



aitex

textile research institute

## INFORME DE ENSAYO / TEST REPORT

Nº **2014TM0262**

FECHA RECEPCIÓN  
DATE OF RECEPTION

07/05/2014

SOLICITANTE / APPLICANT

JUBA PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT, S.L.  
Crta. de Logroño s/n  
ES-26250 STO.DOMINGO DE CALZADA  
LA RIOJA

Att. CRISTINA GARCIA

FECHA ENSAYOS  
DATE TEST

Inicio / Starting: 07/05/2014  
Finalización / Ending: 28/05/2014

DESCRIPCIÓN  
E IDENTIFICACIÓN  
DE LAS MUESTRAS

DESCRIPTION AND  
IDENTIFICATION OF  
SAMPLES

MUESTRAS REFERENCIADAS / SAMPLES REFERENCED:

- "MUESTRA 1 SEGÚN CLIENTE GUANTE 413 POL".

ENSAYOS  
REALIZADOS

TESTS CARRIED OUT

- DETERMINACIÓN DE LA MIGRACIÓN GLOBAL EN ETANOL 10 % (v/v)  
*DETERMINATION OF THE GLOBAL MIGRATION IN ETHANOL 10 % (v/v)*
- DETERMINACIÓN DE LA MIGRACIÓN GLOBAL EN ÁCIDO ACÉTICO 3 % (m/v)  
*DETERMINATION OF THE GLOBAL MIGRATION IN ACETIC ACID 3 % (m/v)*
- DETERMINACIÓN DE LA MIGRACIÓN GLOBAL EN ACEITE VEGETAL  
*DETERMINATION OF THE GLOBAL MIGRATION IN VEGETAL OIL*

SE ADJUNTAN  
ATTACHED

---

MUESTRA(S)  
SAMPLE(S)

LACRADA(S)  
SEALED

PÁG.  
PAGE

1

DE  
OF

15



**DESCRIPCIÓN DE MUESTRAS /  
DESCRIPTION OF SAMPLES**



MUESTRA 1 SEGÚN CLIENTE GUANTE 413 POL



## RESULTADOS / RESULTS

### DETERMINACIÓN DE LA MIGRACIÓN GLOBAL EN ETANOL 10 % (v/v) DETERMINATION OF THE GLOBAL MIGRATION IN ETHANOL 10 % (v/v)

Norma / Standard: UNE-EN 1186:5-2002

Fecha / Date: 22/05/2014 – 23/05/2014

Forma de contacto / Contact form: Celda de migración / Migration cell

Tiempo exposición / Expostion time: 2 horas / 2 hours

Temperatura / Temperature: 40 °C

Simulante / Simulant: Etanol 10 % (v/v) / Ethanol 10 % (v/v)

Número de probetas ensayadas / Number of samples tested: 3

Referencia / Reference: MUESTRA 1 SEGÚN CLIENTE GUANTE 413 POL

Resultados / Results:

	<b>Valores individuales de Migración Global</b> <i>Individual values of Global Migration (mg/dm<sup>2</sup>)</i>		
	<b>1º Migración</b>	<b>2º Migración</b>	<b>3º Migración</b>
	8,1	1.1	0.7
	7,7	1.2	0.7
	8,6	1.3	0.6
<b>Valor medio de Migración global</b> <i>Average value of Overall Migration (mg/dm<sup>2</sup>)*</i>	1.3 ± 1.2	1.2 ± 0.1	0.7 ± 0.1

\* Valor medio (n=3) ± s (desviación estándar) / Average value (n = 3) ± s (standard deviation)

\*\* La conformidad del material se controlará sobre la base del nivel de migración que se encuentre en el tercer ensayo / Its compliance shall be checked on the basis of the level of the migration found in the third test

Observaciones / Notes:

- La Migración se calcula de acuerdo con la siguiente expresión: / Migration is calculated according to the following expression

$$ML = \frac{(ma - mb) \times 1000}{S}$$

ML: Migración global en el simulados expresada en mg/dm<sup>2</sup> / Overall migration in food simulant in mg / dm<sup>2</sup>

ma: Masa del residuo de la muestra tras evaporar el simulante en g. / Mass of residue after evaporating the food simulant in contact with the sample, in g.

mb: Masa del residuo de evaporar el simulante en blanco, en g. / Mass of residue after evaporating food simulant in white, in g.

S: área de muestra en contacto con el simulante en dm<sup>2</sup> / sample area in contact with the simulant in dm<sup>2</sup>

- Límite máximo de migración global según el Reglamento (UE) nº 10/2011 de la comisión de 14 de Enero de 2011: 60 mg/Kg ó 10 mg/dm<sup>2</sup> / Maximum global migration limit according to Regulation (EU) No 10/2011 of the Commission of 14 January 2011: 60 mg/Kg or 10 mg/dm<sup>2</sup>.



## RESULTADOS / RESULTS

### DETERMINACIÓN DE LA MIGRACIÓN GLOBAL EN ÁCIDO ACÉTICO 3 % (m/v) DETERMINATION OF THE GLOBAL MIGRATION IN ACETIC ACID 3 % (m/v)

Norma / Standard: UNE-EN 1186:5-2002

Fecha / Date: 22/05/2014 – 23/05/2014

Forma de contacto / Contact form: Celda de migración / Migration cell

Tiempo exposición / Expostion time: 2 horas / 2 hours

Temperatura / Temperature: 40 °C

Simulante / Simulant: Ácido acético 3 % (m/v) / Acetic acid 3 % (m/v)

Número de probetas ensayadas / Number of samples tested: 3

Referencia / Reference: MUESTRA 1 SEGÚN CLIENTE GUANTE 413 POL

Resultados / Results:

	<b>Valores individuales de Migración Global</b> <i>Individual values of Global Migration (mg/dm<sup>2</sup>)</i>		
	<b>1º Migración</b>	<b>2º Migración</b>	<b>3º Migración</b>
	9.8	1.5	1.3
	9.6	0.9	0.7
	8.6	1.4	0.9
<b>Valor medio de Migración global</b> <i>Average value of Overall Migration (mg/dm<sup>2</sup>)*</i>	<b>9.3 ± 0.6</b>	<b>1.3 ± 0.3</b>	<b>1 ± 0.3</b>

\* Valor medio (n=3) ± s (desviación estándar) / Average value (n = 3) ± s (standard deviation)

\*\* La conformidad del material se controlará sobre la base del nivel de migración que se encuentre en el tercer ensayo / Its compliance shall be checked on the basis of the level of the migration found in the third test

Observaciones / Notes:

- La Migración se calcula de acuerdo con la siguiente expresión: / Migration is calculated according to the following expression

$$ML = \frac{(ma - mb) \times 1000}{S}$$

ML: Migración global en el simulados expresada en mg/dm<sup>2</sup> / Overall migration in food simulant in mg / dm<sup>2</sup>

ma: Masa del residuo de la muestra tras evaporar el simulante en g./ Mass of residue after evaporating the food simulant in contact with the sample, in g.

mb: Masa del residuo de evaporar el simulante en blanco, en g./ Mass of residue after evaporating food simulant in white, in g.

S: área de muestra en contacto con el simulante en dm<sup>2</sup> / sample area in contact with the simulant in dm<sup>2</sup>

- Límite máximo de migración global según el Reglamento (UE) nº 10/2011 de la comisión de 14 de Enero de 2011: 60 mg/Kg ó 10 mg/dm<sup>2</sup> / Maximum global migration limit according to Regulation (EU) No 10/2011 of the Commission of 14 January 2011: 60 mg/Kg or 10 mg/dm<sup>2</sup>.



## RESULTADOS / RESULTS

### DETERMINACIÓN DE LA MIGRACIÓN GLOBAL EN ACEITE VEGETAL DETERMINATION OF THE GLOBAL MIGRATION IN VEGETAL OIL

Norma / Standard: UNE-EN 1186:2-2002

Fecha / Date: 07/05/2014 – 28/05/2014

Forma de contacto / Contact form: Inmersión / Immersion

Tiempo exposición / Expostion time: 2 horas / 2 hours

Temperatura / Temperature: 40 °C

Simulante / Simulant: Aceite vegetal / Vegetal oil

Número de probetas ensayadas / Number of samples tested: 3

Resultados / Results:

<u>Referencia</u> Reference	<u>Valores individuales de Migración Global</u> Individual values of Global Migration (mg/dm <sup>2</sup> )	<u>Valor medio de Migración global</u> Average value of Global Migration (mg/dm <sup>2</sup> )
MUESTRA 1 SEGÚN CLIENTE GUANTE 413 POL	6.8	6.9 ± 0.3
	7	
	6.8	

\* Valor medio (n=3) ± s (desviación estándar) / Average value (n = 3) ± s (standard deviation)

Observaciones / Notes:

- La Migración se calcula de acuerdo con la siguiente expresión: / Migration is calculated according to the following expression

$$ML = \frac{[ma - (mb - mc) \times 1000]}{S}$$

M es la migración global, expresada en mg de sustancia por dm<sup>2</sup> de superficie de muestra. / M is the overall migration, expressed in mg substance per dm<sup>2</sup> surface sample.

ma y mb son la masas de la muestra de ensayo antes y después del contacto con el aceite, respectivamente (g) / ma and mb is the mass of the test sample before and after contact with the oil, respectively (g)

mc es la masa de aceite absorbida por la muestra de ensayo (g) / mc is the mass of oil absorbed by the test sample (g)

S es el área de la superficie de la muestra de ensayo en contacto con el aceite durante la exposición (dm<sup>2</sup>) / S is the surface area of the test sample in contact with the oil during exposure time (dm<sup>2</sup>).

- Límite máximo de migración global según el Reglamento (UE) nº 10/2011 de la comisión de 14 de Enero de 2011: 60 mg/Kg ó 10 mg/dm<sup>2</sup> / Maximum global migration limit according to Regulation (EU) No 10/2011 of the Commission of 14 January 2011: 60 mg/Kg or 10 mg/dm<sup>2</sup>.



## CONCLUSIONES / CONCLUSIONS

La siguiente tabla resume los resultados obtenidos / *The following table summarizes the results obtained:*

**Referencia / Reference:** MUESTRA 1 SEGÚN CLIENTE GUANTE 413 POL

<u>ENSAYO</u> <i>TEST</i>	<u>NORMA</u> <i>STANDARD</i>	<u>RESULTADO</u> <i>RESULT</i> (mg/dm <sup>2</sup> )
MIGRACIÓN GLOBAL EN ETANOL 10% (Simulante A) <i>GLOBAL MIGRATION IN ETHANOL 10 % (Simulant A)</i>	UNE-EN 1186:5-2002	0.7 ± 0.1
MIGRACIÓN GLOBAL EN ACIDO ACETICO 3% (Simulante B) <i>GLOBAL MIGRATION IN ACETIC ACID 3 % (Simulant B)</i>	UNE-EN 1186:5-2002	1 ± 0.3
MIGRACIÓN GLOBAL EN ACEITE VEGETAL (Simulante D2) <i>GLOBAL MIGRATION IN VEGETAL OIL (Simulant D2)</i>	UNE-EN 1186:2-2002	6.9 ± 0.3

### Observaciones / Notes:

- Límite máximo de migración global según el Reglamento (UE) nº 10/2011 de la comisión de 14 de Enero de 2011: 60 mg/Kg ó **10 mg/dm<sup>2</sup>**/

*Maximum global migration limit according to Regulation (EU) No 10/2011 of the Commission of 14 January 2011: 60 mg/Kg or **10 mg/dm<sup>2</sup>**.*

- A fin de demostrar la conformidad con el límite de migración global **para todos los alimentos**, se han realizado ensayos en los simulantes alimentarios A, B y D2.

