



MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS



Centro
Nacional de
Alimentación

Fecha actualización: 09/10/2025





El CNA como Laboratorio Nacional de Referencia de materiales en contacto con alimentos es miembro de la Red Europea de laboratorios para materiales en contacto con alimentos ([EURL-NRL FCM Network](#)), participando activamente tanto en reuniones plenarias como en grupos específicos de trabajo para la elaboración de documentos técnicos en apoyo a la reglamentación europea aplicable, así como en otras actividades generadas en la red.

La participación en foros internacionales comprende también grupos de expertos del Comité Europeo de Normalización (CEN) sobre métodos de ensayo de migraciones de los materiales en contacto con alimentos y su adecuación a la reglamentación europea en vigor, y otros del Consejo de Europa y de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

El alcance de la acreditación incluye métodos de ensayo de migración global grasa y acuosa, y de migración específica para la determinación de sustancias en diferentes tipos de matrices, utilizando un amplio abanico de técnicas instrumentales, cromatográficas y espectrométricas.

Las metodologías incluidas en el alcance acreditado son:

- Bisfenol A, bisfenol F, bisfenol S, ciclo-di-BADGE y derivados epoxídicos en simulantes, alimentos y materiales.
- Aceite de soja epoxidado (ESBO) en alimentos y juntas plásticas.
- Aminas Aromáticas primarias en simulantes y extractos de papel y cartón.
- Melamina en simulantes y alimentos.



- Formaldehído en simulantes.
- Plastificantes (ftalatos y otros) en alimentos, simulantes y materiales plásticos.
- Fenol en simulantes acuosos.
- Estireno y alfa-metilestireno en productos lácteos.
- Migración específica de materiales plásticos en simulante E (MPPPO) y determinación de sustancias migradas por cromatografía.
- Elementos químicos en simulantes y extractos acuosos de materiales en contacto con los alimentos (plásticos, cerámicas, papel/cartón).

Además, el Laboratorio Nacional de Referencia dispone, entre otros, de métodos desarrollados/validados para la determinación de:

- Migración de antioxidantes en simulantes.
- Nitrosaminas y sustancias N-Nitrosables en tetinas y chupetes de caucho y elastómeros.
- Formaldehído en extractos de papel y cartón.
- Fotoiniciadores en alimentos y en simulante D2.
- Caprolactama en simulantes.

Asimismo, se está en disposición de desarrollar y validar las metodologías analíticas necesarias para hacer frente a las posibles alertas que surjan en este campo.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición