualmente utilizan las empresas de restauración colectiva y el sector agroalimentario.

Estos análisis van desde el estudio de los IAS (sustancias añadidas intencionalmente), pasando por la comprobación de la ausencia de bisfenoles, ftalatos y aminas aromáticas, hasta llegar al *screening*, mediante cromatografía de gases y líquidos, para determinar la presencia de NIAS (sustancias añadidas involuntariamente). Así pues, dichos estudios tratan de comprobar si existen compuestos químicos que pueden estar presentes en un material, pero que no han sido agregados por una razón técnica durante el proceso de producción.

Con todo ello, los resultados de estos rigurosos análisis a los que han sido expuestos estos materiales, garantizan que no se produce migración de sustancias desde las barquetas a los alimentos durante todos los procesos térmicos a los cuales se puede someter la bandeja dentro de la industria alimentaria (abatimiento, regeneración, pasteurización, esterilización, congelación...). *“Desde Nutripack hemos considerado necesario llevar a cabo estos estudios para ofrecer una garantía absoluta en el uso de nuestros productos y soluciones a nuestros clientes y a los usuarios finales. Apostamos por la seguridad alimentaria y nuestra prioridad ha sido asegurar que los procedimientos que seguimos y los materiales que empleamos en la empresa cumplen totalmente la normativa comunitaria para proteger nuestro bien más preciado, nuestros clientes”,* ha remarcado **Toni Vila**, director general de Nutripack Ibérica.

Por su parte, el Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE), ha actuado como centro colaborador de la empresa con el objetivo de validar la aptitud de estos envases en cuanto a NIAS, tal y como establece el Reglamento de (UE) 10/2011. Así pues, desde el centro tecnológico se han llevado a cabo diversos ensayos y se ha asesorado a la empresa durante todo el proceso de evaluación de NIAS. ITENE dispone de laboratorios acreditados por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005. Este hecho supone una garantía de calidad y permite la obtención de unos resultados fiables, precisos y trazables.

Reglamento Nº 10/2011

La realización de estos ensayos suponen la verificación técnica más exigente de que los productos fabricados por la empresa cumplen con el reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Dicho reglamento se aplica a materiales y objetos, así como a las partes que consten exclusivamente de materias plásticas. Por último, este reglamento atañe también a las capas o revestimientos plásticos que formen juntas de tapas y cierres y constituyan un juego de dos o más capas de materiales de distintos tipos, así como las capas plásticas en materiales y objetos compuestos multicapa.

Nutripack Ibérica es una empresa española con sede en Tarragona, que opera a nivel europeo en España, Francia, Italia, Alemania y Holanda. Forma parte de Grupo Proplast, fabricante de bandejas inyectadas y termoformadas, y de maquinaria para el envasado, conglomerado que mueve unas ventas anuales de 120 M€ con 420 colaboradores en toda Europa.

Contacta con **Nutripack** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.