

Medidas (largo) 38 mm.
Medidas (diámetro) 24 mm.
Tipo Corcho Técnico microaglomerado
biselado

Colores 
Negro

	FICHA DE APROBACION ESPECIFICACIONES – TAPON			
	Código: DO-SGIA-13	Versión: 01	Fecha de aprobación: 24-11-2022	Fecha de emisión: 24-11-2022

CLIENTE	Viña San Pedro Tarapacá	DIMENSIÓN/ CALIDAD	38/24 micro aglomerado
TIPO DE TAPON	Micro aglomerado biselado	CÓDIGO CLIENTE	V2109035
FECHA DE CREACION	11/01/2025	FECHA APROBACIÓN	13/01/2025
BOTELLA PERTINENTE PARA USO	BOT_BURD-750-VERDE-COR-ECOGLOSS-PIC_16/18-12A		

ARTE


MARCADO				OBSERVACION
CUERPO		CABEZA		N/A
Tinta		Fuego		
Fuego	X	Sin Impresión		
S/Impresión				
Sólo anagrama				
EMBALAJE				
Unidades por bolsa	1.000		Unidades por caja	5.000

	
CLIENTE (Nombre y firma)	PROVEEDOR RX Chile (Nombre y firma)
Fecha: 13/01/2025	Fecha: 13/01/2025

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO CORCHO - TAPONES	Código: DO-SGIA-31
		Fecha: 22.02.2024
		Versión: 0

Santiago, Febrero de 2024

RX CHILE

Declara que sus Corchos Naturales y Técnicos, manufacturados en nuestras instalaciones ubicadas en Calle Totoral 420, Quilicura, Región Metropolitana, son apropiados para estar en contacto directo con alimentos, de acuerdo con la información entregada por nuestros proveedores de insumos, estos cumplen con la Legislación Americana, Europea y Requisitos Legales Nacionales.

1. DESCRIPCION DE PRODUCTO

Origen Corcho Natural:

Natural, se fabrica de la corteza del Alcornoque (*Quercus suber*)

Origen Corcho Técnico:

Natural, se fabrica los descartes de corteza del Alcornoque (*Quercus suber*), después de la selección de los Corchos Naturales.

Características Biológicas:

Los Corchos suministrados como productos terminados son Corchos con carga microbiológica controlada, ya que son envasados con SO₂. Esta condición se mantiene por un tiempo de 6 meses al menos si las bolsas originales no son expuestas ni a la luz, ni a las temperaturas elevadas, es decir, condiciones óptimas de almacenaje.

Composición de los ingredientes formulados, incluyendo los aditivos y apoyos del proceso:

Corcho Natural: 100% corcho natural, parafina y silicona de uso alimenticio. No contiene material reciclado.

Corcho Técnico: Gránulos de corcho natural, aglutinante para gránulo de corteza con base en isocianatos y poliois.

No contiene material reciclado.

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO CORCHO - TAPONES	Código: DO-SGIA-31
		Fecha: 22.02.2024
		Versión: 0

2. GRADO ALIMENTICIO

RX Chile, certifica que las materias primas e insumos ocupados para la fabricación de Corcho Naturales y Técnicos, que tienen contacto con productos de consumo humano son de calidad “grado alimenticio”, trazable a través de materias primas calificadas en conformidad con los Organismos Food And Drug Administration (FDA), la Unión Europea (CE o EN).

Las principales materias primas e insumos para la elaboración de Corchos Naturales y Técnicos cumplen con las siguientes directrices de inocuidad alimentaria.

Tratamientos:

- Elastómero de silicona: EC2023/2006 of 22/1/2016
- FDA 175.105; 175.300

Tinta (Para Marcado de Corchos)

- CE1935/2004
- CE2023/2006
- UE10/2011

3. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los Corchos Naturales y Técnicos fabricados por **RX Chile** cumplen con la legislación sobre contacto con alimentos. En concreto:

- Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto Supremo DS N° 977/96.
- Legislación americana: FDA/ 21 CFR 175-177.
- Reglamento (CE) N.º 1935/2004. En particular, se fabrica bajo buenas prácticas de manufactura, a partir de componentes e ingredientes que se declaran aptos para el uso en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) N° 2023/2006: De la Comisión: sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

4. CONTENIDO DE ALÉRGENOS, GLUTEN Y ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GMO) EN CORCHOS.

RX Chile, no produce ni procesa alimentos de ninguna clase. Tampoco utiliza alimentos o sus derivados en el proceso o como parte de las materias primas e insumos.

