

DIVISIONE: **FOOD PACKAGING MATERIALS**
DIVISION:

LABORATORIO:
LABORATORY:

FOOD CONTACTS

RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

Pag. 1
di/of
pag. 3

N° 0319\FPM\FDC\09_2

Data: 22/05/2009
Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
SPECIMEN DESCRIPTION:

Tappi quattro pezzi Colombin e figlio S.p.A.

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
CLIENT:

COLOMBIN GM & FIGLIO S.p.A.
VIA DEI COSULICH, 1
34147 TRIESTE (TS)

NORMA DI RIFERIMENTO:
REFERENCE STANDARD:

DM del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e successivi aggiornamenti e modifiche tra cui il DM 220 del 26/04/93 S.O. GU n° 162 del 13/07/93 e l'Allegato del Decreto 338 del 22/07/98 GU n° 228 del 30/09/98;
Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
OUTSIDE DISTRIBUTION:

COLOMBIN GM & FIGLIO S.p.A.

DISTRIBUZIONE INTERNA:
INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
ACCREDITATION BODY:

DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 13/03/2009
- Data inizio prove: 17/04/2009
- Data fine prove: 15/05/2009
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

Tappi quattro pezzi Colombin e figlio S.p.A.

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) TAPPI IN SUGHERO: MIGRAZIONE GLOBALE

Idoneità all'impiego a contatto con gli alimenti secondo il DM del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73, DM 220 del 26/04/93 S.O. GU n° 162 del 13/07/93, Allegato del Decreto 338 del 22/07/98 GU n° 228 del 30/09/98, DM 299 del 22/12/05 GU n° 37 del 14/02/06.
Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04.

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Acido acetico 3%	10 giorni a 40°C
Alcool etilico 20%	10 giorni a 40°C

La prova è stata eseguita nel seguente modo: delle bottiglie in vetro sono state tappate con i campioni, rovesciate e riempite con 500 ml del simulante prescelto. Dopo aver coperto la zona forata con un vetro d'orologio sono state poste a condizionare per 10 giorni in stufa termostata a 40°C. LR (limite di rilevabilità): 2 mg/kg.

RISULTATI

1) TAPPI IN SUGHERO: MIGRAZIONE GLOBALE

Tappi quattro pezzi Colombin e figlio S.p.A.			
Simulante: Soluzione di acido acetico 3% p/v Volume 500 ml			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Replicazione	Valore determinato mg/kg	Valore medio \pm incertezza estesa (*) mg/kg	Valore Limite (secondo DM 21/3/73)
1	39.4	39.4 \pm 0.2	50 mg/kg
2	39.3		
3	39.5		

Tappi quattro pezzi Colombin e figlio S.p.A.			
Simulante: Soluzione di Alcool Etilico 20% v/v Volume 500 ml			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Replicazione	Valore determinato mg/kg	Valore medio \pm incertezza estesa (*) mg/kg	Valore Limite (secondo DM 21/3/73)
1	28.6	28.6 \pm 0.2	50 mg/kg
2	28.7		
3	28.5		

CONCLUSIONI

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione **Tappi quattro pezzi Colombin e figlio S.p.A.** è idoneo al contatto con gli alimenti acquosi, acidi e alcolici per cui è previsto l'utilizzo dei simulanti A, B e C.

L'idoneità è valida purché non si verificano modificazioni sfavorevoli delle caratteristiche organolettiche dell'alimento.

DATA
Date

22/05/2009

RESP. FOOD PACKAGING
MATERIALS
Division Head
Gian Luigi Vestrucci



RESP. DEL CENTRO
Managing Director

Pasqualino Cau

