

ANEXO I

AUTORIZACIÓN N°:

FECHA:

FORMULARIO PARA SOLICITAR AUTORIZACIÓN DE ENVASES, MATERIALES Y UTENSILIOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

DATOS DEL IMPORTADOR:

- Razón social:

- Domicilio legal:

Calle:

Número:

Localidad:

C.P.:

Provincia:

- Teléfono:

- Correo electrónico:

- Domicilio constituido:

- Domicilio del depósito:

- CUIT N°:

- Titular, Representante legal o Apoderado:

Apellido y nombre:

Documento de Identidad N°:

Dirección:

DATOS DEL FABRICANTE:

- Razón social:
- Domicilio:
- Dirección de correo electrónico:

DATOS DEL PRODUCTO:

- País de origen:
- Países de procedencia (en caso de corresponder):
- Marca/Línea (en caso de corresponder):
- Categoría/ Tipo de producto (marque la/las que corresponda/n):

* Envase alimentario

* Utensilio alimentario

* Productos semielaborados (preformas, películas, láminas, bobinas)

- Antecedente de autorización (número de informe de autorización anterior)
- Clasificación de los envases, materiales y utensilios destinados a estar en contacto con alimentos por Nivel de Riesgo:
- Marque el/los que corresponda/n según el tipo de producto y su composición.

* Materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos

* Celulosas regeneradas

* Elastómeros y cauchos

* Papeles y cartones

* Cerámicas

* Metales y aleaciones

* Madera

* Corcho

* Ceras de parafina y ceras microcristalinas

* Vidrio

* Polietilentereftalato (PET) Post consumo reciclado grado alimentario

(PET-PCR grado alimentario)

* Otros

- Composición (de cada parte del producto):

Parte del Producto / Clasificación del Material Constitutivo / Identificación del Material Constitutivo / Contacto con el Alimento (Si/No)

- Especificaciones del producto final:
- Descripción del producto
 - Nombre Comercial o Código/s de Identificación
- Foto/ilustración
- Croquis donde se identifiquen las partes y dimensiones del producto
- Flujograma/Descripción o Monografía del Proceso de elaboración
- Color
- Tipo de uso (Tildar las que correspondan)

Uso único (descartable)

Uso repetido

Uso retornable

- Rango de temperatura de contacto durante el llenado (tildar las que correspondan):

$\leq 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$5 \text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 20 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$20 \text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 40 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$40 \text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 70 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$70 \text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 100 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$100 \text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 121 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$121 \text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 130 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$130 \text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 150 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$T > 150 \text{ }^{\circ}\text{C}$

- Tiempo de contacto durante el llenado (Tildar las que correspondan):

$t \leq 5 \text{ min}$

$5 \text{ min} < t \leq 30 \text{ min}$

$30 \text{ min} < t \leq 1 \text{ h}$

$1 \text{ h} < t \leq 2 \text{ h}$

$2 \text{ h} < t \leq 4 \text{ h}$

$4 \text{ h} < t \leq 24 \text{ h}$

$t > 24 \text{ h}$

- Rango de temperatura de contacto durante almacenamiento (Tildar las que correspondan):

$\leq 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$

$5\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 20\text{ }^{\circ}\text{C}$

$20\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 40\text{ }^{\circ}\text{C}$

$40\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 70\text{ }^{\circ}\text{C}$

$70\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$

$100\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 121\text{ }^{\circ}\text{C}$

$121\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 130\text{ }^{\circ}\text{C}$

$130\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 150\text{ }^{\circ}\text{C}$

$T > 150\text{ }^{\circ}\text{C}$

- Tiempo de contacto durante el almacenamiento (Tildar las que correspondan):

$t \leq 5\text{ min}$

$5\text{ min} < t \leq 30\text{ min}$

$30\text{ min} < t \leq 1\text{ h}$

$1\text{ h} < t \leq 2\text{ h}$

$2\text{ h} < t \leq 4\text{ h}$

$4\text{ h} < t \leq 24\text{ h}$

$t > 24\text{ h}$

- Rango de temperatura de contacto durante el uso (Tildar las que correspondan):

$\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$

$5\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 20\text{ }^{\circ}\text{C}$

$20\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 40\text{ }^{\circ}\text{C}$

$40\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 70\text{ }^{\circ}\text{C}$

$70\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$

$100\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 121\text{ }^{\circ}\text{C}$

$121\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 130\text{ }^{\circ}\text{C}$

$130\text{ }^{\circ}\text{C} < T \leq 150\text{ }^{\circ}\text{C}$

$T > 150\text{ }^{\circ}\text{C}$

- Tiempo de contacto durante el uso (Tildar las que correspondan):

$t \leq 5\text{ min}$

$5\text{ min} < t \leq 30\text{ min}$

$30\text{ min} < t \leq 1\text{ h}$

$1\text{ h} < t \leq 2\text{ h}$

$2 \text{ h} < t \leq 4 \text{ h}$

$4 \text{ h} < t \leq 24 \text{ h}$

$t > 24 \text{ h}$

- Rango de temperatura de contacto durante tratamiento térmico (Tildar las que correspondan):

$\leq 5 \text{ }^\circ\text{C}$

$5 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 20 \text{ }^\circ\text{C}$

$20 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 40 \text{ }^\circ\text{C}$

$40 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 70 \text{ }^\circ\text{C}$

$70 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 100 \text{ }^\circ\text{C}$