VÁLIDO HASTA FEBRERO 2026

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO CORCHO - TAPONES	Código: DO-SGIA-31
		Fecha: 22.02.2024
		Versión: 0

Por lo anterior, los corchos naturales y técnicos No contienen en su elaboración alérgenos declarados por la comunidad europea, directiva 2007/68/CE, y la legislación chilena, indicado en la Resolución Exenta N.º 427 del Ministerio de Salud. Tampoco contiene organismo genéticamente modificado (GMO).

El envasado de Corchos Naturales y Técnicos es realizado en atmósfera modificada con SO₂ (anhídrido sulfuroso), alérgeno declarado como Sulfito por la CE y Legislación chilena antes mencionada, sin embargo, al ser éste un gas, es liberado en un 100% al momento de abrir la bolsa que contiene los corchos, por lo que se declara que los corchos fabricados por **RX Chile** están libres de alérgenos. Debido a la presencia en el envase de SO₂, las bolsas que contienen nuestros productos están debidamente identificadas para proteger la salud de los manipuladores al momento de abrir la bolsa.

5. AUSENCIA DE DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL

RX Chile, declara que sus Corchos Naturales y Técnico están exentos de sustancias o elementos de origen animal y por ende aptos para productos veganos.

6. BISFENOL A Y FTALATOS

RX Chile, declara que sus Corchos Naturales y Técnico, no contienen Bisfenol A y Ftalatos:

- Bisfenol A CAS 80-05-7
- Ftalato BBP (ftalato butilbencil) CAS 85-68-7
- Ftalato DBP (ftalato de di-butilo) CAS 84-74-2
- Ftalato DEHP (di (2-etilhexil) ftalato) CAS 117-81-7
- Ftalato DEP (dietil ftalato) CAS 84-66-2
- Ftalato DIBP (diisobutilftalato) CAS 84-69-5
- Ftalato DIDP (ftalato de di-iso-decilo) CAS 26761-40-0 y 68515-49-1
- Ftalato DINP (di-isononilo) CAS 28553-12-0 y 68515-48-0
- Ftalato DMEP (ftalato de di (2-metoxietil)) CAS 117-82-8
- Ftalato DNOP (ftalato de di-n-octilo) CAS 117-84-0
- Ftalato DPEP (ftalato dipentil) CAS 131-18-0
- Trióxido de antimonio CAS 1309-64-4
- PBDE (polibromodifeniléteres)
- Hexabromociclododecano (HBCD) CAS 25637-99-4 y 3.194.556
- 4,4 diaminodifenilmetano (MDA) CAS 101-77-9
- Alcanos, C10-13, cloro - (SCCP) CAS 85535-84-8

VÁLIDO HASTA FEBRERO 2026

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO CORCHO - TAPONES	Código: DO-SGIA-31
		Fecha: 22.02.2024
		Versión: 0

7. METALES PESADOS

RX Chile, certifica que los productos utilizados en la fabricación de nuestros Corchos Naturales y Técnicos, así como sus envases primarios no presentan metales pesados, cumpliendo con lo establecido en la legislación vigente.

- Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto Supremo DS N° 977/96.
- Directiva CEE N.º 94/62 del 20/12/94

8. MIGRACIÓN GLOBAL

RX Chile, certifica que los productos utilizados en la fabricación de nuestros Corchos Naturales y Técnicos, así como sus envases primarios no presentan migración de monómeros y cumplen con lo establecido en la legislación vigente:

- Directiva CEE N.º 85/572 del 19/12/85.
- Directiva CE N.º 2002/72 del 06/08/02.
- Directiva CE N.º 2008/39/CE del 02/03/08.
- Reglamento CE N.º 975/2009 del 19/10/09.
- Directiva CE N.º 2004/1 del 06/01/04.
- Directiva CE N.º 2005/79 del 18/11/05.
- Directiva CE N.º 2007/19 del 02/04/07.
- Directiva CEE 82/711 del 18/10/82.
- Directiva CE N.º 97/48 del 29/07/97.