*In order to demonstrate compliance with the overall migration limit **for all type of foods**, the tests have been performed in food simulant A, B and D2.*

- De acuerdo con el Reglamento 10/2011, la asignación de estos simulantes se corresponde a las siguientes categorías de alimentos: ver Anexo.

*In accordance with Regulation 10/2011, the assignment of these simulants is according to the following food categories: see Annex.*



## ANEXO / ANNEX

### 01 Bebidas

01.01 Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con un grado alcohólico inferior o igual al 6 % vol:

A. Bebidas claras: Aguas, sidras, zumos de frutas o de hortalizas claros, simples o concentrados, néctares de frutas, limonadas, jarabes, bíter, infusiones, café, té, cervezas, bebidas sin alcohol, bebidas energéticas y similares, aguas aromatizada, extracto de café líquido

B. Bebidas turbias: Zumos, néctares y bebidas sin alcohol que contengan pulpa de frutas, mostos que contengan pulpa de frutas, chocolate líquido

01.02 Bebidas alcohólicas de grado alcohólico comprendido entre 6 % y 20 % vol

01.03 Bebidas alcohólicas de grado alcohólico superior a 20 % y todos los licores cremosos

01.04 Diversos: alcohol etílico sin desnaturalizar

### 01 Beverages

*01.01 Non-alcoholic beverages or alcoholic beverages of an alcoholic strength lower than or equal to 6 % vol.:*

*A. Clear drinks: Water, ciders, clear fruit or vegetable juices of normal strength or concentrated, fruit nectars, lemonades, syrups, bitters, infusions, coffee, tea, beers, soft drinks, energy drinks and the like, flavoured water, liquid coffee extract*

*B. Cloudy drinks: juices and nectars and soft drinks containing fruit pulp, musts containing fruit pulp, liquid chocolate*

*01.02 Alcoholic beverages of an alcoholic strength of between 6 %vol and 20 %.*

*01.03 Alcoholic beverages of an alcoholic strength above 20 % and all cream liquors*

*01.04 Miscellaneous: undenaturated ethyl alcohol*



## ANEXO / ANNEX

### **02 Cereales, derivados de los cereales, productos de pastelería, galletería, bollería y panadería**

02.01 Almidones y féculas

02.02 Cereales en estado natural, inflados, en copos (incluidas palomitas de maíz, copos de maíz y similares)

02.03 Harinas de cereales y sémolas

02.04 Pastas secas, por ejemplo, macarrones, espaguetis y productos similares, y pastas frescas

02.05 Productos secos de pastelería, galletería, bollería y panadería:

A. Con grasas en la superficie

B. Otros

02.06 Productos frescos de pastelería, bollería y panadería; masa fresca:

A. Con grasas en la superficie

B. Otros

### **02 Cereals, cereal products, pastry, biscuits, cakes and other bakers' wares**

*02.01 Starches*

*02.02 Cereals, unprocessed, puffed, in flakes (including popcorn, corn flakes and the like)*

*02.03 Cereal flour and meal*

*02.04 Dry pasta e.g. macaroni, spaghetti and similar products and fresh pasta*

*02.05 Pastry, biscuits, cakes, bread, and other bakers' wares, dry:*

*A. With fatty substances on the surface*

*B. Other*

*02.06 Pastry, cakes, bread, dough and other bakers' wares, fresh:*

*A. With fatty substances on the surface*

*B. Other*





## ANEXO / ANNEX

### 03 Chocolates, azúcares y sus derivados Productos de confitería

03.01 Chocolates, productos recubiertos de chocolate, sucedáneos y productos recubiertos de sucedáneos

03.02 Productos de confitería:

A. En forma sólida:

- I. Con grasas en la superficie
- II. Otros

B. En forma de pasta:

- I. Con grasas en la superficie
- II. Húmedos

03.03 Azúcares y derivados:

A. En forma sólida: cristales o polvo

B. Melazas, jarabes de azúcar, miel y similares

### 03 Chocolate, sugar and products thereof Confectionery products

03.01 *Chocolate, chocolate-coated products, substitutes and products coated with substitutes*

