

## CIRCULAR Nº 12/ 32

09 de julio de 2012

### CALIDAD/ SEGURIDAD ALIMENTARIA

## ENVASES > FONDOS DE LISTONES

**Calidad, resistencia a la flexión y seguridad alimentaria, aspectos importantes a tener en cuenta en la fabricación y aprovisionamiento.**



En envases, el fondo es un componente clave tanto desde el punto de vista de su calidad y resistencia en diversas condiciones climáticas, como por su exposición al contacto con los productos envasados.

El fondo de listones tradicional, fabricado a partir de varias piezas de maderas aserradas o desenrolladas (hojas, listones y solapas) ha demostrado, por su diseño y gran utilización dentro del sector, ser idóneo para cumplir con ambos objetivos.

Por un lado, soportar la flexión que ocasiona la carga del envase evitando romperse o que en el apilado no se combe demasiado para evitar el daño del producto que contiene el envase inferior. En este sentido puede ser importante considerar las condiciones de temperatura y humedad del ambiente a lo largo de su vida útil.

Por otro lado, como el resto de componentes del envase, debe ser conforme con aquéllos aspectos de aseguramiento de la calidad e higiene que garantizan que los materiales y artículos son elaborados, controlados y distribuidos de forma que no ponen en peligro la salud humana o causan una modificación inaceptable en la composición de los alimentos o un deterioro de sus características organolépticas.

En el primer caso, FEDEMCO cuenta con herramientas a disposición de las empresas asociadas a través de la certificación GROW Quality, donde destacan los ensayos de flexión de fondo a los envases analizados en laboratorio.

Contamos con análisis desde el año 2003, que mostrarían que el fondo aunque no de forma generalizada podría ser la parte más vulnerable del envase a un ensayo, y a condiciones exigentes en su vida comercial, si no se cuida su calidad.

En este sentido las normas AENOR de envase establecen criterios sobre el diseño de fondos respecto a nº de piezas, dimensiones, grosores y tolerancias según formatos, cuyo cumplimiento puede ser un buen criterio de aseguramiento de la calidad.

En el segundo caso, es importante exigir la conformidad alimentaria al proveedor de los fondos según los términos que hemos establecido en la Guía de Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene de FEDEMCO y en las diferentes FICHAS FEDEMCO sobre seguridad alimentaria que les hemos transmitido hasta la fecha, disponibles en solo socios de [www.fedemco.com](http://www.fedemco.com).

Para ampliar información en ambos casos, adjuntamos FICHA FEDEMCO "Calidad. Fondos de Listones" en las que pueden encontrar las referencias a normativa y recomendaciones.

**Más información:** Fernando Trénor, Director