



# DISPAINT FoodGrade

Esmalte apto contacto alimentos – *Food Contact Enamel*

**Declaración de Conformidad - Compliance Declaration**

**Declaración sólo válida con firma electrónica FAKOLITH e indicando:**

**Declaration only valid with FAKOLITH electronic signature and indicating:**

Factura de compra nº:

Purchase invoice no:



## Registros vigentes:

## Current Registers:

**ES-39.005259/T** - Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

**ES-39.005259/T** - General Health Registry of Food and Agriculture Companies

**RSIPAC 39.05377/CAT** - Registro Sanitario de Industrias y productos alimentarios

**RSIPAC 39.05377/CAT** - Sanitary Registry of Food Industries and Products

**ROESP E-0043-E** - Registro oficial como productor de biocidas.

**ROESP E-0043-E** - Official registration as a producer of biocides

Ultima acta de inspección sanitaria: Nº 48712

Last food contact inspection: report No. 48712

## Clase de Material:

Esmalte mono-componente al agua, a base de copolímeros acrílicos modificados, libre de APEO, formaldehído, ftalatos, BPA y metales pesados.

## Material type:

Mono-component water-based enamel, based on modified acrylic copolymers, APEO-free, formaldehyde, phthalates, BPA and heavy metals free.

## Uso principal:

Como acabado apto para contacto directo, indirecto u ocasional con alimentos, especialmente en la renovación y pintado de superficies de uso repetido de hasta medio estrés fisicoquímico de la industria alimentaria, y también del sector sanitario, industria farmacéutica y cosmética, industria y obra civil en general.

## Main use:

As a finish suitable for direct, indirect or occasional contact with food, especially in the renovation and painting of surfaces of repeated use of up to medium physicochemical stress in the food industry, and also in the health sector, pharmaceutical and cosmetic industry, industry and civil works in general.

Para interiores y exteriores de paredes, zócalos y techos, objetos y superficies de madera y otras superficies compatibles en la que presente buena adherencia. Como fondo de color previo al barniz incoloro Varnipack FoodGrade.

For interiors and exteriors of walls, skirting boards and ceilings, wooden objects and surfaces and other compatible surfaces in which it presents good adhesion. As a colored background prior to the Varnipack FoodGrade colorless varnish.



**FAKOLITH Certifica:****FAKOLITH Certifies:**

Que los materiales u objetos plásticos, los productos de fases intermedias de su fabricación o las sustancias del recubrimiento DISPAINT FOODGRADE, cumplen con la legislación Técnico-Sanitaria y química aplicable, y con la voluntaria que se detalla a continuación:

**REGLAMENTO (CE) 1935/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE, y, en particular, su artículo 5, apartado 1, letras a), c), d), e), f), h), i), j) y k).

**REGLAMENTO UE 2023/2006** de la Comisión de 22 de diciembre de 2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**REGLAMENTO UE 10/2011** de la Comisión, de 14 de enero de 2011, y todas sus posteriores modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y que deroga la Directiva 2002/72/CE de la Comisión de 6 de agosto de 2002, relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios. . Así como los **REGLAMENTOS (UE) Nº 1282/2011**, el **REGLAMENTO (UE) 2015/174**, el **REGLAMENTO (UE) 2016/1416** y el **REGLAMENTO (UE) 752/2017** por el que se modifica lo dicho el Reglamento (UE) nº 10/2011

**REAL DECRETO 847/2011**, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

**REGLAMENTO UE 2018/213** sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se modifica el Reglamento UE 10/2011 por lo que respecta al uso de dicha sustancia en materiales plásticos en contacto con los alimentos. (16) El Reglamento (UE) nº10/2011 establece un marco exhaustivo para verificar que los materiales plásticos en contacto con los alimentos cumplen las restricciones definidas, en particular normas sobre la expresión de los resultados de los ensayos de migración. Dado que los barnices y revestimientos aplicados a materiales y objetos no tienen características específicas que requieran el establecimiento de disposiciones diferentes o más específicas, es conveniente ampliar la aplicación de las normas establecidas en el Reglamento (UE) nº 10/2011 a la verificación de la conformidad de los barnices y revestimientos aplicados a materiales y objetos con las restricciones establecidas.