9. TRATAMIENTOS

RX Chile, declara que las resinas utilizadas en nuestros Corchos Naturales y Técnicos que tienen contacto con productos de consumo humano son de calidad “grado alimenticio”, se encuentran en listas de la

- FDA (21 CFR, sección 175.105) y / o legislación europea relacionada con materiales que se pueden utilizar para el contacto con alimentos.
- Reglamento No 1272/2008, referente a las resinas destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios.

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO CORCHO - TAPONES	Código: DO-SGIA-31
		Fecha: 22.02.2024
		Versión: 0

10. RADIACIÓN EN LOS CORCHOS

RX Chile, declara que los Corchos Naturales y Técnicos no han sido sometidos a tratamientos de irradiación y no provienen de orígenes donde hayan sido sometidos a fuentes radiológicas.

11. CONTENIDO DE RECICLADO EN LOS CORCHOS

RX Chile, no utiliza materiales reciclados para la elaboración de sus corchos.

Descargo de responsabilidad

Esta declaración se realiza de buena fe y según nuestro leal saber y entender. Solo cubre el estado de cumplimiento de contacto con alimentos de nuestro producto cuando sale de nuestras instalaciones y no implica ninguna conclusión sobre los aspectos técnicos del uso de nuestro producto ni ninguna interacción imprevista de nuestro producto con el proceso de envasado o el producto de llenado. Todo lo anterior, sigue siendo válido hasta un cambio en la legislación o nueva información científica que cambie el estatus legal.

Se extiende el presente documento a petición de nuestro cliente, para los fines que estime conveniente.

Marta Bazaez
Coordinador de SGIA
RX Chile.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TAPÓN MICRO



FT03-01E rev7
Outubro 2017
1/3

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Longitud:	38 a 48 mm
Diámetro:	22 a 26 mm
Tratamiento del gránulo:	Vaporización para remoción de compuestos volátiles, especialmente TCA (2,4,6-tricloroanisol)
Granulometría:	Granulado de 0.5 a 2.0 mm
Aglomeración:	MOLDEO INDIVIDUAL con aglutinante de poliuretano
Lavado/desinfección:	Peróxido de hidrógeno
Revestimiento teñido:	Revestimiento teñido en base acuosa
Impresión:	Tinta o fuego
Tratamiento:	Parafina y Elastómero de silicona
Embalado:	Bolsas de PET con SO2
Expedición:	En cajas de 4000 unidades
Uso previsto:	Sellante para botellas



2. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Parámetro	Especificación	Método de Ensayo
Longitud	±0,5 mm	NP ISO9727-1
Diámetro	±0,3 mm	NP ISO9727-1
Humedad	6±2%	NP ISO9727-3
Densidad	280±30 kg/m ³	NP ISO9727-2
Estanqueidad a líquido	100% ± 3 bar	NP2803-5
Resistencia a agua herviente	Sin disgregación	NP2803-7
Fuerza de extracción	20 – 40 daN	NP2803-4
Polvo	<2,5 mg/ tapón	NP ISO 9727-7
Peróxidos	< 0,2 mg/ tapón	NP4502
TCA (2,4,6-Tricloroanisol)	De acuerdo con las especificaciones del cliente	MI / ISO20752

Siglas: MI- Método interno

Todos los compuestos químicos utilizados están certificados por la normativa CE y la FDA para su uso en materiales que entran en contacto con productos alimenticios.

Tavares

Verónica Tavares

Departamento de Calidad y
Seguridad Alimentaria

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL TAPÓN



FT03-05E rev7
Outubro 2017
2/3

PRESENTACION

Los tapones suministrados por AJT PREMIUM CORK S.A. son fabricados bajo altos estándares de calidad e inocuidad. Son amigables con el medio ambiente, ya que son extraídos directamente de la corteza del **QUERCUS SUBER**, tanto los gránulos destinados a la fabricación de tapones técnicos, como las arandelas y los tapones unipieza, lo que garantiza la nobleza de nuestros productos.

La Casa Matriz donde es elaborada la materia prima en Portugal, cuenta con 2 plantas certificadas bajo los estándares ISO 9001:2015 e ISO 22.000:2005.

En Chile se encuentra ubicada la planta de terminación de tapones, que es pionera en conseguir la certificación de la norma IFS PACSecure en el rubro.

Almacenamiento de tapones

Para mantener intactas las propiedades del tapón es necesario respetar algunas reglas básicas.