$100 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 121 \text{ }^\circ\text{C}$

$121 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 130 \text{ }^\circ\text{C}$

$130 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 150 \text{ }^\circ\text{C}$

$T > 150 \text{ }^\circ\text{C}$

- Tiempo de contacto durante tratamiento térmico (Tildar las que correspondan):

$t \leq 5 \text{ min}$

$5 \text{ min} < t \leq 30 \text{ min}$

$30 \text{ min} < t \leq 1 \text{ h}$

$1 \text{ h} < t \leq 2 \text{ h}$

$2 \text{ h} < t \leq 4 \text{ h}$

$4 \text{ h} < t \leq 24 \text{ h}$

$t > 24 \text{ h}$

- Tipos de alimentos con los que estará en contacto (Tildar la/s que corresponda/n):

Alimentos acuosos no ácidos ($\text{pH} > 4,5$)

Alimentos acuosos ácidos ($\text{pH} \leq 4,5$)

Alimentos alcohólicos (contenido de alcohol 5-10% (v/v))

Alimentos alcohólicos (contenido de alcohol 11-20 % (v/v))

Alimentos alcohólicos (contenido de alcohol 21-30 % (v/v))

Alimentos alcohólicos (contenido de alcohol 31-40 % (v/v))

Alimentos alcohólicos (contenido de alcohol 41-54% (v/v))

Alimentos grasos (que contienen grasas o aceites entre sus componentes)

Alimentos secos no grasos

Alimentos secos grasos

Productos lácteos

- Apto para uso en (Tildar la/s que corresponda/n):

Heladera

Freezer

Alacena/Conservación a temperatura ambiente

Horno Microondas

Horno convencional

Hornalla

Pasteurización

Esterilización

Llenado en caliente

Filtración en caliente

* Relación entre la superficie de contacto con alimentos y el volumen usado para determinar la conformidad del producto (en caso de corresponder):

- Otra información relevante

DOCUMENTACIÓN ADJUNTA REQUERIDA (tildar la documentación que se adjunta al trámite):

- Ficha técnica y/o especificaciones del producto final emitida por el fabricante;
- Declaración de producto elaborado con material 100% virgen (en caso de corresponder).
- Comprobante de pago del arancel vigente correspondiente;
- Copia de la Acreditación de personería del titular, representante legal o apoderado.

Presentar por única vez, en el primer expediente que inicie

En caso de que el establecimiento posea RNE:

- Copia del Certificado de Registro del Establecimiento (RNE) otorgado por INAL o por las Autoridades Jurisdiccionales Competentes (según corresponda);

En caso de no poseer RNE:

- Estatuto social (sociedades) o DNI (unipersonal o Sociedad de Hecho);
- Habilitación Municipal del Depósito de la mercadería;

- Contrato de locación o Cesión de espacio del depósito habilitado, en caso de corresponder, con certificación notarial de las firmas;

En nombre y representación de la firma [RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA], el responsable legal declara bajo juramento que los productos indicados en el presente Anexo son fabricados en cumplimiento de los requerimientos del CAA y normas específicas.

El responsable legal declara conocer las sanciones previstas en la Ley N° 18.284, el Decreto N° 341/92 y las que correspondan del Código Penal en caso de falsedad.

LUGAR Y FECHA:

FIRMA Y SELLO

RESPONSABLE LEGAL

ANEXO II

FECHA:

FORMULARIO PARA SOLICITUD DE DE AUTORIZACIÓN DE INGRESO DE ENVASES, MATERIALES Y UTENSILIOS IMPORTADOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

- * Número de Autorización de envases emitido por INAL, SENASA o INV (Cuando corresponda).
- * Copia de factura de compra.
- * Copia del conocimiento de embarque/carta de porte por carretera/guía aérea, (Cuando corresponda).
- * Comprobante de arancel de pago electrónico con código correspondiente.
- * Certificado fitosanitario original (Cuando corresponda).

PERSONAL AUTORIZADO A REALIZAR EL TRÁMITE

Nombre y Apellido	
DNI	
Cargo (Relación con la empresa)	
Teléfono	Correo electrónico

DATOS DE LA EMPRESA IMPORTADORA

Nombre o Razón Social	Nº RNE/CUIT	
Persona de contacto	Teléfono	

DEPÓSITO DE MERCADERÍA

Nombre del depósito	Nº RNE	
Domicilio		
Localidad	Provincia	

DEPÓSITO FISCAL

Nombre del depósito		
Domicilio	Localidad	
Fecha probable de arribo de la mercadería		

DATOS DEL/LOS PRODUCTO/S

Factura Nº	Conocimiento de Embarque/ Guía aérea/CRT Nº
País de procedencia	

Nº de Certificado/ Autorización	Producto/Denominación comercial	Cantidad de unidades	País de origen	Nombre o Razón Social del Elaborador	Uso propio / para comercializar

Cantidad de Productos	
-----------------------	--

En nombre y representación de la firma [RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA], el responsable legal y declara bajo juramento que los productos enumerados en el presente Anexo son fabricados en cumplimiento de los requerimientos del CAA y normas específicas.

El responsable legal declara conocer las sanciones previstas en la Ley Nº 18.284, el Decreto Nº 341/92 y las que correspondan del Código Penal en caso de falsedad.

LUGAR Y FECHA:

RESPONSABLE LEGAL

FIRMA Y SELLO

EXPEDIENTE N°: EX 2017-21178227-APN-ANMAT#MS