03.02 *Confectionery products:*

A. *In solid form:*

- I. With fatty substances on the surface*
- II. Other*

B. *In paste form:*

- I. With fatty substances on the surface*
- II. Moist*

03.03 *Sugar and sugar products*

A. *In solid form: crystal or powder*

B. *Molasses, sugar syrups, honey and the like*

### 04 Frutas, hortalizas y sus derivados

04.01 Frutas enteras, frescas o refrigeradas, sin pelar

04.02 Frutas transformadas:

A. Frutas secas o deshidratadas, enteras, troceadas, en harina o en polvo

B. Frutas en purés, conservas, pastas, en su jugo o en almíbar (mermeladas, compotas y similares)

C. Frutas conservadas en un medio líquido:

- I. En un medio oleoso
- II. En un medio alcohólico

04.03 Frutos de cáscara (cacahuètes, castañas, almendras, avellanas, nueces, piñones y otros):

A. Sin cáscara, secos, en láminas o en polvo

B. Sin cáscara y tostados

C. En forma de pasta o crema



## ANEXO / ANNEX

04.04 Hortalizas enteras, frescas o refrigeradas, sin pelar

04.05 Hortalizas transformadas:

- A. Hortalizas secas o deshidratadas, enteras, troceadas o en forma de harina o polvo
- B. Hortalizas frescas, peladas o cortadas
- C. Hortalizas en purés, conservas, pastas o en su jugo (incluidas las encurtidas o en salmuera)
- D. Hortalizas en conserva:
  - I. En un medio oleoso
  - II. En un medio alcohólico

### **04 Fruit, vegetables and products thereof**

*04.01 Whole fruit, fresh or chilled, unpeeled*

*04.02 Processed fruit:*

- A. Dried or dehydrated fruits, whole, sliced, flour or powder*
- B. Fruit in the form of purée, preserves, pastes or in its own juice or in sugar syrup (jams, compote, and similar products)*
- C. Fruit preserved in a liquid medium:*
  - I. In an oily medium*
  - II. In an alcoholic medium*

*04.03 Nuts (peanuts, chestnuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pine kernels and others):*

- A. Shelled, dried, flaked or powdered*
- B. Shelled and roasted*
- C. In paste or cream form*

*04.04 Whole vegetables, fresh or chilled, unpeeled*

*04.05 Processed vegetables:*

- A. Dried or dehydrated vegetables whole, sliced or in the form of flour or powder*
- B. Fresh vegetables, peeled or cut*
- C. Vegetables in the form of purée, preserves, pastes or in its own juice (including pickled and in brine)*
- D. Preserved vegetables:*
  - I. In an oily medium*
  - II. In an alcoholic medium*

### **05 Grasas y aceites**

05.01 Grasas y aceites animales y vegetales, naturales o tratados (incluidas la mantequilla de cacao, la manteca y la mantequilla resolidificada)

05.02 Margarina, mantequilla y otras grasas compuestas de emulsiones acuosas en aceite

### **05 Fats and oils**

*05.01 Animals and vegetable fats and oils, whether natural or treated (including cocoa butter, lard, resolidified butter)*

*05.02 Margarine, butter and other fats and oils made from water emulsions in oil*



## ANEXO / ANNEX

### 06 Productos de origen animal y huevos

#### 06.01 Pescados:

- A. Frescos, refrigerados, transformados, salados o ahumados, incluidas las huevas de pescado
- B. Pescados en conserva:
  - I. En un medio oleoso
  - II. En un medio acuoso