**REGLAMENTO (UE) No 305/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de marzo de 2011, por el que se establecen condiciones armonizadas para la comercialización de productos de construcción y se deroga la Directiva 89/106/CEE del Consejo.

*That plastic materials or objects, products of intermediate phases of their manufacture or the substances of the DISPAINT FOODGRADE coating, comply with the applicable Technical-Sanitary and Chemical legislation, and with the voluntary one detailed below:*

**REGULATION (EC) 1935/2004** of the European Parliament and the Council on 27th of October 2004, on materials and articles intended to come into contact with food, and repealing EEC Directives 80/590 and 89/109, and in particular Article 5 thereof, Section 1, paragraphs a), c), d), e), f), h), i), j) y k).

**REGULATION EU 2023/2006** of the Commission on 22nd of December, on good manufacturing practices for materials and articles intended to come into contact with food.

**REGULATION EU 10/2011** of the Commission on 14th of January and all its subsequent modifications, on plastic materials and articles intended to come into contact with food, and repealing Commission Directive 2002/72/EC, on 6th of August, relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. And also (EU) REGULATION 1282/2011, the REGULATION (EU) 2015/174, the REGULATION (EU) 2016/1416, the REGULATION (EU) 752/2017, amending and correcting (EU) Commission Regulation 10/2011.

**SPANISH ROYAL DECREE 847/2011** on 17th of June, establishing a positive list of approved substances for the manufacture of polymeric materials intended to be in contact with food.

**REGULATION (EU) 2018/213** on the use of bisphenol A in varnishes and coatings intended to come into contact with food and amending EU Regulation 10/2011 on the use of bisphenol A in plastic materials in contact with food (16) Regulation (EU) No 10/2011 establishes a comprehensive framework for verifying compliance of plastic food contact materials with defined restrictions, including rules on the expression of migration test results. Due to varnishes and coatings applied on materials and articles do not have specific characteristics that would require the establishment of different or more specific provisions, it is appropriate to extend the application of the rules laid down in Regulation EU 10/2011 to the verification of compliance of varnishes and coatings applied to materials and articles with the established restrictions.

**REGULATION (EU) No 305/2011** of the European Parliament and of the Council of 9 March 2011 laying down harmonized conditions for the marketing of the construction products and repealing Council Directive 89/106/EEC.

**Cumplimiento Reglamentación Europea:****Compliance with European Regulations:****Tipo de alimentos autorizados**

A nivel de migraciones tiene la aptitud para el contacto **directo (un solo uso y uso repetido) con todos los grupos de alimentos y bebidas que son los englobados por los simulantes agua destilada, A, B y D2.** Consulte limitaciones técnicas en su ficha técnica.

**DISPAIN FOODGRADE** cumple para uso repetido con las limitaciones expuestas por los Reglamentos anteriores y sus modificaciones con la migración de las siguientes sustancias (según ensayos realizados por AIMPLAS (Informe PRO15-0401-4) en el marco del proyecto oficial de I+D+i "FDA & EU FoodGrade Coatings" con expediente RTC-2016-5067-2):

**Migraciones Globales:**

**1. Simulantes agua destilada, A (etanol 10%) y B (ácido acético 3%)** (a 10 días y 40°C), OM2, según ensayos de migración por inmersión total y análisis gravimétrico en base a normas UNE-EN 1186-3.

**2. Simulante D2 (Iso-octano)** (a 10 días y 40°C), condiciones equivalentes a la migración en aceite vegetal a 40°C y 10 días (OM2), según ensayos de migración por inmersión total y análisis gravimétrico en base a normas UNE-EN 1186-14.

**3. Simulante D2 (Etanol)** (a 2 días y 20°C), condiciones equivalentes a la migración en aceite vegetal a 40°C y 10 días (OM2), según ensayos de migración por inmersión total y análisis gravimétrico en base a normas UNE-EN 1186-14.

**Resultado:** valor medio para cada simulante es inferior a 10mg/dm<sup>2</sup>.

**Nota:** los ensayos en condiciones OM2 incluyen las condiciones de contacto alimentario descritas para OM1 y OM3 (según Cuadro 3 sobre condiciones normalizadas de ensayo del Reglamento 10/2011). Estas cubren un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente e inferior, incluidas las condiciones de llenado en caliente y/o el calentamiento hasta 70 °C ≤ T ≤ 100 °C durante un máximo de  $t = 120/2 \wedge [(T - 70)/10]$  (max. de 2h a 70°C y 15min a 100°C) y para alimentos congelados o refrigerados de acuerdo con los ensayos realizados para tal efecto y siempre que se sigan las indicaciones de la ficha técnica para una correcta aplicación y secado/curado del recubrimiento.

**Migración Específica:**

**1. Citrato de tri-n-butyl acetilo (Ref. 93760)**, con Simulante A y D2 (10 días a 60°C), es inferior a 60 mg/kg (SML). Ensayos realizados por AIMPLAS según procedimiento interno.

**Type of authorized food**

At the level of migrations, it has the aptitude for **direct contact (single and repeated use) with all groups of foods and beverages, which are those included by simulants distilled water, A, B and D2.** See technical limitations in its technical data sheet.

**DISPAIN FOODGRADE** meets in repeated use with the limitations set out in the previous Regulations and their amending's with the migration of the following substances (according to tests carried out by AIMPLAS (Report AT-PRO15-0401-4) within the framework of the official R+D+i project "FDA & EU FoodGrade Coatings" with file RTC-2016-5067-2)

**Overall Migrations:**

**1. Simulants distilled water, A (10% ethanol) and B (3% acetic acid)** (10 days and 40°C), OM2, according to migration tests by total immersion and gravimetric analysis based on UNE-EN 1186-3.

**2. Simulant D2 (Iso-octane)** (at 10 days and 40°C), conditions equivalent to migration in vegetable oil at 40°C and 10 days (OM2), according to migration tests by total immersion and gravimetric analysis based on UNE-EN 1186-14 standards.

**3. Simulant D2 (Ethanol)** (at 2 days and 20°C), conditions equivalent to migration in vegetable oil at 40°C and 10 days (OM2), according to migration tests by total immersion and gravimetric analysis based on UNE-EN 1186-14 standards.

**Result:** average value for each simulant is less than 10mg/dm<sup>2</sup>.

**Note:** Tests under OM2 conditions also include the food contact conditions described for OM1 and OM3 (according to Table 3 on standardized test conditions of Regulation 10/2011). They cover prolonged storage at room temperature and below, including hot filling conditions and/or heating up to 70 °C ≤ T ≤ 100 °C for a maximum of  $t = 120/2 \wedge [(T - 70) / 10]$  (maximum of 2 hours at 70 °C and 15 minutes at 100 °C) and for frozen or chilled foods, according to tests carried out for this purpose, and provided that the indications of the technical sheet are followed for proper application and drying / curing of the coating.

**Specific Migrations:**

**1. Tri-n-butyl acetyl citrate (Ref. 93760)**, with Simulant A and D2 (10 days at 60°C), is lower than 60 mg/kg (SML). Tests carried out by AIMPLAS according to internal procedure.



**2. Aminas aromáticas primarias (AAP)** con Simulante B (10 días y 60°C), es inferior a 0,01mg/kg (límite de detección máximo). Ensayos en base a las normas UNE EN 13130-1 y BgVV §35 LMBG realizados por AIMPLAS.

**3. Metales pesados Anexo II** (Bario, Cobalto, Cobre, Hierro, Litio, Manganeso, Zinc, Aluminio, Níquel, Plata y Boro). Ensayos realizados por AIMPLAS con Simulante B (10 días y 60°C), las migraciones no superan los límites establecidos. Según ensayos de migración en base a métodos de análisis ICP-MS realizado por AIMPLAS.

**4. Sustancia Confidencial A\***, con Simulante D2 (10 días y 60°C), es inferior al límite de migración establecido. Ensayos realizados por AIMPLAS.

**5. Sustancia Confidencial B\***, con Simulantes A y D2 (10 días y 60°C), son inferiores al límite de migración establecido para los dos simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS.

**6. Sustancia Confidencial C\***, con Simulantes A y D2 (10 días y 60°C), son inferiores al límite de migración establecido para los dos simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS.

**7. Sustancia Confidencial D\***, con Simulantes A, B y D2 (10 días y 60°C), son inferiores al límite de migración establecido para los tres simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS.

**8. Sustancia Confidencial E\***, con Simulantes A, B y D2 (10 días y 60°C), son inferiores al límite de migración establecido para los tres simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS.