Almacenar los tapones en sitio ventilado, limpio, seco y libre de aromas.

- ✓ La bodega debe tener una humedad relativa de 50 a 70 % y una temperatura entre 15 y 25 °C.
- ✓ No almacenar cerca de pesticidas, productos clorados, fitosanitarios y fungicidas para tratamientos de madera.
- ✓ No almacenar en un local que contenga carburantes, ni sobre pallets de madera no tratada.
- ✓ De preferencia utilizar pallets plásticos.
- ✓ Mantener bolsas cerradas, evitando dejar saldos. Si esto sucediera, nos puede contactar para coordinar el servicio de reproceso.
- ✓ Utilizar hasta 6 meses después de la fecha de embalaje impresa en la caja. Transcurrido este tiempo nos puede contactar para coordinar el servicio de reproceso.

Recomendaciones antes, durante y después del embotellado

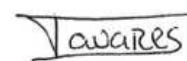
- ✓ Antes de utilizar cualquier botella enviarla a nuestras instalaciones para controlar perfil interno y posteriormente recomendar el tapón adecuado.
- ✓ Indicar con cada pedido el tipo de vino a envasar y la botella a utilizar, para poder determinar un óptimo tratamiento superficial.
- ✓ Revisar que la línea de envasado se encuentre limpia y en condiciones óptimas antes y durante el envasado.
- ✓ No utilizar ningún producto de limpieza que contenga cloro ni bromo, para evitar contaminación por anisoles.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL TAPÓN



FT03-05E rev7
Outubro 2017
3/3

- ✓ Procurar que el cuello de las botellas se encuentre siempre con la menor humedad posible, antes de ingresar el tapón, cuidando para esto el buen funcionamiento de la Rinser, el juego del sinfín, guía y estrella, los sellos de boquillas y el nivelador (cuando amerita según el tipo de máquina).
- ✓ Revisar periódicamente las mordazas, para evitar ralladuras en los tapones y futuras filtraciones.
- ✓ Controlar y verificar la verticalidad del punzón, chequear que el impacto sea en el centro de la cabeza del tapón.
- ✓ Respetar el nivel nominal de llenado de las botellas, de acuerdo a la temperatura de envasado del vino, para lograr una cámara óptima.
- ✓ Controlar exhaustivamente la compresión del tapón. Una compresión excesiva, a menos de 15,0 mm de su diámetro, puede provocar alteraciones en la estructura celular del corcho, pudiendo incluso llegar a reventar el tapón provocando desprendimiento de partículas. Esto deteriora las propiedades de elasticidad del tapón y dificulta la recuperación de la forma original, por lo tanto puede conducir a fugas de vino. Por otra parte una compresión deficiente, sobre 16,0 mm provocará una entrada forzada del tapón, aumentando el roce con el cuello de la botella, produciendo también desprendimiento de partículas, arrastre del tratamiento superficial y deformaciones en la cabeza y en el cuerpo del tapón como labios o mutilaciones.
- ✓ De acuerdo al punto anterior, el rango de compresión adecuado debe oscilar en 15.5 ± 0.4 mm
- ✓ Una vez ingresado el tapón debe estar a ras con la parte superior del cuello $\pm 0,5$ mm.
- ✓ Si no existiera, adaptar un sistema de sopleteado o de aspiración en la zona de taponado, que impida el ingreso de partículas al interior del envase.
- ✓ Chequear que se está efectuando vacío para evitar presiones internas.
- ✓ Las botellas no deben ser colocadas en posición horizontal inmediatamente después del embotellado. Mantener como mínimo 5 minutos en posición vertical, antes de acostar.
- ✓ Por ningún motivo se deberá invertir las botellas.
- ✓ Para vinos de guarda, dejar las botellas de pie, por lo menos 24 horas antes de acostar en posición horizontal.
- ✓ Despachar a destino las botellas de pie, para evitar posibles filtraciones provocadas por aumento de temperatura.
- ✓ El almacenamiento ideal para los vinos ya envasados es de 12 a 18°C de temperatura, con una humedad de 50 a 70%.
- ✓ Las bodegas deben contar con un adecuado control de plagas.
- ✓ Si en el almacenamiento se utilizan pallets o bins de madera, éstos deber estar tratados y certificados.



Verónica Tavares

Departamento de Calidad y
Seguridad Alimentaria