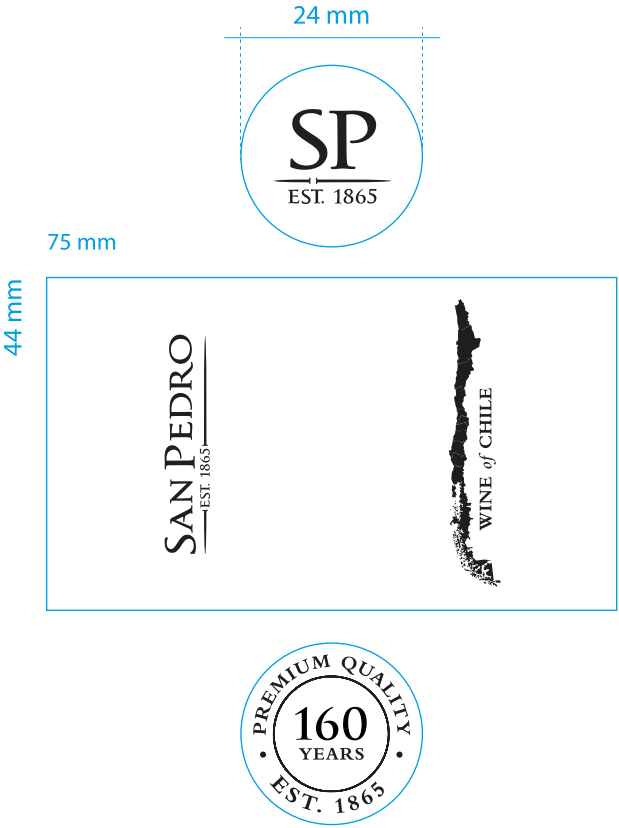
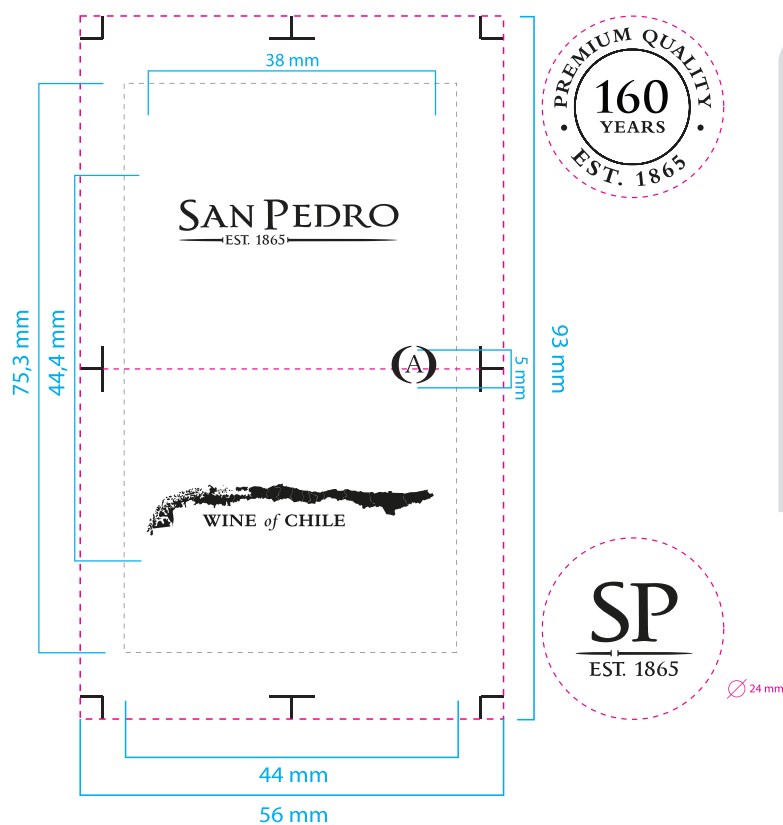


Código	V2281106
Descripción	CORCHO_NAT-SUPER-44X24-VSP-160_AÑOS-MAPA_CHI_WINE_OF-CHILE
Línea	1865 / Sideral
Formato	750 - 1.500 cc
Botellas	V2235373 (BOT_BORG-750-VDE_H_S-COR-INSIGNIA-P28-123G) V2235719 (BOT_BURD-750-VERDE-COR-ECOGLAS-2-P28-12F1) V2280741 (BOT_BORG-750-AMBAR-CORCHO-P22-124G) V2112611 (BOT_BURD-1500-EBANO-COR-ELEGANZA-CON-P19-PR-265A-107)



Medidas (largo)	44 mm.
Medidas (diámetro)	24 mm.
Tipo	Corcho Natural Súper
Peso	3,3 gr.

Colores	
	Negro



Nombre: San Pedro

Medidas: Alto: 75,3 mm Ancho: 44 mm

Producto: Tapón 44/24

Longitud 44 mm

Diámetro 24 mm

Tamaño tapón

Tamaño clissé

Cotas

Cabeza



*imagen referencial

INDUSTRIA CORCHERA S.A. declara lo siguiente:

- El corcho es adecuado para contacto con alimentos y declara que sus productos de corcho de origen natural están de acuerdo con los reglamentos y legislación aplicable que se describe a continuación:
 - Reglamento (CE) N° 1935/2004 y sus modificaciones;
 - Reglamento (UE) N° 10/2011 y sus modificaciones;
 - Resolución ResAP (2004)2 sobre tapones de corcho y otros materiales de corteza destinados a entrar en contacto con alimentos;
- Los productos utilizados en el proceso de fabricación de los tapones naturales son aptos para contacto con alimentos, de acuerdo con el Reglamento (CE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones, y con el Reglamento FDA: CFR Título 21- Food and Drugs. También cumplen con las disposiciones de la Ley de cumplimiento de Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 — Californian Proposition 65.
- Los tapones y productos utilizados en el proceso de fabricación cumplen la Directiva 94/62/CE y posteriores modificaciones, sobre envases y residuos de envases, en lo que respecta al contenido de metales pesados. Los corchos naturales tienen potencial para ser reciclados, de acuerdo con estos requisitos.
- Los Tapones Naturales cumplen con el límite establecido por el Reglamento (UE) n° 10/2011 para los contenidos de Migración Global en simulación de solución hidroalcohólica al 20% v/v y solución de ácido acético al 3%, siendo inferior a 60 mg/l
- Los Tapones Naturales están destinados a ser utilizados como tapones para botellas que contengan vinos tranquilos u otras bebidas cuya graduación alcohólica no supere el 20% o un grado de carbonatación superior a 2,5 g/l de CO₂.
- Se recomienda usar antes de 6 meses desde la fecha de tratamiento.

Esta declaración se basa en nuestro mejor conocimiento sobre la composición del producto y el proceso de fabricación, en la información de los proveedores, así como en los análisis realizados en los tapones.

Santiago, 2024



Myriam Torres F.
Sub-Gerente Aseg. Calidad
Industria Corchera S.A.

Como es de su conocimiento, actualmente existen normativas legales de etiquetado que exigen la declaración de las sustancias alergénicas utilizadas en la fabricación de productos alimenticios, incluidas las bebidas alcohólicas. De acuerdo con lo establecido en la Directiva 2007/68/CE del 27 de noviembre 2007.

Por lo anterior, si una o más de las sustancias listadas a continuación o sus derivados, están presentes en nuestros tapones o fueron utilizadas en la fabricación de los mismos, se indicará:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
3. Huevos y productos a base de huevo.		X
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.		X

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
9. Apio y productos derivados.		X
10. Mostaza y productos derivados.		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces (lupino).		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.		X

Atentamente,



Myriam Torres F.
Sub-Gerente Aseg. Calidad
Industria Corchera S.A.

Santiago, 2024.

CLIENTE: VIÑA SAN PEDRO

TIPO DE CORCHO: NATURAL - SUPER

NOMBRE DE CORCHO: 45 X 24,00 NATURAL SUPER

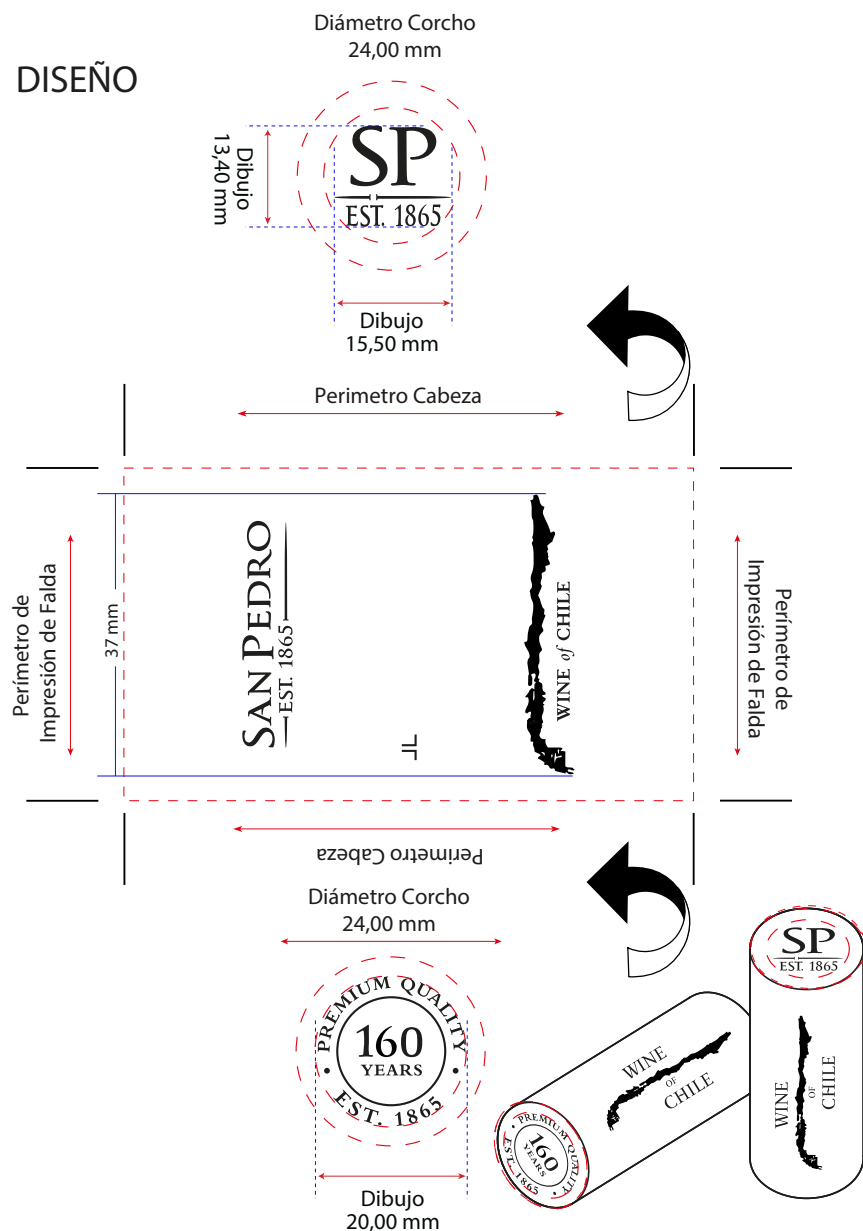
CODIGO CLIENTE: V2281106

CODIGO LAFITTE: CH424-NA-03

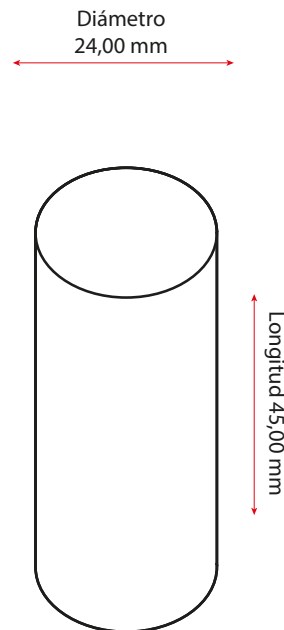
DIMENSIONES: 45,00 x 24,00 mm

FECHA CREACIÓN: 07-03-25

DISEÑO



ESPECIFICACIONES TECNICAS:



MATERIALES:

Tipo de Corcho: Natural
Clase: Super

EMBALAJE:

Corchos / Bolsas de 1000
Corchos / Caja de 5000

MARCADO

CUERPO

- ☒ TINTA
- ☐ FUEGO
- ☐ SIN IMPRESIÓN
- ☐ SÓLO ANAGRAMA JL

CABEZA

- ☒ FUEGO
- ☐ SIN IMPRESIÓN

OBSERVACIÓN

CUERPO

- Decoración aplicada en tinta café oscuro código 000.20.101.

CABEZA:

- una decoración distinta por cabeza.

EMITIDO POR:

REVISADO POR DEPTO. TÉCNICO

APROBACIÓN DE CLIENTE VIA CORREO:



Certificate of Conformity

Date(s) of Audit

26-FEB-2024

Re-audit Due Date

21-MAR-2025

Certificate Expiry Date

02-MAY-2025

Certificate Number

C0686348-BRC3

Site Code

10004448

Auditor Number

20321

Certificate Issue Date

27-MAR-2024

Signed on behalf of
NSF Certification, LLC

Sarah Krol
Senior Managing Director
Global Supply Chain

Lafitte Chile

Patriota Jose Miguel Carrera, Complejo Los Libertadores, Santiago, Región Metropolitana De Santiago, Chile

NSF Certification, LLC, #1181 certifies that, having conducted an audit, they meet the requirements set out in the:

Global Standard for Packaging Materials

Issue 6: AUGUST 2019

Has achieved Grade: **B+, Unannounced**

For the scope of activities:

Finishing of natural and technical corks and stoppers, through ink and fire printing processes, coating with paraffin, silicone and silicone elastomer, humidification and application of sulfur dioxide for alcoholic beverages. Process of forming and printing of metal and flexible plastics of Complex capsules, PVC and Pet G, for alcoholic beverages and oils.

Including additional Modules of:

Exclusions from Scope:

Plastic and wooden Bartop and Tin Capsules.

Product Categories:

06: Other manufacturing

07: Print processes

NSF Certification, LLC

789 N. Dixboro Road, Ann Arbor, MI 48105 USA

This certificate remains the property of NSF Certification, LLC.

If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact enquiries@brcgs.com or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>

To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>



	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD E INOCUIDAD DE CORCHOS Y TAPONES	RPCAL01-08
	V02	Octubre 2023

Santiago, octubre de 2023

LAFITTE CHILE

Declara que sus Corchos Naturales y Técnicos, manufacturados en nuestras instalaciones ubicadas en Patriota José Miguel Carrera 14 b - Complejo Los Libertadores, Colina, 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 producto terminados son Corchos con baja carga microbiológica, 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.

Características Químicas:

Es muy difícil establecer un balance exacto de la composición del corcho debido a su complejidad, a la dificultad de extraer sus elementos constituyentes y de separarlos en su estado puro sin modificar su estructura, sin embargo, se ha considerado ordenar los elementos constituyentes en 6 categorías:

1. Los Ceroides: alrededor de 5%
2. La Suberina: alrededor de 45%
3. La Lignina: alrededor de 27%
4. La Celulosa y los polisacáridos: alrededor de 12%
5. Los Taninos: alrededor de 6%
6. Los constituyentes diversos: materias minerales, agua, glicerina: alrededor de 6%.

Características Físicas:

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD E INOCUIDAD DE CORCHOS Y TAPONES	RPCAL01-08
	V02	Octubre 2023

Las propiedades del corcho más importantes en la mayor parte de utilizaciones que de él se hacen son la compresibilidad y la recuperación elástica, donde el corcho es capaz de deformarse proporcionalmente al esfuerzo aplicado en la máquina y posteriormente dar paso a una recuperación elástica hacia la forma inicial instantáneamente, la cual empieza a disminuir en cuanto el corcho alcanza el 85% de su dimensión original, luego de esto solo después de 24 horas recupera el 98% de su tamaño inicial.

Fuente: Aspectos Prácticos del taponado de los vinos, Jean Michel Riboulet y Christian Alegoet.

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.

2. GRADO ALIMENTICIO

Lafitte 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

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD E INOCUIDAD DE CORCHOS Y TAPONES	RPCAL01-08
	V02	Octubre 2023

Tinta (Para Marcado de Corchos)

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

3. INOCUIDAD ALIMENTARIA

Los Corchos Naturales y Técnicos fabricados por **Lafitte 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.

Lafitte Chile, no produce ni procesa alimentos de ninguna clase. Tampoco utiliza alimentos como parte de las materias primas e insumos.

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 **Lafitte 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.

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD E INOCUIDAD DE CORCHOS Y TAPONES	RPCAL01-08
	V02	Octubre 2023

5. AUSENCIA DE ELEMENTOS ANIMALES

Lafitte Chile, declara que sus Corchos Naturales y Técnico, que producimos y suministramos:

- Están exentos de sustancias o elementos de origen animal.

El corcho es 100% vegano, no hay animales involucrados en su producción.

El corcho es reconocido como uno de los materiales más ecológicos disponibles. Es completamente natural, de naturaleza renovable y fácilmente reciclable.

El corcho se extrae de árboles vivos, no se corta ningún árbol para extraer su corcho y, de hecho, el árbol se vuelve más saludable cuando se despoja. El corcho es la corteza del alcornoque que se cosecha cada 9 años y vuelve a crecer.

La producción de corcho es un proceso considerado como una de las prácticas forestales más sostenibles del mundo por el FSC® - Forest Stewardship Council.

6. PRODUCTOS ORGÁNICOS AGRÍCOLAS.

Lafitte Chile, declara que las corchos cumplen con la Norma técnicas LEY N° 20.089. que crea el sistema nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas.

7. BISFENOL A Y FTALATOS

Lafitte 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)

	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD E INOCUIDAD DE CORCHOS Y TAPONES	RPCAL01-08
	V02	Octubre 2023

- 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

8. METALES PESADOS

Lafitte 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

9. MIGRACIÓN GLOBAL

Lafitte 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.

10. RESINAS

Lafitte 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 E INOCUIDAD DE CORCHOS Y TAPONES	RPCAL01-08
	V02	Octubre 2023

11. RADIACIÓN EN LOS CORCHOS

Lafitte Chile, declara que los Corchos Naturales y Técnicos no contienen, no consisten ni han sido fabricados a partir de una fuente radiológica. Además, los Corchos Naturales y Técnicos, no han sido sometidos a ningún tipo de radiación ionizante artificial durante su proceso.

12. CONTENIDO DE RECICLADO EN LOS CORCHOS

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

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.

El documento tiene una validez de años partir de la fecha de emisión.

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.

Esta declaración reemplaza todas las declaraciones anteriores para la misma especificación/producto. Sigue siendo válido hasta que un cambio en la legislación o nueva información científica cambie el estatus legal. En ese momento informaremos a nuestros clientes en consecuencia.



Gino Bruna
Jefe Gestión de Calidad
Lafitte Chile.