

¿SABES QUÉ INFORMACIÓN TE OFRECEN LOS ENVASES?

Los envases destinados a contener alimentos los han de proteger de posibles contaminaciones. Los materiales con los que están hechos no deben transferir ninguna sustancia impropia a los alimentos.

¿SABÍAS QUÉ?

La normativa que regula los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con alimentos es el **Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo**.

El organismo que evalúa la seguridad de las sustancias que hay que utilizar para fabricar envases es la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)**.

HAZ UN BUEN USO DE LOS ENVASES PARA MANTENER LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



Antes de cada uso comprueba que los envases están íntegros y limpios.

Lava bien los envases después de cada uso.

PRINCIPALES MATERIALES QUE PUEDEN ESTAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS:



EN EL MOMENTO DE LA COMPRA

los envases irán acompañados de:

- 1 La leyenda “para contacto con alimentos” o indicarán específicamente su uso (máquina de café, botella de vino, cuchara sopera), o el símbolo:



La información que nos dan los envases puede estar especificada en el embalaje; en este caso, guárdala para futuras consultas.

- 2 Los datos del fabricante o comercializador.
- 3 Las recomendaciones de uso del fabricante, que se ofrecen a través de símbolos o instrucciones.

Síguelas para un uso adecuado y seguro.



APTO PARA CONGELADOR



APTO PARA MICROONDAS



APTO PARA LAVAVAJILLAS



NO CALENTAR A MÁS DE 75°C

- 4 El plástico del material puede reciclarse: el número que aparece dentro del símbolo de reciclaje se refiere a un código internacional e informa sobre el tipo de plástico para facilitar su reciclaje.



PET



PEAD



PVC



PEBD



PP



PS



OTROS