#### 06.02 Crustáceos y moluscos (incluidos ostras, mejillones y caracoles)

- A. Frescos, en sus conchas
- B. Sin conchas, transformados, conservados o cocidos con la concha
  - I. En un medio oleoso
  - II. En un medio acuoso

#### 06.03 Carnes de todas las especies zoológicas (incluidas las aves de corral y la caza):

- A. Frescas, refrigeradas, saladas o ahumadas
- B. Productos cárnicos transformados (jamón, salchichón, bacón, salchichas y otros) o en forma de paté o crema
- C. Productos cárnicos marinados en un medio oleoso

#### 06.04 Carnes en conserva:

- A. En un medio graso u oleoso
- B. En un medio acuoso

#### 06.05 Huevos enteros, yemas y claras de huevos

- A. En polvo, secos o congelados
- B. Líquidos o cocido

### 06 Animal products and eggs

#### 06.01 Fish:

- A. *Fresh, chilled, processed, salted or smoked including fish eggs*
- B. *Preserved fish:*
  - I. *In an oily medium*
  - II. *In an aqueous medium*

#### 06.02 Crustaceans and molluscs (including oysters, mussels, snails)

- A. *Fresh within the shell*
- B. *Shell removed, processed, preserved or cooked with the shell*
  - I. *In an oily medium*
  - II. *In an aqueous medium*

#### 06.03 Meat of all zoological species (including poultry and game):

- A. *Fresh, chilled, salted, smoked*
- B. *Processed meat products (such as ham, salami, bacon, sausages, and other) or in the form of paste, creams*
- C. *Marinated meat products in an oily medium*

#### 06.04 Preserved meat:

- A. *In an fatty or oily medium*
- B. *In an aqueous medium*

#### 06.05 Whole eggs, egg yolk, egg white

- A. *Powdered or dried or frozen*
- B. *Liquid and cooked*



## ANEXO / ANNEX

### 07 Productos lácteos

#### 07.01 Leche

- A. Leche y bebidas a base de leche enteras, parcialmente deshidratadas y desnatadas o parcialmente desnatadas
- B. Leche en polvo, incluidos los preparados para lactantes (a base de leche entera en polvo)

#### 07.02 Leche fermentada, como el yogur, la leche batida y productos similares

#### 07.03 Nata y nata ácida

#### 07.04 Quesos:

- A. Enteros, con corteza no comestible
- B. Quesos naturales sin corteza o con corteza comestible (gouda, camembert y similares) y quesos fundidos
- C. Quesos transformados (queso fresco, queso cottage y similares).
- D. Quesos en conserva:
  - I. En un medio oleoso
  - II. En un medio acuoso (feta, mozzarella y similares).

### 07 Milk products

#### 07.01 Milk

- A. Milk and milk based drinks whole, partly dried and skimmed or partly skimmed
- B. Milk powder including infant formula (based on whole milk powder)

#### 07.02 Fermented milk such as yoghurt, buttermilk and similar products

#### 07.03 Cream and sour cream

#### 07.04 Cheeses:

- A. Whole, with not edible rind
- B. Natural cheese without rind or with edible rind (gouda, camembert, and the like) and melting cheese
- C. Processed cheese (soft cheese, cottage cheese and similar)
- D. Preserved cheese:
  - I. In an oily medium
  - II. In an aqueous medium (feta, mozzarella, and similar)



## ANEXO / ANNEX

### 08 Productos diversos

08.01 Vinagre

08.02 Alimentos fritos o asados:

- A. Patatas fritas, buñuelos y similares
- B. De origen animal

08.03 Preparaciones para sopas, caldos o salsas en forma líquida, sólida o en polvo (extractos, concentrados); preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas; platos preparados, incluidos levaduras y gasificantes

- A. En polvo o secos:
  - I. De tipo graso
  - II. Otros
- B. En otras formas distintas de en polvo o secos:
  - I. De tipo graso
  - II. Otros

