



Choose certainty.
Add value.

Más seguridad.
Más valor.

Servicios para materiales en contacto con alimentos

Una solución única para la aceptación en cualquier parte del mundo de productos de envasado alimentario y de materiales en contacto con alimentos

Sus desafíos

La calidad y la seguridad de los alimentos va más allá del propio alimento para incluir los materiales y los artículos con los que entra en contacto. Las estrictas regulaciones y directivas internacionales y nacionales que se aplican a los Materiales en Contacto con Alimentos (FCM, en inglés) pretenden evitar transferencias no deseadas de sustancias. Como los reglamentos y requisitos regionales constan de variaciones de los criterios de referencia, los fabricantes y los minoristas no pueden sencillamente aplicar el mismo protocolo de ensayo cuando exportan a regiones distintas.

Las empresas deben evaluar los riesgos relacionados con los FCM y tratarlos como una materia prima real en su sistema de autocontrol. Esto requiere una amplia experiencia técnica cuando se trata de materiales complicados como placas de melamina o contenedores de alimentos de varias capas que en determinadas condiciones pueden plantear riesgos. Las partes interesadas deben cumplir la normativa sobre el contacto con alimentos, incluida la legislación europea (Reglamento CE 1935/2004), sobre las nuevas necesidades y el uso final,

conservando la seguridad y la adecuación tecnológica. La disciplina del contacto con los alimentos se basa en la idea de que no hay materiales completamente inertes e insolubles, ya que cualquier sustancia puede migrar y transferirse al alimento. Los controles de los FCM son necesarios para proteger la seguridad del consumidor y verificar que estos materiales son aptos para el mercado.

¿Qué son los ensayos FCM?

Los ensayos FCM consisten en ensayos de materias primas, materiales individuales y productos listos para usar según los requisitos del país de destino. Antes del ensayo, se requiere un conocimiento especializado sobre los productos para evaluar los riesgos y determinar las condiciones de ensayo conforme al uso que se prevé hacer de los productos finales. Además de la prueba FCM, TÜV SÜD realiza auditorías según las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP, en inglés) e inspecciones previas al envío. También ofrecemos servicios de certificación FCM específicos de cada país, definimos programas de pruebas de cumplimiento rentables y llevamos a cabo una serie de pruebas para proporcionar una amplia y exhaustiva

evaluación de riesgos y ayudar a los clientes a obtener la documentación de apoyo necesaria.

¿Por qué estos servicios son importantes?

TÜV SÜD le ayuda a lograr el cumplimiento y el acceso al mercado según los requisitos obligatorios. Ayudamos a garantizar que los artículos en contacto con alimentos no transferirán sustancias no deseadas. Nuestros ensayos confirman la calidad de sus productos y evitan no solo una mala publicidad, como alertas de mercado (RASFF o RAPEX), sino también resultados de pruebas negativos.

Nuestros servicios FCM

▪ Ensayos

TÜV SÜD realiza ensayos de calidad alimentaria y de identificación para diversos materiales, ensayos de evaluación de riesgos (p.ej. detección rápida mediante "screening"), análisis de composición, ensayos funcionales según los requisitos del cliente, análisis microbiológicos, evaluaciones toxicológicas, revisiones de ingredientes, ensayos de los adhesivos usados en el envasado de alimentos, ensayos con materias primas, ambientales, de rendimiento y de migración.

▪ Certificación

Concedemos la certificación BRC-IOP o FSSC 22000 sobre envasado, así como ensayos de higiene alimentaria para envases y utensilios de cocina. Además, certificamos productos FCM para la Marca de Calidad Alimentaria de TÜV SÜD.

▪ Inspección

Ofrecemos servicios de inspección reglamentarios y voluntarios como la inspección aleatoria final (FRI) o la inspección durante la producción (DUPRO).

▪ Auditoría

Facilitamos servicios de auditoría de segunda parte según las necesidades del cliente o una lista de verificación recomendada para garantizar la integridad del proceso. También ofrecemos auditorías según las GMP de conformidad con el Reglamento CE 2023/2006.

▪ Cursos y talleres

Nuestros seminarios y talleres proporcionan el intercambio técnico de experiencias y la actualización de los requisitos reglamentarios. También damos cursos en las instalaciones del cliente según sus necesidades.

▪ Servicios de conocimientos

A partir de nuestros conocimientos sobre los requisitos de calidad alimentaria en mercados clave de todo el mundo, estamos en condiciones de evaluar sus productos para el cumplimiento técnico y formal específico de su país.

Sus ventajas

- **Ahorre dinero** y evite la reelaboración o la retención de productos.
- **Reduzca el tiempo de respuesta** con ensayos eficientes para garantizar el cumplimiento antes de realizar una producción en masa.
- **Minimice el riesgo** y obtenga el cumplimiento reglamentario mediante ensayos independientes.
- **Logre una ventaja competitiva** ganando la confianza del cliente con TÜV SÜD, un reconocido proveedor de soluciones a terceros.

¿Por qué TÜV SÜD?

TÜV SÜD proporciona una solución global basada en el amplio conocimiento técnico y en enfoques técnicos armonizados en todo el mundo. Gracias a la participación en comités técnicos y en grupos de trabajo, nos mantenemos al día de la nueva legislación, de las tendencias del mercado y de los métodos de análisis. Nuestro equipo de atención al cliente sigue el proceso de ensayo directamente con el asesoramiento técnico competente, mientras que nuestro director de laboratorio de FCM participa en los servicios de asesoramiento y asistencia técnica en visitas de clientes, seminarios y talleres. Compartimos experiencias y consolidamos tanto planes de ensayos como casos anteriores mediante nuestra red internacional de expertos.

Más seguridad. Más valor.

TÜV SÜD es un proveedor de soluciones de sostenibilidad y seguridad de primera calidad especializado en ensayos, inspecciones, auditorías, certificación, formación y servicios de asesoramiento. Tenemos representaciones en más de 1.000 ubicaciones del mundo, y acreditaciones en Europa, América, Oriente Medio, Asia y África. Al ofrecer soluciones objetivas a nuestros clientes, agregamos un valor tangible a empresas, consumidores y medio ambiente.

Otros servicios

TÜV SÜD también presta los siguientes servicios:

- Ensayos en busca de sustancias nocivas
- Evaluación de productos para el cuidado infantil (ej. biberones)
- Evaluación de idoneidad para el uso
- Inspecciones de productos en sus distintas fases (preproducción, DUPRO, FRI)