



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias
S. N. M. S. J.
Instituto Nacional de Alimentos

"2006 - Año de Homenaje al Dr. Ramón Carrillo"

**Informe de Autorización de envases y equipamientos
en contacto con alimentos
(Código Alimentario Argentino y Normas Mercosur)**

Se autoriza el uso de: Papel celulósico verde, traslúcido, de pasta al sulfito

Para estar en contacto con alimentos del tipo: VI (secos o de acción extractiva poco significativa), para condiciones de conservación a temperatura ambiente o menor y para un único uso

Denominación comercial: Papel sulfito Verde E

Origen: Argentina

Fabricado por: Valot S.A.

Titular del producto: Valot S.A.

Domiciliado en: Maurín 6936 – Pocito, Pcia. de San Juan


Informe de autorización I.N.A.L. (Envases y equipamientos en contacto con alimentos) N° 773/05

**Según expediente N° 1-0047-2110-1340-06-4
Depto. de Evaluación Técnica.**

Buenos Aires, 15 de diciembre de 2006

Este documento será considerado nulo e inválido ante cualquier cambio en la formulación del material del producto.

A


Farm. María Luz Martínez
Jefa Dto. Gestión Técnica
Instituto Nacional de Alimentos

Dr. Marcos de ...
Dirección
Instituto Nacional de Alimentos



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias
S.N.M.S.F.
Instituto Nacional de Alimentos*

***Informe de Autorización de envases y equipamientos
en contacto con alimentos
(Código Alimentario Argentino y Normas Mercosur)***

***Se autoriza el uso de: Papel celulósico blanco, traslúcido, de
pasta al sulfito***

***Para estar en contacto con alimentos del tipo: VI (secos o de
acción extractiva poco significativa), para condiciones de
conservación a temperatura ambiente o menor y para un único
uso***

Denominación comercial: Papel sulfito A/B para envolver fruta

Origen: Argentina

Fabricado por: Valot S.A.

Titular del producto: Valot S.A.

Domiciliado en: Maurin 6936 – Pocito – Pcia. de San Juan

***Informe de autorización I.N.AL.(Envases y equipamientos en contacto
con alimentos) N° 264/05***

Según expediente N° 1-0047-2110-78-05-2

Depto. De Evaluación Técnica.

Buenos Aires, 04 de abril de 2005

***Este documento será considerado nulo e inválido ante cualquier cambio en la formulación del material
del producto.***

COORDINADORA MARÍA L. MARTINEZ
Jefa Serv. Alimentos Esp.
Inst. Nac. de Alimentos

Dr. Matías De Nicola
Director
Instituto Nacional de Alimentos



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias
S. N. M. S. F.
Instituto Nacional de Alimentos*

***Informe de Autorización de envases y equipamientos
en contacto con alimentos
(Código Alimentario Argentino y Normas Mercosur)***

Se autoriza el uso de: Papel sulfito blanco

Para estar en contacto con alimentos del tipo: VI (secos o de acción extractiva poco significativa), para condiciones de conservación a temperatura ambiente o menor y para un único uso

Denominación comercial: Papel sulfito blanco PB (Planilla Blanca)

Origen: Argentina

Fabricado por: Valot S.A.

Titular del producto: Valot S.A.

Domiciliado en: Maurin 6936 – Pocito – Pcia. de San Juan

Informe de autorización I.N.AL.(Envases y equipamientos en contacto con alimentos) N° 274/04

***Según expediente N° 1-0047-2110-1576-04-8
Depto. De Evaluación Técnica.***

Buenos Aires, 10 de mayo de 2004

Este documento será considerado nulo e inválido ante cualquier cambio en la formulación del material del producto.

Farm. MARIA L. MARTI
Jefa Serv. Alimentos Exp.
Inst. Nac. de Alimentos

Dr. Matías De Nicola
Director
Instituto Nacional de Alimentos



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas y
Regulación Sanitaria
S.N.M.A.S.
Instituto Nacional de Alimentos



Referencia Expediente 1-0047-2110-135-01-1

A Valot S.A
Av. de Belgrano 1250 – (1093) Buenos Aires

Por el presente se informa sobre su solicitud de autorización del **papel sulfito blanco, de diferentes gramajes**, de su fabricación, según declaración de composición y los siguientes antecedentes:

1) Las materias primas fibrosas y los auxiliares utilizados en la fabricación del material cumplen con las especificaciones establecidas en la Lista Positiva "Lista Positiva para envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos" del Código Alimentario Argentino (Res. MS y AS N° 3/95 - Res. GMC N° 56/97).


2) El contenido de pentaclorofenol, bifenilos policlorados y formaldehído están por debajo de los límites establecidos en el Código Alimentario Argentino (Res. MS y AS N° 3/95 – Res. GMC N° 19/94 y Res.) según el informe Técnico CICELPA-INTI. O.T.N° 18-6608. Informe Unico y Protocolo 819778 del INAL.


3) Caracterización de la muestra según Protocolo C 819778 del INAL.

Por todo esto se autoriza la utilización del papel arriba mencionado para ser utilizado en contacto con alimentos del Tipo VI (alimentos sólidos secos o de acción extractiva poco significativa) (Res. MS y AS N° 3/95 – Res. GMC N° 19/94 y su modificatoria Res. GMC N° 35/97) del Código Alimentario Argentino, en condiciones de conservación a temperatura ambiente o menor y para un único uso.

Esta autorización será considerada nula e inválida ante cualquier cambio de los componentes utilizados para la elaboración de las bolsas.

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS
Informe N° 462 / 01 – Dto. de Evaluación Técnica
Buenos Aires, 15 de octubre de 2001


Lic. ANDREA V. MOSER
INST. NACIONAL DE ALIMENTOS


BIOQ. BEATRIZ GERMANN
Jefa Dep. Evaluación Técnica
INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS


Ing. MARIA ELENA LAFFERRIERE
DIRECTORA
INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS