

**CALIDAD**

**Humedad y Temperatura en Envase**

**Algunos envasadores hortofrutícolas están solicitando información sobre el rango de temperatura de almacenamiento recomendado en envases por su relación con el comportamiento ante la humedad. Adjuntamos información y herramientas al respecto.**

En las últimas fechas hemos recibido diferentes consultas de fabricantes de envases a los que sus clientes piden rango de temperatura de almacenamiento de materiales recomendado en envases por su relación con el comportamiento del envase ante la humedad.

Aunque es un asunto con muchos matices, este tipo de requerimiento estaría en línea con las obligaciones del sector derivadas de la legislación europea de referencia en vigor, como es el caso de la siguiente:

Reglamento (CE) n° 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, que establece de alguna forma las instrucciones que deban seguirse para un uso adecuado y seguro de los envases.

Si no es haciendo una certificación a la medida, que supone un aumento de papeleo innecesario, es conveniente que estas recomendaciones, de forma más o menos genérica, se incorporen a la ficha técnica de cada uno de los envases que suministran a sus clientes, o a otro tipo de documentación comercial ya existente.

Ver ejemplo de ficha técnica de envase

[http://www.fedemco.com/resources/image/Fedemco\\_ficha\\_Ref1LR.pdf](http://www.fedemco.com/resources/image/Fedemco_ficha_Ref1LR.pdf)

Adjuntamos una propuesta de redacción, así como la FICHA FEDEMCO "Calidad-Humedad y Temperatura en Envases", también disponible en SOLO SOCIOS de la web.

Estamos abiertos a sus comentarios y sugerencias.

**Más información:**

Fernando Trénor  
Director