08.04 Salsas:

- A. De tipo acuoso
- B. De tipo graso, por ejemplo, mayonesas o salsas derivadas, salsas cremosas para ensaladas y otras mezclas emulsionadas, como salsas a base de coco

08.05 Mostazas (salvo la mostaza en polvo de la partida 08.14)

### **08 Miscellaneous products**

08.01 Vinegar

08.02 Fried or roasted foods:

- A. Fried potatoes, fritters and the like
- B. Of animal origin

08.03 Preparations for soups, broths, sauces, in liquid, solid or powder form (extracts, concentrates); homogenised composite food preparations, prepared dishes including yeast and raising agents

- A. Powdered or dried:
  - I. With fatty character
  - II. Other
- B. any other form than powdered or dried:
  - I. With fatty character
  - II. Other

08.04 Sauces:

- A. With aqueous character
- B. With fatty character e.g. mayonnaise, sauces derived from mayonnaise, salad creams and other oil/water mixtures e.g. coconut based sauces

08.05 Mustard (except powdered mustard under heading 08.14)



## ANEXO / ANNEX

08.06 Sándwiches, tostadas, pizza y similares, que contengan cualquier clase de alimentos

A. Con grasas en la superficie

B. Otros

08.07 Helados

08.08 Alimentos secos:

A. Con grasas en la superficie

B. Otros

08.09 Alimentos congelados o ultracongelados

08.10 Extractos concentrados con un grado alcohólico inferior o igual al 6 % vol

08.11 Cacao:

A. Cacao en polvo, incluso desgrasado y ultradesgrasado

B. Pasta de cacao

08.12 Café, tostado o no, descafeinado o soluble, sucedáneos del café granulados o en polvo

08.13 Hierbas aromáticas y otras hierbas, como manzanilla, malva, menta, té, tila y otras

08.14 Especias y condimentos en estado natural, como canela, clavo, mostaza en polvo, pimienta, vainilla, azafrán, sal y otras

08.15 Especias y condimentos en un medio oleoso, como pesto o pasta de curry

*08.06 Sandwiches, toasted bread pizza and the like containing any kind of foodstuff*

*A. With fatty substances on the surface*

*B. Other*

*08.07 Ice-creams*

*08.08 Dried foods:*

*A. With fatty substances on the surface*

*B. Other*

*08.09 Frozen or deep-frozen foods*

*08.10 Concentrated extracts of an alcoholic strength equal to or exceeding 6 % vol.*

*08.11 Cocoa:*

*A. Cocoa powder, including fat-reduced and highly fat reduced*

*B. Cocoa paste*

*08.12 Coffee, whether or not roasted, decaffeinated or soluble, coffee substitutes, granulated or powdered*

*08.13 Aromatic herbs and other herbs such as camomile, mallow, mint, tea, lime blossom and others*

*08.14 Spices and seasonings in the natural state such as cinnamon, cloves, powdered mustard, pepper, vanilla, saffron, salt and other*

*08.15 Spices and seasoning in oily medium such as pesto, curry paste*



Isabel Soriano  
Jefa Área Innovación  
Chief of Innovation Area

#### CLAUSULAS DE RESPONSABILIDAD

- 1.- AITEX responde únicamente de los resultados sobre los métodos de análisis empleados, consignados en el informe y referidos exclusivamente a los materiales o muestras que se indican en el mismo y que queden en su poder, limitando a éstos la responsabilidad profesional y jurídica del Centro. Salvo mención expresa, las muestras han sido libremente elegidas y enviadas por el solicitante.
- 2.- AITEX no se hace responsable en ningún caso del mal uso de los materiales ensayados ni de la interpretación o uso indebido que pueda hacerse de este documento.
- 3.- El informe original emitido se guarda en AITEX. Al cliente se le proporciona una copia electrónica que conserva el valor de original, y será válida siempre que no se vulneren las propiedades de seguridad del documento. Una copia impresa con el logotipo de AITEX marcado con el cuño seco en todas las páginas, conserva el valor de original.
- 4.- Los resultados se consideran propiedad del solicitante y, sin autorización previa, AITEX se abstendrá de comunicarlos a un tercero. Transcurrido un mes, AITEX podrá utilizar los resultados con fines estadísticos o científicos.
- 5.- Ninguna de las indicaciones formuladas en este informe puede tener el carácter de garantía para las marcas comerciales que en su caso se citen.
- 6.- Ante posibles discrepancias entre informes, se procederá a una comprobación dirimente en la sede central de AITEX. Asimismo, el solicitante se obliga a notificar a AITEX cualquier reclamación que reciba con causa en el informe, eximiendo a este Centro de toda responsabilidad en caso de no hacerlo así, y considerando los plazos de conservación de las muestras.
- 7.- AITEX podrá incluir en sus informes, análisis, resultados, etc., cualquier otra valoración que juzgue necesaria, aún cuando ésta no hubiere sido expresamente solicitada.
- 8.- Si no están indicadas, las incertidumbres estimadas de los ensayos acreditados por ENAC se encuentran a disposición del cliente en AITEX.
- 9.- Los materiales originales, o muestras sobrantes no sometidas a ensayo, se conservarán en AITEX durante los DOCE MESES posteriores a la emisión del informe, por lo que toda comprobación o reclamación que, en su caso, deseara efectuar el solicitante, se deberá ejercer en el plazo indicado.
- 10.- Este informe sólo puede enviarse o entregarse en mano al solicitante o a la persona debidamente autorizada por él.
- 11.- Los resultados de los ensayos y la declaración de cumplimiento con la especificación en este informe se refieren solamente a la muestra de ensayo tal como ha sido analizada/ensayada y no a la muestra/ítem del cual se ha sacado la muestra de ensayo.
- 12.- Los laboratorios de AITEX se encuentran en Alcoy.

#### LIABILITY CLAUSES

- 1.- *AITEX is liable only for the results of the methods of analysis used, as expressed in the report and referring exclusively to the materials or samples indicated in the same which are in its possession, the professional and legal liability of the Centre being limited to these. Unless otherwise stated, the samples were freely chosen and sent by the applicant.*
- 2.- *AITEX shall not be liable in any case of misuse of the test materials nor for undue interpretation or use of this document*
- 3.- *The original test report is kept in AITEX. An electronic copy of it is delivered to the customer which keeps the value from the original one as far as the security properties of the document are not violated. A hard copy of this report with the AITEX logotype sealed in all the pages, keeps the original value.*
- 4.- *The results are considered to be the property of the applicant, and AITEX will not communicate them to third parties without prior permission. After one month, AITEX may use the results for statistical or scientific purposes.*
- 5.- *None of the indications made in this report may be considered as being a guarantee for the trade marks mentioned herein.*
- 6.- *In the eventuality of discrepancies between reports, a check to settle the same will be carried out in the head offices of AITEX. Also, the applicants undertake to notify AITEX of any complaint received by them as a result of the report, exempting this Centre from all liability if such is not done, the periods of conservation of the samples being taken into account.*
- 7.- *AITEX may include in its reports, analyses, results, etc., any other evaluation which it considers necessary, even when it has not been specifically requested.*
- 8.- *If not are included, the estimated uncertainties in the tests accredited by ENAC are at the client's disposal in AITEX.*
- 9.- *The original materials and rests of samples, not subject to test, will be retained in AITEX during the twelve months following the issuance of the report, so that any check or claim which, in his case, wanted to make the applicant, should be exercised within the period indicated.*
- 10.- *This report may only be sent or delivered by hand to the applicant or to a person duly authorised by the same.*
- 11.- *The results of the tests and the statement of compliance with the specification in this report refer only to the test sample as it has been analyzed / tested and not the sample / item which has taken the test sample.*
- 12.- *AITEX laboratories are placed in Alcoy.*