

DIVISIONE:
DIVISION: **TESTING-CERTIFICAZIONE**

LABORATORIO:
LABORATORY: **Food Contact**

RAPPORTO DI PROVA
(*Test Report*)

Pag. 1
di/of
pag. 3

N° 0171\FPM\FDC\18_2

Data: 23/03/2018
Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
SPECIMEN DESCRIPTION:

RUBINETTO A FARFALLA ARANCIONE COD.: 02300

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
CLIENT:

ENOLANDIA SRL
VIA CABRIOLO, 50/A
43036 FIDENZA (PR)

NORMA DI RIFERIMENTO:
REFERENCE STANDARD:

D.P.R. 777 del 23 Agosto 1982 e D.L. 108 del 25 Gennaio 1992; D.M. 34 del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e succ. agg. e mod.
Regolamento (EU) n. 10/2011, GUUE L 12 del 15/01/2011 e successivi aggiornamenti.
Regolamenti (CE) n. 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04 e n. 1895/2005 GUCE L 302 del 19/11/2005.
UNI EN 1186 1+15:2003 (il riferimento alla parte specifica della norma tecnica viene riportato nella descrizione della prova).

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
OUTSIDE DISTRIBUTION:

ENOLANDIA SRL
Sig. Pietro RECCHIA

DISTRIBUZIONE INTERNA:
INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
ACCREDITATION BODY:



LAB N°0006
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 01/02/2018
- Data inizio prove: 07/02/2018
- Data fine prove: 05/03/2018
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI**RUBINETTO A FARFALLA ARANCIONE COD.: 02300****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

(*)Prova non accreditata da ACCREDIA.

DETERMINAZIONI EFFETTUATE**1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE**

UNI EN 1186-1: 2003 + UNI EN 1186-3: 2003

Idoneità all'impiego a contatto con gli alimenti secondo il D.P.R. 777 del 23 Agosto 1982 e D.L. 108 del 25 Gennaio 1992; D.M. 34 del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e succ. agg. e mod. Reg.10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Alcool etilico 20% v/v - simulante C	2 ore a 70°C – contatto ripetuto

La prova è stata eseguita secondo modalità **Total Immersion** sul liquido proveniente dal contatto.

SUPERFICIE (dm²): 2.18

VOLUME (dl): 2

LR (limite di rilevabilità): 1 mg/dm².

RISULTATI**1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE**

RUBINETTO A FARFALLA ARANCIONE COD.: 02300			
Simulante: Alcool etilico 20% v/v - simulante C			
Condizioni di contatto: 2 ore a 70°C - - contato ripetuto			
Unità di misura: mg/dm²			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	valore limite (secondo Reg.10/2011)
<1	<1	--	10
<1			
<1			

Pareri ed interpretazioni non soggetti all'accreditamento ACCREDIA.

CONCLUSIONI

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione **RUBINETTO A FARFALLA ARANCIONE COD.: 02300** è idoneo al contatto con gli alimenti per i quali è previsto l'utilizzo del simulante C.

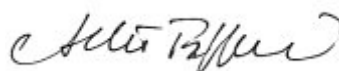
A fronte della dichiarazione del cliente, tenuto conto che fornitore e materiale sono i medesimi, è possibile estendere la conformità anche ai campioni: **RUBINETTO A FARFALLA Cod.: 02301 – 02302.**

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 verificano modificazioni sfavorevoli delle caratteristiche organolettiche dell'alimento.

DATA
DateSettore Food Packaging Materials
Food Packaging Materials SectorB. U. Prodotto
B. U. Product

23/03/2018

Alberto Taffurelli



Ing. P. Fumagalli



Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. N. 82 del 7 Marzo 2005 e successive modifiche