



CSI
Certificazione e Testing

DIVISIONE: **FOOD PACKAGING MATERIALS**
DIVISION:

LABORATORIO:
LABORATORY:

FOOD CONTACTS

RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

Pag. 1
di/of
pag. 4

N° 1004\FPM\FDC\09

Data: 19/11/2009
Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
SPECIMEN DESCRIPTION:

Campione denominato "Stocchinette"

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
CLIENT:

ERRE-CI-A
VIA S.M. PELLETTIER, 4
20052 MONZA (MI)

NORMA DI RIFERIMENTO:
REFERENCE STANDARD:

DM n. 34 del 21.3.73 (SO della GU n. 104 del 20 Aprile 1973) e successivi decreti applicativi,
Reg. CE n.1935/2004

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
OUTSIDE DISTRIBUTION:

ERRE-CI-A
Sig. D. DONA'

DISTRIBUZIONE INTERNA:
INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
ACCREDITATION BODY:



DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 27/10/2009
- Data inizio prove: 28/10/2009
- Data fine prove: 19/11/2009
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

Campione denominato "Stocchinette"

CAMPIONAMENTO E PRELIEVO

Il campionamento e il prelievo iniziali sono stati eseguiti dal Committente della prova. Per l'esecuzione della prova sono stati prelevati casualmente, dai campioni consegnati al Laboratorio, i provini richiesti dalla norma tecnica adottata.

DICHIARAZIONE

I risultati di prova contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al campione provato.

Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione del Responsabile del Centro.

Incertezza di misura (*): le incertezze di misura dichiarate in questo documento sono espresse come incertezza estesa, ottenuta moltiplicando l'incertezza tipo per il fattore di copertura K corrispondente al livello di fiducia di circa il 95%. Tale fattore K vale 2,02.

DETERMINAZIONI EFFETTUATE

1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

DM n. 34 del 21.3.73 (SO della GU n. 104 del 20 Aprile 1973) e successivi decreti applicativi, Reg. CE n.1935/2004

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Acido acetico 3% p/v	10 giorni a 20°C
Olio di Oliva Rettificato	10 giorni a 20°C

La prova è stata eseguita secondo modalità **Total Immersion** sul liquido proveniente dal contatto. LR (limite di rilevabilità): 1 mg/dm².

Il rapporto utilizzato tra superficie esposta del campione (dmq) e volume di liquido simulante (dl) è compreso tra 0,5 e 2.



CSI
Certificazione e Testing

RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

N° 1004\FPM\FDC\09

Pag. 3
di/of
pag. 4

Data: 19/11/2009
Date:



RISULTATI

1) MIGRAZIONE GLOBALE

Campione denominato "Stocchinette"			
Simulante: Acido acetico 3% p/v			
Condizioni di contatto:			
Unità di misura: mg/dm²			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	valore limite (secondo DM 21/3/73)
1.1	1.5	0.7	8
1.8			
1.5			

Campione denominato "Stocchinette"						
Simulante: Olio d'oliva rettificato						
Condizioni di contatto:						
Unità di misura: mg/dm²						
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	media volatili (da sottrarre al valor medio solo se > 2)	val. medio – media vol.	incertezza estesa (*)	Valore limite (secondo DM 21/3/73)
22.9	20.7	4.0	<2	20.7	4.0	8
18.9						
20.3						

Pareri ed interpretazioni non soggetti all'accreditamento SINAL.

CONCLUSIONI

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione denominato "**Stocchinette**":

- è idoneo al contatto con gli alimenti acquosi e acidi per i quali è previsto l'utilizzo dei simulanti A e B;
- NON è idoneo al contatto con gli alimenti oleosi e grassi per i quali è previsto l'utilizzo del simulante D.

L'idoneità è valida purché i monomeri, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici impiegati siano conformi alla legislazione vigente, gli eventuali limiti di migrazione specifica siano rispettati e non si verifichino modificazioni sfavorevoli delle caratteristiche organolettiche dell'alimento.

DATA
Date
19/11/2009

RESP. FOOD PACKAGING
MATERIALS
Division Head
Alberto Taffurelli

RESP. DEL CENTRO
Managing Director
Pasqualino Cau

