

CERTIFICADO DE INOCUIDAD
250716.01F02P07-OI
Versión: 02

Lima, 16 de julio del 2025

OS: 25183.01-OS01

DATOS DEL SOLICITANTE

SOLICITANTE : MOLPLAST SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
DIRECCIÓN DEL SOLICITANTE : CAL.11 MZA. LL LOTE. 6 URB. LOS CIPRECES DE CAMPOY LIMA - LIMA - SAN JUAN DE LURIGANCHO

DATOS DEL PRODUCTO

PRODUCTO : TAPAS EN POLIOLEFINA (HDPE, LLDPE/LDPE, POLIPROPILENO)
MARCA / IDENTIFICACIÓN : F.P.: 02/07/2025
CANTIDAD / PESO : MB: 01 muestra de 04 unidades (N1)
FQ: 01 muestra de 156 unidades (N1)
TIPO DE ENVASE / TIPO DE EMPAQUE : Muestra dentro de bolsa de polietileno
FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA PARA ENSAYO : 02/07/2025

RESULTADOS DE LA MUESTRA ANALIZADA**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS**

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS (MB)	REQUISITOS	CONCLUSIONES
		N1		
ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	UFC/ tapas	< 25	<25 UFC/ superficie muestreada	Conforme
DETECCIÓN DE SALMONELLA SP.	A-P/ tapas	Ausencia	Ausencia/ superficie muestreada	Conforme

UFC: unidades formadoras de colonias; A-P: Ausencia o presencia.

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS (FQ)	REQUISITOS	CONCLUSIONES
		N1		
Migración global en envases en contacto con alimentos Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/dm ²	0.7	Máximo 10	Conforme
Determinación de Cloruro de Vinilo (L.C: 0.01)	mg/Kg	<0.01	Máximo 1	Conforme
Aluminio (L.C: 0.01) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.01	Máximo 1	Conforme
Antimonio (L.C: 0.002) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.002	Máximo 0.04	Conforme
Bario (L.C: 0.01) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.01	Máximo 1	Conforme
Cobalto (L.C: 0.005) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.005	Máximo 0.05	Conforme
Cobre (L.C: 0.003) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.003	Máximo 5	Conforme
Europio (L.C: 0.01) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.01	Máximo 0.05	Conforme
Gadolinio (L.C: 0.01) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.01	Máximo 0.05	Conforme
Hierro (L.C: 0.005) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.005	Máximo 48	Conforme

CERTIFICADO DE INOCUIDAD

250716.01

F02P07-OI
Versión: 02

Lima, 16 de julio del 2025

OS: 25183.01-OS01

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS (FQ)	REQUISITOS	CONCLUSIONES
		N1		
Lantano (L.C: 0.01) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.01	Máximo 0.05	Conforme
Litio (L.C: 0.0004) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0004	Máximo 0.6	Conforme
Manganeso (L.C: 0.0003) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0003	Máximo 0.6	Conforme
Níquel (L.C: 0.02) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.02	Máximo 0.02	Conforme
Terbio (L.C: 0.01) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.01	Máximo 0.05	Conforme
Zinc (L.C: 0.0003) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0003	Máximo 5	Conforme
Arsénico (L.C: 0.0005) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0005	Máximo 0.01	Conforme
Boro (L.C: 0.002) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.002	Máximo 0.5	Conforme
Cadmio (L.C: 0.002) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.002	Máximo 0.005	Conforme
Cromo (L.C: 0.0003) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0003	Máximo 0.05	Conforme
Estaño (L.C: 0.007) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.007	Máximo 1.2	Conforme
Plomo (L.C: 0.0007) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0007	Máximo 0.01	Conforme
Mercurio (L.C: 0.0007) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0007	Máximo 0.005	Conforme
Plata (L.C: 0.0007) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.0007	Máximo 0.05	Conforme

mg/Kg: miligramo por kilogramo

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS (FQ)
		N1
Determinación de Estireno (L.C: 0.18)	mg/Kg	<0.18
Determinación de Acrilonitrilo (L.C: 0.01) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.01
Selenio (L.C: 0.001) Simulante alimentario B: Ácido Acético 3 % (w/v) Temperatura de contacto: 40 ° C, por 10 días	mg/Kg	<0.001

CERTIFICADO DE INOCUIDAD

250716.01

F02P07-OI
Versión: 02

Lima, 16 de julio del 2025

OS: 25183.01-OS01

CONCLUSIONES
El producto analizado TAPAS EN POLIOLEFINA (HDPE, LLDPE/LDPE, POLIPROPILENO) es CONFORME con los requisitos:
<u>Microbiológicos:</u>
- R.M. 461-2007/MINSA Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas. Ítem 8.4. Inciso C – Superficies pequeña o internas.
<u>Fisicoquímicos:</u>
- NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Ítem 4.4.2.1
- NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Ítem 4.5.2 - Tabla 1. Lista general de límites de migración para las sustancias que migran a partir de materiales y objetos plásticos
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 15/10 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE COLORANTES EN ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Ítem, 3.2 (Arsénico, Boro, Cadmio, Cromo, Estaño, Plomo, Mercurio, Plata).
- NTP 399.163-16:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 16: Lista de monómeros, polímeros y otras sustancias de partida, macromoléculas obtenidas por fermentación microbiana aditivos y auxiliares para la producción de polímeros 2ª Edición. Ítem 4 - Tabla 1. Lista de monómeros, otras sustancias de partida, macromoléculas obtenidas por fermentación microbiana, aditivos y auxiliares para la producción de polímeros – N° de sustancia para MCA (127)

NORMAS DE REFERENCIA

DETERMINACIÓN	NORMA O REFERENCIA
ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	ISO 4832:2006 (Incluye Muestreo) / R.M. N° 461-2007 / MINSA. 2006. Microbiology of Food and Animal Feeding Stuffs – Horizontal Method for the Enumeration of Coliforms - Colony Count Technique. /// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
DETECCIÓN DE SALMONELLA SP.	UNE-EN ISO 6579 1:2017/A1:2021 (Incluye Muestreo) / R.M. N° 461-2007/ MINSA. 2017. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipado de Salmonella. Parte 1: Detección de Salmonella spp. Modificación 1: Ampliación del rango de temperaturas de incubación, modificación del estado del Anexo D y corrección de la composición de los medios MSRV y SC. (ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020)/// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Migración global en envases en contacto con alimentos	NTP 399.163-6:2016/ENM 1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 6: Ensayos de migración total en envases. ENMIENDA 1. 1ª Edición
Determinación de Estireno	NTP 399.163-9:2020 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte9: Determinación de estireno residual. 2ª Edición
Determinación de Cloruro de Vinilo	NTP 399.163-8:2020 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte8: Determinación del cloruro de viniloresidual. 2ª Edición
Determinación de Acrilonitrilo	NTP 399.163-10:2016 (revisada el 2023) xENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 10: Determinación de acrilonitrilo residual en alimentos y simulantes de alimentos. 2ª Edición
Aluminio, Antimonio, Arsénico, Bario, Boro, Cadmio, Cromo, Cobalto, Cobre, Estaño, Europio, Gadolinio, Hierro, Lantano, Plomo, Litio, Manganeseo, Mercurio, Níquel, Plata, Terbio, Zinc	NTP 399.163-5. 2023. ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 5: Colorantes y pigmentos. Determinación del contenido de aminas aromáticas, metales y migración específica de metales. Sección 8: Determinación de la migración específica de metales y metaloides en colorantes y pigmentos. Lectura EPA Method 6010D. 2018. Inductively Coupled plasma-Optical Emission Spectrometry. SMEWWAPHA-WEF Part 3112 B. 24th Ed., 2023 (Hg).
Selenio	NTP 399.163-5:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 5: Determinación del contenido y migración específica de metales en colorantes y pigmentos. 4ª Edición / NTP 399.163-6:2016/ENM 1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 6: Ensayos de migración total en envases. ENMIENDA 1. 1ª Edición /// NTP 399.163-6:2016/ENM 1:2017. ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 6: Ensayos de migración total en envases. ENMIENDA 1. 1ª Edición
Requisitos para la Certificación y Evaluación.	R.M. 461-2007/MINSA Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas. Ítem 8.4. Inciso C – Superficies pequeña o internas. NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Ítem 4.4.2.1 NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Ítem 4.5.2 - Tabla 1. Lista general de límites de migración para las sustancias que migran a partir de materiales y objetos plásticos MERCOSUR/GMC/RES. N° 15/10 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE COLORANTES EN ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Ítem, 3.2 (Arsénico, Boro, Cadmio, Cromo, Estaño, Plomo, Mercurio, Plata). NTP 399.163-16:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 16: Lista de monómeros, polímeros y otras sustancias de partida, macromoléculas obtenidas por fermentación microbiana aditivos y auxiliares para la producción de polímeros 2ª Edición. Ítem 4 - Tabla 1. Lista de monómeros, otras sustancias de partida, macromoléculas obtenidas por fermentación microbiana, aditivos y auxiliares para la producción de polímeros – N° de sustancia para MCA (127)

CERTIFICADO DE INOCUIDAD
250716.01

F02P07-OI
Versión: 02

Lima, 16 de julio del 2025

OS: 25183.01-OS01

CONDICIONES DE EMISIÓN:

Este Certificado es válido únicamente:

- Para los requisitos indicados en este documento y no puede estar relacionado implícita o explícitamente a otras características que no estén indicados en este.
- Para el producto indicado, sus conclusiones no pueden extenderse a cualquier otra acción que no ha sido considerado en el análisis.
- Las conclusiones del presente documento son válidos, siempre y cuando el producto mantenga sus características inherentes y no haya sufrido alteraciones por fraccionamiento, manipulación y/o almacenamiento inadecuado.
- El período de Validez de este Certificado es de 12 meses contados a partir de su fecha de emisión.
- **Este Certificado no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización escrita de INCERLAB PERU S.A.C.**

El presente Certificado está emitido en base a los resultados del Informe de Ensayo: 189.02/2025, para ensayos Microbiológicos e Informe de Ensayo: 193.04/2025, para ensayos Físico-Químicos.



**INSPECCIONES,
CERTIFICACIONES Y
LABORATORIOS DEL PERÚ**

