



**FAKOLITH®**  
Food Contact &  
Hygienic Coatings



INNOVATIVE SME

Valid until Nov 15th 2021



# DISPERSOL FoodGrade

Esmalte Alimentario – *Food Contact Enamel*

**Declaración de Conformidad, Declaración de Prestaciones y marcado CE**  
*Compliance Declaration, Declaration of performance and CE marking*

**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:

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

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

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

Ultima acta de inspección sanitaria: Nº 48712

## Current Registers:

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

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

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

Last food contact inspection: report No. 48712

## Clase de Material:

Esmalte mono-componente al disolvente con muy bajo olor compuesto a base de acrilatos puros 100%, libre de Bisfenol A, blanco o en colores, apto para superficies que deban o puedan estar en contacto directo o por condensación con alimentos y bebidas.

## Uso principal:

**Dispersol FoodGrade está especialmente indicado** para la protección y acabado de superficies de uso repetido en contacto directo, indirecto u ocasional con alimentos, de hasta medio estrés fisicoquímico. Principalmente para superficies abiertas de paredes, techos, panel sándwich, zócalos, instalaciones, y objetos en interiores y exteriores.

**Limitaciones de uso:** aptitud para las situaciones ensayadas en su declaración de conformidad, con uso limitado a la categoría de producto como esmalte acrílico monocomponente. No recomendable para packaging alimentario en general, y limitado para contacto directo con alimentos grasos. Consulte en caso de duda.

## Material type:

*Mono-component, solvent-based enamel with very low odour, made of 100% pure acrylates, free of Bisphenol A, white or coloured, suitable for surfaces that must or can be in direct contact or by condensation with food and drink.*

## Main use:

**Dispersol FoodGrade is especially indicated** for the protection and finishing of surfaces of up to medium physical-chemical stress, in direct, indirect or occasional contact with food. Mainly for open surfaces of walls, ceilings, sandwich panel, skirting boards, facilities, and objects at indoors and outdoors.

**Limitations of use:** suitability for the situations tested in its declaration of conformity, with use limited to the product category as a single-component acrylic enamel. Not recommended for food packaging and limited for direct contact with fatty foods. Consult in case of doubt.

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

Que los materiales u objetos plásticos, los productos de fases intermedias de su fabricación o las sustancias del recubrimiento DISPERSOL 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 1895/2005** de la Comisión de 18 de noviembre de 2005. Así como **REAL DECRETO 12/2005**, de 14 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 293/2003, de 7 de marzo, relativo a la utilización de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**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 del Consejo de 6 de agosto de 2002, relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

**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 DISPERSOL 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 1895/2005** of 18th November, along with Spanish Royal Decree 12/2005, of 14th January, amending Spanish Royal Decree 293/2003, of 7th March, concerning the use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with foods.

**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.

**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 12nd of February 2018 on the use of bisphenol A in varnishes and coatings intended to come into contact with food and amending Regulation (EU) No 10/2011 as regards the use of that substance in plastic food contact materials.(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. As the varnishes and coatings applied to 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 prolongado y de uso repetido con **todos los alimentos secos, acuosos, ácidos, alcohólicos, productos lácteos y los grasos con factores de corrección 4 y 5 (\*)**. Consulte limitaciones técnicas en su ficha técnica.

(\*) los alimentos grasos con factores de corrección 4 y 5 le dan aptitud, según el cuadro 2 del Reglamento 10/2011, para el contacto directo con los siguientes alimentos: **06.03 A y B**- Carnes de todas las especies zoológicas: A) frescas, refrigeradas, saladas o ahumadas y B) Productos cárnicos transformados o en forma de paté o crema; **08.02. A y B**- Alimentos fritos o asados: A) patatas fritas, buñuelos y similares o B) de origen animal; **08.03.A.I**- Preparaciones para sopas caldos o salsas, en polvo o secos, de tipo graso; **08.06.A**- Sándwiches, tostadas, pizza y similares, que contengan alimentos con grasa en la superficie; **08.08.A**- Alimentos secos, con grasa en la superficie.



**DISPERSOL FOODGRADE** cumple con las limitaciones expuestas por los Reglamentos anteriores y sus modificaciones, y con la migración de las siguientes sustancias (ensayos realizados por AIMPLAS (**Informes AT-PRO15-0401-5, AT-1066/19 y AT-0983/19**) en el marco del proyecto oficial de I+D+i “**FDA& EU FoodGrade Coatings**” expediente **RTC-2016-5067-2**)

**Type of authorized food**

At the level of migrations, it has the aptitude for direct prolonged contact and repeated use with **all dry foods, watery, acidic, alcoholic, dairy and fatty foods with correction factors 4 and 5 (\*)** and beverages. See technical limitations in its technical data sheet.

(\*) fatty foods with correction factors 4 and 5 that give suitability, according to Table 2 of Regulation 10/2011, for direct contact with the following foods: **06.03 A and B**- Meat of all zoologic species: A) fresh, chilled, salted or smoked and B) processed meat products or in the form of pâté or cream; **08.02. A and B**- Fried or roasted food: A) crisps potatoes, fritters and similar or B) of animal origin; **08.03.A.I**- Soups, broths and sauces, powdered or dry, fatty type; **08.06.A**- Sandwiches, toasts, pizza and similar, containing foodstuffs with fat on the surface; **08.08.A**- Dried foodstuffs, with fat on the surface.

**DISPERSOL FOODGRADE** meets 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-PRO15-0401-5, AT-1066/19 and AT-0983/19**) within the framework of the official R+D+i project “**FDA & EU FoodGrade Coatings**” with file **RTC-2016-5067-2**)

Copia no válida-Invalid copy Copia no válida-Invalid copy Copia no válida-Invalid copy

**Migraciones Globales:**

**1. Simulantes 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 (Etanol 95%)** (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.

**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.

**Overall Migrations:**

**1. Simulants 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 (Ethanol 95% e Iso-octane)** (at 10 days and 40°C), equivalent conditions to the migration in vegetable oil at 40°C and 10 days (OM2), according to migration tests by total immersion and gravimetric analysis based on standards UNE-EN 1186-14.

**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.



**Migración Específica:**

**1. Metales pesados** (Bario, Cobalto, Cobre, Hierro, Litio, Manganeso, Zinc, Plata, Níquel, 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.

**2. 2,6-Di-terc-butil-p-cresol**, con Simulante A y D2 (10 días a 60°C), es inferior a 1 y 0,5 mg/kg, respectivamente. Ensayos realizados por AIMPLAS En base a la norma UNE EN 13130-1

**3. Citrato de tri-n-butyl acetilo**, con Simulante A y D2 (10 días y 60°C), es inferior a 10,2 y 3 mg/kg, respectivamente. Ensayos realizados por AIMPLAS En base a la norma UNE EN 13130-1.

**4. Metacrilato de metilo, metacrilato de etilo, metacrilato de isobutilo, metacrilato de butilo, metacrilato de terc-butilo, anhídrido metacrílico, metacrilato de isopropilo**, con Simulante A y D2 (10 días y 60°C), son inferiores a 1,1 mg/kg para los dos simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS en base a la norma UNE EN 13130-1.

**5. Metacrilato de alilo, metacrilato de ciclohexilo**, con Simulante A y D2 (10 días y 60°C), son inferiores a 0,03 mg/kg para los dos simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS En base a la norma UNE EN 13130-1.

**6. Metacrilato de 2,3-epoxipropilo**, con Simulante A y D2 (10 días y 60°C), es inferior a 0,01 y 0,02 mg/kg, respectivamente. Ensayos realizados por AIMPLAS En base a la norma UNE EN 13130-1.

**7. Aminas aromáticas primarias (AAP)** con Simulante B (10 días y 60°C), OM2 según Reglamento 10/2011, es inferior a 0,002 mg/kg para los dos simulantes. Ensayos en base a las normas UNE EN 13130-1 y BgVV §35 LMBG realizados por AIMPLAS.

**Ensayo Organoléptico:**

1. Simulante Graso, 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.

**Specific Migrations:**

**1. Heavy metals** (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.

**2. 2,6-Di-tert-butyl-p-cresol** with Simulant A and D2 (10 days and 60°C), is less than 1 and 0,5 mg/kg, respectively. Tests carried out by AIMPLAS according to UNE EN 13130-1.

**3. Tri-n-butyl acetyl citrate**, with Simulant A and D2 (10 days and 60°C), is less than 10,2 and 3 mg/kg, respectively. Tests carried out by AIMPLAS according to UNE EN 13130-1.

**4. Methyl methacrylate, ethyl methacrylate, isobutyl methacrylate, butyl methacrylate, tert-butyl methacrylate, methacrylic anhydride, isopropyl methacrylate**, with Simulant A and D2 (10 days and 60°C), is less than 1,1mg/kg for both simulants. Tests carried out by AIMPLAS according to UNE EN 13130-1.

**5. Allyl methacrylate, cyclohexyl methacrylate** with Simulant A and D2 (10 days and 60°C), is less than 0,03mg/kg for both simulants. Tests carried out by AIMPLAS according to UNE EN 13130-1.

**6. 2,3-epoxypropyl methacrylate**, with Simulant A and D2 (10 days and 60°C), is less than 0,01 and 0,02 mg/kg, respectively. Tests carried out by AIMPLAS according to UNE EN 13130-1.

**7. Primary Aromatic Amines (PAA)** with Simulant B (10 days and 60°C), OM2 according to Regulation 10/201, is less than 0,002 mg/kg for both simulants. Tests based on the standards UNE EN 13130-1 and BgVV §35 LMBG carried out by AIMPLAS.

**Organoleptic Testing:**

1. Simulant Fat, 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, Medición de la actividad antimicrobiana (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 **DISPERSOL 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-PRO15-0401-5**):

- **FDA-Food and Drug Administration, Título 21** (alimentos y medicamentos) del CFR, Código de Regulaciones Federales, **Sección 175.300- Recubrimientos resinosos y poliméricos.**
- **Sustancias generalmente reconocidas como seguras (GRAS)**, FDA, Título 21 CFR, **Secciones 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.
- **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.
- **Notificación de contacto alimentario validada (FCN)**, FDA, Título 21 CFR, **Sección 170** Notificaciones previas a la comercialización.
- **Buenas Prácticas de Manufacturación (GMP)**, FDA, Título 21 CFR, **Sección 174.5**- Disposiciones generales aplicables a los aditivos alimentarios indirectos.



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 **DISPERSOL 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-PRO15-0401-5**):

- **FDA-Food and Drug Administration, Title 21** (Food and Drug) of the CFR, Code of Federal Regulations, **Section 175.300-Resinous and polymeric coatings.**
- **Substances Generally Recognized as Safe (GRAS)**, FDA, Title 21 CFR, **Sections 182-186** (Substances Generally Recognized as Safe).
- **Substances used according to the Prior Sanction letter**, FDA, Title 21 CFR, **Section 181** Prior-Sanctioned food ingredients.
- **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.
- **Validated food contact notification (FCN)**, FDA, Title 21 CFR, **Section 170**- Premarket Notifications.
- **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:**

**DISPERSOL 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). **Condiciones:**

**DISPERSOL 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). **Conditions**

- **C-** Inmersión en caliente o pasteurizado por encima de 150°F- 66°C.
- **D-** Inmersión en caliente o pasteurizado por debajo de 150°F- 66°C.
- **E-** Inmersión y almacenamiento a temperatura ambiente - sin tratamiento térmico.
- **F-** Almacenamiento refrigerado.
- **G-** Almacenamiento congelado.

- **C-** Hot or pasteurized immersion above 150°F- 66°C.
- **D-** Hot dip or pasteurized immersion below 150°F- 66°C.
- **E-** Immersion and storage at room temperature - without heat treatment.
- **F-** Refrigerated storage.
- **G-** Frozen storage.

**Grupos de alimentos:**

**I.** Productos acuosos, no ácidos (pH>5), pueden contener sal, azúcar o ambos, incluyendo emulsiones de aceite en agua con bajo o alto contenido de grasa (sólo para condiciones F y G).

**II.** Productos acuosos Ácidos (pH 5.0 o inferior), pueden contener sal o azúcar o ambos, e incluyen emulsiones de aceite-agua con bajo o alto contenido de grasa (todas las condiciones de C a G).

**III.** Productos acuosos, ácidos o no ácidos que contienen aceite o grasa libre; puede contener sal, incluyendo emulsiones de agua-aceite de bajo o alto contenido en grasa (todas las condiciones de C a G).

**IV.** Productos lácteos y modificaciones:

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

**B.** Emulsión de agua-aceite, alta o baja en grasa (sólo para las condiciones de C a G).

**V.** Grasas y aceites de baja humedad (sólo para las condiciones de C a E).

**VI.**

**A.** Bebidas alcohólicas (sólo para las condiciones de D a F).

**B.** Bebidas no alcohólicas (sólo para las condiciones de D a F).

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

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

**Food groups:**

**I.** Aqueous, non-acidic products (pH>5), may contain salt, sugar or both, including oil-in-water emulsions with low or high fat content (only for conditions F and G).

**II.** (Ácidos (pH 5.0 o inferior), acuosos, pueden contener sal o azúcar o ambos, e incluyen emulsiones de aceite-agua con bajo o alto contenido de grasa) (todas las condiciones de C a G).

**III.** Aqueous, acidic, or non-acidic products containing oil or free fat; it may contain salt, including water-oil emulsions of low or high fat content (all conditions from C to G).

**IV.** Dairy products and modifications:

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

**B.** Oil-water emulsion, high or low in fat (for all conditions from C to G).

**V.** Low moisture fats and oils (only for conditions from C to E).

**VI.**

**A.** Alcoholic beverages (only for conditions from D to F).

**B.** Non-alcoholic beverages (only for conditions from D to F).

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

**VIII.** Dry solids (for conditions from C 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.

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				
	C	D	E	F	G
I	X	X	X	✓	✓
II	✓	✓	✓	✓	✓
III	✓	✓	✓	✓	✓
IV-A	✓	✓	✓	✓	X
IV-B	✓	✓	✓	✓	✓
V	✓	✓	✓	X	X
VI-A	X	✓	✓	✓	X
VI-B	X	✓	✓	✓	X
VII	X	X	✓	✓	✓
VIII	✓	✓	✓	✓	✓



**Producto desarrollado bajo el proyecto oficial  
“FDA&EU FOODGRADE COATINGS”**

Dispersol 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€, que 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”**

*Dispersol 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”