**9. Sustancia Confidencial F\***, con Simulantes A, B y D2 (10 días y 60°C), son inferiores al límite de migración establecido para los tres simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS.

\* Por un asunto de confidencialidad con el proveedor, no se indica el nombre de las sustancias ni el método de análisis empleado. Ensayos de migración específica llevados a cabo en los simulantes considerados como más restrictivos en función de la muestra y sustancias ensayadas.

### Ensayo Organoléptico:

1. Simulante Graso (Chocolate con leche), según normas de referencia UNE-ISO 13302, ISO 4120, ISO 8586-1 No se encuentran diferencias significativas entre las muestras analizadas y los blancos preparados para una probabilidad del 95% y por tanto se considera que la muestra no transfiere olores ni sabores atípicos.

### Tecnología antimicrobiana BioFilmStop FG:

Producto tratado (BPR Art 3 y 58) con Tecnología antimicrobiana BioFilmStop FoodGrade, versión específica FoodGrade para contacto alimentario, de alta efectividad (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus subtilis*, *Pseudomonas aureginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis*, *Legionella pneumophila*, *Coronavirus feline*), siempre de acuerdo con las regulaciones UE 10/2011 y FDA 21 CFR 175.300.

1. ISO 22196:2011 Medición de la actividad antimicrobiana en plásticos y otras superficies no porosas (Informe del 14/01/15 realizado por CNTA). **Bacterias**.

2. BSI ISO 21702:2019, Medición de la actividad antimicrobiana (Informe del 02/09/2020 realizado por ZURKO BioResearch). **Coronavirus**.



**2. Primary aromatic amines (AAP)** with Simulant B (10 days and 60°C), is less than 0,01mg / kg (maximum detection limit). Tests based on the standards UNE EN 13130-1 and BgVV §35 LMBG carried out by AIMPLAS.

**3. Heavy metals Annex II** (Barium, Cobalt, Copper, Iron, Lithium, Manganese, Zinc, Aluminum, Nickel, Silver and Boron). Tests carried out by AIMPLAS with Simulante B (10 days and 60°C), the migrations do not exceed the established limits. According to migration tests based on ICP-MS analysis methods carried out by AIMPLAS.

**4. Confidential Substance A\***, with Simulant D2 (10 days and 60°C), is lower than the established migration limit. Tests carried out by AIMPLAS.

**5. Confidential Substance B\***, with Simulants A and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the two simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

**6. Confidential Substance C\***, with Simulants A and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the two simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

**7. Confidential Substance D\***, with Simulants A, B and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the three simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

**8. Confidential Substance E\***, with Simulants A, B and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the three simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

**9. Confidential Substance F\***, with Simulants A, B and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the three simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

\* For a matter of confidentiality with the supplier, the name of the substances and the method of analysis used are not indicated. Specific migration tests carried out in the simulants considered as more restrictive depending on the sample and substances tested.

### Organoleptic Testing:

1. Fat simulant (Milk chocolate), according to norms of reference UNE-ISO 13302, ISO 4120, ISO 8586-1. No significant differences are found between the samples analyzed and the targets prepared for a 95% probability and therefore it is considered that the sample does not transfers odors or atypical flavors.

### BioFilmStop FG antimicrobial technology:

Product treated (BPR Art 3 and 58) with BioFilmStop FoodGrade antimicrobial technology, specific FoodGrade version for food contact, highly effective (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus subtilis*, *Pseudomonas aureginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis*, *Legionella pneumophila*, *Coronavirus feline*), always according EU 10/2011 and FDA 21 CFR 175.300 regulations.

1. ISO 22196:2011 Measurement of antimicrobial activity in plastics and other non-porous surfaces (Report of 14/01/15 by CNTA). **Bacteria**.

2. BSI ISO 21702:2019, Measurement of the antimicrobial activity (Informe del 02/09/2020 realizado por ZURKO BioResearch). **Coronavirus**.

**Cumplimiento Reglamentación FDA:****Compliance with FDA Regulations:**

Certificamos que los materiales y objetos plásticos, los productos de fases intermedias de su fabricación o las sustancias de partida para la formulación del recubrimiento Fakolith **DISPAIN FOODGRADE**, cumplen con la legislación Técnico Sanitaria aplicable que se detalla a continuación (según ensayos realizados por AIMPLAS en el marco del proyecto oficial de I+D+i "**FDA & EU FoodGrade Coatings**" con expediente **RTC-2016-5067-2**, como se indica en el informe de ensayo **AT-PRO15-0401-3**):

We certify that the materials and plastic objects, the intermediate phase products of their manufacture or the starting substances for the formulation of the Fakolith **DISPAIN FOODGRADE** coating, comply with the applicable Sanitary Technical Legislation detailed below (according to tests carried out by AIMPLAS in the framework of the official R&D&i project "**FDA & EU FoodGrade Coatings**" with file **RTC-2016-5067-2**, as indicated on test report **AT-PRO15-0401-3**):

- **FDA-Food and Drug Administration, Título 21** (alimentos y medicamentos) del **CFR**, Código de Regulaciones Federales, **Sección 175.300-Recubrimientos resinosos y poliméricos.**

- **FDA-Food and Drug Administration, Title 21** (Food and Drug) of the **CFR**, Code of Federal Regulations, **Section 175.300-Resinous and polymeric coatings.**

- **Sustancias generalmente reconocidas como seguras (GRAS)**, FDA, Título 21 CFR, **Secciones 182-186** (Substances Generally Recognized as Safe).

- **Substances Generally Recognized as Safe (GRAS)**, FDA, Title 21 CFR, **Sections 182-186** (Substances Generally Recognized as Safe).



- **Sustancias usadas de acuerdo con la carta de Sanción Anterior**, FDA, Título 21 CFR, **Sección 181** Prior-Sanctioned food ingredients.

- **Substances used according to the Prior Sanction letter**, FDA, Title 21 CFR, **Section 181** Prior-Sanctioned food ingredients.

- **Formulario de solicitud de exención basado en el Umbral de Regulación o TOR**, FDA, Título 21 CFR, **Sección 170.39**- Umbral de regulación para sustancias en artículos de contacto con alimentos.

- **Exemption request form based on the Threshold of Regulation or TOR**, FDA, Title 21 CFR, **Section 170.39**- Threshold of regulation for substances used in food-contact articles.

- **Notificación de contacto alimentario validada (FCN)**, FDA, Título 21 CFR, **Sección 170**-Notificaciones previas a la comercialización.

- **Validated food contact notification (FCN)**, FDA, Title 21 CFR, **Section 170** -Premarket Notifications.

- **Buenas Prácticas de Manufacturación (GMP)**, FDA, Título 21CFR, **Sección 174.5**- Disposiciones generales aplicables a los aditivos alimentarios indirectos.

- **Good Manufacturing Practices (GMP)**, FDA, Title 21 CFR, **Section 174.5**- General provisions applicable to indirect food additives.

**Tipo de alimentos autorizados bajo FDA:****Type of authorized foods under FDA:**

**DISPAIN FOODGRADE** cumple con las limitaciones expuestas por las normativas anteriores y las extracciones realizadas al producto final, con los diferentes solventes y condiciones de ensayo, le dan aptitud para su uso en contacto con los siguientes tipos de alimentos y condiciones de uso, siempre que se sigan las indicaciones de la ficha técnica para una correcta aplicación y secado/curado del recubrimiento (ensayos realizados por AIMPLAS según los apartados e y f del reglamento FDA 21 CFR 175.300).

**DISPAIN FOODGRADE** complies with the limitations set on the previous regulations and the extractions made to the final product, with the different solvents and test conditions, given the ability to be used into contact with the following types of food and conditions of use, provided that the indications of the technical sheet for a correct application and curing of the coating are followed (tests carried out by AIMPLAS according to sections e and f of the regulation FDA CFR 21-175.300).

**Condiciones:****Conditions:**

- **E-** Inmersión y almacenamiento a temperatura ambiente - sin tratamiento térmico.
- **F-** Almacenamiento refrigerado.
- **G-** Almacenamiento congelado.

- **E-** Immersion and storage at room temperature - without heat treatment.
- **F-** Refrigerated storage.
- **G-** Frozen storage.

