

DIVISIONE: **FOOD PACKAGING MATERIALS** LABORATORIO: **FOOD CONTACTS**
 DIVISION: **FOOD PACKAGING MATERIALS** LABORATORY:

RAPPORTO DI PROVA (Test Report)		Pag. di/of	1
		pag.	6
N°	0224\FPM\FDC\14	Data:	17/03/2014
		Date:	

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
 SPECIMEN DESCRIPTION:

RETE 1 CRISTAL NET NEUTRA per arrostitura e bollitura - gomma / cotone

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
 CLIENT:

ERRE-CI-A S.R.L.
 VIA NANDO TINTORRI 15/9
 20049 CONCOREZZO (MI)

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. Regolamento (CE) n. 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04.

UNI EN 1186 1+15:2003.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
 OUTSIDE DISTRIBUTION:

ERRE-CI-A S.R.L.
Sig. Andrea DONA'

DISTRIBUZIONE INTERNA:
 INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
 ACCREDITATION BODY:

DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 17/02/2014
- Data inizio prove: 20/02/2014
- Data fine prove: 07/03/2014
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

RETE 1 CRISTAL NET NEUTRA per arrostitura e bollitura - gomma / cotone

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.

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

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.

Regolamento (EU) n. 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04.

Norma di riferimento: UNI EN 1186 1-15:2003

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Acqua distillata	2 ore a 100°C (condizioni di bollitura)
Olio d'oliva rettificato	2 ore a 175°C (condizioni di arrostitura)

La prova è stata eseguita secondo modalità **Immersione totale** sul liquido proveniente dal contatto. Sono stati posti a contatto circa 0,8g con 100 ml di simulante.
LR (limite rilevabilità): 1 mg.

2) IDONEITÀ MATERIALI NATURALI NON REGOLAMENTATI IN MODO SPECIFICO : PESTICIDI

Quantificazione dei composti elencati, dopo estrazione in ACN del campione, mediante GC-MS e LC-MS. l'identificazione viene eseguita sulla base di ioni specifici e tempi di ritenzione. La taratura esterna viene eseguita mediante standard certificati;
LR: 0.01 mg/kg

RISULTATI

I valori riportati nelle seguenti tabelle si riferiscono a provini di peso pari a 0.85 g per la prova a 175°C e a 0.78 g per la prova a 40°C (media di tre determinazioni).

1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

RETE 1 CRISTAL NET NEUTRA per arrostitura e bollitura - gomma / cotone			
Simulante: Acqua distillata			
Condizioni di contatto: 2 ore a 100°C			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	valore limite (secondo DM 21/3/73)
20.2 mg	17.6 mg	5.0 mg	--
15.3 mg			
15.4 mg			
Valore limite di riferimento : 50 mg/kg			

RETE 1 CRISTAL NET NEUTRA per arrostitura e bollitura - gomma / cotone						
Simulante: Olio d'oliva rettificato						
Condizioni di contatto: 2 ore a 175°C						
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)
32.9 mg	32.2 mg	2.9 mg	23.3 mg	8.9 mg	2.9 mg	--
33.2 mg						
30.5 mg						
Valori espressi in mg/kg, considerando un Coefficiente di Riduzione pari a 4 (X/4)						
8.2 mg	8.0 mg	0.7 mg	5.8 mg	2.2 mg	0.7 mg	50 mg/kg
8.3 mg						
7.6 mg						

2) IDONEITÀ MATERIALI NATURALI NON REGOLAMENTATI IN MODO SPECIFICO : PESTICIDI

La tabella seguente riporta la quantità di pesticidi rilevati nel campione espressi in ppm (mg/kg).

RETE 1 CRISTAL NET NEUTRA per arrostitura e bollitura - gomma / cotone			
Vamidotion	<0,01	Forate	<0,01
Permetrina	<0,01	Formotion	<0,01
Acefate	<0,01	Fosalone	<0,01
Azinfos etile	<0,01	Fosfamidone	<0,01
Azinfos metile	<0,01	Isophenphos	<0,01
Clorpirifos	<0,01	Malaoxon	<0,01
Clorpirifos metile	<0,01	Malathion	<0,01
Demeton O/S	<0,01	Metamidofos	<0,01
Demeton-S-ME	<0,01	Metidation	<0,01
Diazinone	<0,01	Mevinphos	<0,01
Fentoato	<0,01	Omatoato	<0,01
Diclorvos	<0,01	Paration etile	<0,01
Dimetoato	<0,01	Paration metile	<0,01
Eptenofos	<0,01	Piridafention	<0,01
Ethion	<0,01	Pirimiphos-ET	<0,01
Fenamifos	<0,01	Pirimiphos-ME	<0,01
Fenclorophos	<0,01	Quinalfos	<0,01
Fenitroton	<0,01	Tetraclorvinfos	<0,01
Fenthion	<0,01	Triclorfon	<0,01
Aldrin	<0,01	Eptaclor epossido	<0,01
Alfa HCH	<0,01	Esaclorobenzene	<0,01
Beta HCH	<0,01	Metoxiclor	<0,01
Gamma HCH	<0,01	OP DDD	<0,01
Delta HCH	<0,01	OP' DDT	<0,01
Dieldrin	<0,01	PP' DDD	<0,01
Endrin	<0,01	PP' DDE	<0,01
Eptaclor	<0,01	PP DDT	<0,01
		Endosulfan	<0,01

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 **RETE 1 CRISTAL NET NEUTRA per arrostitura e bollitura - gomma / cotone:**

- è idoneo al contatto con gli alimenti acquosi per i quali è previsto l'utilizzo del simulante A per 2 ore a 100°C, tenendo conto che per 1kg di alimento possono essere usati al massimo circa 1.8 g di campione;
- è idoneo al contatto con gli alimenti oleosi e grassi per i quali è previsto l'utilizzo del simulante D per 2 ore a 175°C.

Considerando le seguenti categorie alimentari (cfr .DM220/93) con cui andrà a contatto il filato:

06.03 A

06.04

08.02 B ,

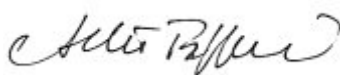
con l'applicazione del Coefficiente di Riduzione X/4 al solo simulante D, per 1 kg di alimento possono essere usati 14.0g di campione.

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

17/03/2014

RESP. FOOD PACKAGING
MATERIALS
Division Head
Alberto Taffurelli



RESP. DEL CENTRO
Managing Director

Pasqualino Cau

