



Iberia

Más seguridad.
Más valor.

Seguridad del packaging alimentario

Envase sus alimentos dentro de un marco seguro y legal.

Sus retos

Es fundamental que los fabricantes de alimentos envasados y materiales para el envasado cumplan con los requisitos legales de packaging alimentario. Los fabricantes tienen que proteger la seguridad funcional de los atributos de envases para garantizar que la calidad alimentaria no se ve afectada por roturas o fugas. También deben tener cuidado con la contaminación de alimentos por materiales del envase o por materiales en contacto con los alimentos. Los fabricantes también están buscando formas de alargar la fecha de caducidad de los productos como la leche con el packaging.

¿Qué es la seguridad del packaging alimentario?

La seguridad y calidad alimentarias van más allá del producto alimentario en sí, incluyen los materiales y artículos que entran en contacto con el producto alimentario. Las regulaciones nacionales e internacionales rigurosas como la Regulación UE 1935/2004 y los requisitos de la FDA equivalentes en

EEUU tienen como objetivo asegurar que las sustancias no deseadas no se transfieren a los alimentos. Estas normativas se adoptan en todo el mundo para proteger la integridad de los materiales en contacto con los alimentos como los envases alimentarios, los utensilios de cocina o los electrodomésticos para la cocina.

¿Por qué la seguridad del packaging alimentario es importante para su empresa?

Los fabricantes de material de envasado, los comercios minoristas de alimentación y los fabricantes de alimentos envasados pueden reducir el riesgo de violaciones regulatorias, responsabilidades legales potenciales y retiradas costosas de producto garantizando la seguridad del packaging alimentario. Para acceder al mercado, los fabricantes deben cumplir con los requisitos legales de varios mercados. Pueden mejorar las ventas cumpliendo con los requisitos regulatorios para artículos en contacto con los alimentos y asegurando que los productos están bien etiquetados.

¿Cómo podemos ayudarle?

TÜV SÜD le ofrece una amplia gama de servicios de ensayo para la industria del packaging alimentario. Le proporcionamos soluciones en cada etapa de la cadena de suministro para material en contacto con los alimentos desde ensayos, certificación e inspección hasta auditorías y formación.

REGULACIONES DE SEGURIDAD DE PACKAGING ALIMENTARIO EN TODO EL MUNDO	
ALEMANIA	▪ LFGB
FRANCIA	▪ French Food Grade (DGCCRF)
EEUU	▪ FDA Code of Federal Regulations and Compliance Policy Guides
CHINA	▪ GB – Hygienic Standards of Food Packaging Material in Mainland China
JAPÓN	▪ Japan Ministry of Health and Welfare Notice No. 370

Servicios TÜV SÜD de seguridad de packaging de alimentos

▪ Ensayos

Ofrecemos ensayos de grado alimentario para diferentes tipos de material: papel, metal, plástico, caucho, madera,..., y ensayos de identificación para diferentes materiales. Nuestros expertos realizan análisis de composición, ensayos funcionales basados en los requisitos del cliente, ensayos microbiológicos, evaluaciones toxicológicas, revisiones de ingredientes, ensayos de adhesivos de packaging de alimentos y ensayos de materias primas. También ofrecemos ensayos de migración para verificar si se han producido filtrados de superficies de contacto con materiales alimentarios.

▪ Certificación

TÜV SÜD proporciona la certificación de packaging según BRC-IOP o FSSC 22000, así como ensayos de higiene alimentaria para contenedores y utensilios de cocina. También certificamos productos con materiales en contacto con los alimentos mediante el marcado de certificación de TÜV SÜD de "Food Grade Quality".

▪ Inspección

TÜV SÜD le ayuda con los servicios de inspección regulatoria y voluntaria como la inspección durante la producción y la inspección aleatoria final.

▪ Auditorías

Realizamos auditorías en base a los requisitos del

cliente o una lista de comprobación recomendada.

▪ Formación

TÜV SÜD ofrece formación en regulaciones, habilidades de ensayo, validación de métodos y mejora de procedimientos en cuanto a materiales de contacto con alimentos.

Marcado TÜV SÜD de Food Grade Quality



El marcado "S" de TÜV SÜD demuestra que su producto ha superado los ensayos estrictos de TÜV SÜD y cumple con las regulaciones alemanas y de la UE, y los requisitos de producto.

Sus ventajas

- **Gestione el riesgo y cumpla la norma** – mediante ensayos independientes.
- **Apoye su cadena de suministro global** – con una red de laboratorios de ensayo alimentario internacional.
- **Mejore el tiempo de entrada al mercado** – reduciendo plazos de entrega con procesos rutinarios y acortando el tiempo de investigación con nuestro conocimiento avanzado en regulaciones.
- **Gane la confianza del cliente** – al elegir a TÜV SÜD como proveedor reconocido en calidad y seguridad.

¿Por qué TÜV SÜD?

Con más de 30 años de experiencia en ensayos alimentarios, TÜV SÜD utiliza sus conocimientos y experiencia profesional para atender a los grandes productores y minoristas de todo el mundo con sus requisitos regulatorios. Tenemos laboratorios de ensayo y expertos altamente cualificados en los mercados clave por lo que podemos apoyarle en sus operaciones de forma efectiva y rápida. Contamos con una oferta de servicios integral para garantizar la calidad alimentaria en todos los niveles de la cadena de suministro alimentaria, permitiendo una gestión de trazabilidad.

Más seguridad. Más valor.

TÜV SÜD es un proveedor de soluciones de alta calidad, seguridad y sostenibilidad especializado en ensayos, inspección, auditoría, consultoría y formación. Con representación en más de 800 lugares en el mundo, TÜV SÜD cuenta con acreditaciones en Europa, América, Asia y Oriente Medio. Al ofrecer soluciones globales añadimos un valor tangible a las empresas.