**Grupos de alimentos:****Food groups:****IV. Productos lácteos y modificaciones:****IV. Dairy products and modifications:**

**A.** Emulsión de agua-aceite, alta o baja en grasa (sólo para las condiciones de E a F).

**A.** Water-oil emulsion, high or low in fat (only for conditions from E to F).

**VII. Productos de bollería** (sólo para las condiciones de E a G).

**VII. Bakery products** (only for conditions from E to G).

**VIII. Sólidos secos** (para las condiciones de E a G).

**VIII. Dry solids** (for conditions from E to G).

Todo ello garantizado por el Sistema de Gestión de la Calidad DIN EN ISO 9001:2015, auditado por TÜV Rheinland Cert GmbH nº 9105043000, y aplicando Sistema APPCC realizado y auditado por el Centro Nacional de Tecnología Alimentaria (CNTA). Por lo tanto, confirmamos su aptitud para el uso previsto. Ensayos a su disposición.

All this is guaranteed by the Quality Management System DIN EN ISO 9001: 2015, audited by TÜV Rheinland Cert GmbH no. 9105043000, and by applying the HACCP system carried out and audited by the National Center for Food Technology (CNTA). Therefore, we confirm its technical skills for the intended use. Essays at your disposal.

Tipo de alimentos Type of foods	Condiciones de uso Terms of use		
	E	F	G
IV-A	✓	✓	X
VII	✓	✓	✓
VIII	✓	✓	✓

### Producto desarrollado bajo el proyecto oficial "FDA&EU FOODGRADE COATINGS"

DISPAIN FoodGrade ha sido desarrollada y certificada en el marco del Proyecto auditado "FDA&EU FOODGRADE COATINGS" que contempla el Desarrollo de pinturas y revestimientos adecuados para contacto directo con alimentos según regulación EU 10/2011 y regulación estadounidense FDA CFR 21 175.300. Este proyecto oficial con expediente RTC-2016-5067-2 y cuyo presupuesto global ha sido 548.748€, y específico de FCS de 329.472€, ha sido parcialmente financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad, dentro del subprograma RETOS-COLABORACIÓN, del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad, en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016, según Resolución del 1 de Julio de 2016 (B.O.E de 6 de julio de 2016) y resolución del 21 de junio del 2016 (B.O.E de 25 de julio de 2016). Este proyecto ha sido a su vez cofinanciado con fondos FEDER, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, cuyo objetivo es: Promover el desarrollo tecnológico, la innovación y una investigación de calidad. El proyecto ha se inició en Octubre del 2016, y se ha extendido exitosamente hasta Marzo 2019. El proyecto ha permitido el desarrollo de la primera gama a nivel global de pinturas aptas para el contacto directo con alimentos, que a su vez cumple simultáneamente la regulación europea según Reglamento EU 10/2011 y la norteamericana según FDA 21 CFR 175.300. Cumplir simultáneamente con las normas de referencia internacional, otorga la máxima seguridad alimentaria técnicamente posible.

### Product developed under official research project "FDA&EU FOODGRADE COATINGS"

DISPAIN FoodGrade has been developed and certified within the framework of the "FDA&EU FOODGRADE COATINGS", audited Project which includes the development of paints and coatings suitable for direct contact with food according to EU regulation 10/2011 and US regulation FDA CFR 21 175.300. This official project with file RTC-2016-5067-2 and whose global budget has been 548,748 Euros, and specific FCS of 329,472, which has been partially financed by the Ministry of Economy and Competitiveness, within the sub-program RETOS-COLABORACIÓN, of the State Program for Research, Development and Innovation Oriented to the Challenges of Society, within the framework of the State Plan for Scientific and Technical Research and Innovation 2013-2016, according to Resolution of July 1, 2016 (B.O.E. of July 6, 2016) and resolution of June 21, 2016 (B.O.E. of July 25, 2016). This project has in turn been co-financed with ERDF funds, in accordance with the provisions of Regulation (EC) No 1303/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013, the aim of which is: to promote technological development, innovation and quality research. The project started in October 2016 and has been successfully extended until March 2019. The project has enabled the development of the first global range of paints suitable for direct contact with food, which in turn complies simultaneously with European regulations according to EU Regulation 10/2011 and North American regulations according to FDA 21 CFR 175,300. Simultaneously complying with international reference standards provides the highest technically possible food safety.



UNIÓN EUROPEA  
"Una manera de hacer Europa"

