

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

<b>RAPPORTO DI PROVA</b> <i>(Test Report)</i>		Pag. di/of	1
		pag.	4
N°	1334\FPM\FDC\14_2	Data:	28/11/2014
		Date:	

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:  
*SPECIMEN DESCRIPTION:*

**Campione siglato T-SONIK OM**

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:  
*CLIENT:*

**TREELIUM SA**  
 Via Laveggio 3  
 6855 Stabio

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. DM 174/2004;  
 Regolamento (CE) n. 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04  
 UNI EN 1186 1÷15:2003 (il riferimento alla parte specifica della norma tecnica viene riportato nella descrizione della prova)

DISTRIBUZIONE ESTERNA: <i>OUTSIDE DISTRIBUTION:</i> <b>TREELIUM SA</b> <b>Sig. Paolo Riccardino</b>	DISTRIBUZIONE INTERNA: <i>INSIDE DISTRIBUTION:</i> Copia: Responsabile Divisione
--	--

ENTE DI ACCREDITAMENTO:  
*ACCREDITATION BODY:*

Mod.37 - Rev.8 - Società a Socio Unico soggetto ad attività di direzione e coordinamento di IMQ spa



## RAPPORTO DI PROVA (Test Report)

Pag. 2  
di/of  
pag. 4

N° 1334\FPM\FDC\14\_2

Data: 28/11/2014  
Date:

### DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 05/11/2014
- Data inizio prove: 05/11/2014
- Data fine prove: 21/11/2014
- Deviazione dai metodi di prova: NO

### IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

Campione siglato T-SONIK OM

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

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Acqua distillata	24 ore a 40°C

La prova è stata eseguita secondo modalità **Article Filling** sul liquido proveniente dal contatto.

Il rapporto tra la superficie del campione ( $\text{dm}^2$ ) e il liquido simulante (dL) è uguale a 0.5.

Superficie dichiarata dal cliente  $1.1437\text{dm}^2$

LR (limite di rilevabilità):  $1\text{ mg/dm}^2$

## 2) CERTIFICAZIONE SANITARIA: CESSIONE DI NICHEL, CROMO E MANGANESE

Determinazione e quantificazione dei metalli presenti nei vs campioni di acqua.

La quantificazione dei metalli è stata eseguita mediante tecnica ICP-MS (Inductively Coupled Plasma - Mass Spectrometry) con strumentazione Perkin Elmer NEXIon 300X. LR: 0.005 mg/L

## 3) TEST SENSORIALE GUSTATIVO NEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 SECONDO UNI 10192

L'esame gustativo per punteggio consiste in una valutazione della differenza di sapore, operata secondo una scala strutturata a 5 punti.

Ad ogni assaggiatore viene richiesto di assaggiare prima dell'acqua contenuta in un beaker contenente acqua di riferimento (definita "bianco"), e successivamente da uno o più beaker contenenti l'acqua erogata dal distributore.

Viene successivamente chiesto di attribuire un punteggio secondo la seguente scala, in riferimento al campione "bianco" assaggiato inizialmente.

- 0 : nessuna differenza di sapore percepibile
- 1 : differenza di sapore appena percepibile ma non definibile
- 2 : differenza di sapore debole ma non definibile
- 3 : differenza di sapore netta
- 4 : differenza di sapore molto netta

Il risultato finale è espresso facendo la media aritmetica dei punteggi ottenuti, arrotondando il valore alla prima cifra decimale ed accompagnandolo con lo scarto tipo.

Al campione viene riconosciuto un potenziale impatto organolettico sul prodotto se il punteggio medio più una volta lo scarto tipo è  $\geq 3$ .

## RISULTATI

### 1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

Campione siglato T-SONIK OM			
Simulante: <b>Acqua distillata</b>			
Condizioni di contatto: <b>24 ore a 40°C</b>			
Unità di misura: <b>mg/dm<sup>2</sup></b>			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	Limite di Legge (secondo DM 21/03/73)
< 1	< 1	--	8
< 1			
< 1			



**RAPPORTO DI PROVA**  
(Test Report)

Pag. 4  
di/of  
pag. 4

N° 1334\FPM\FDC\14\_2

Data: 28/11/2014  
Date:

**2) CERTIFICAZIONE SANITARIA: CESSIONE DI METALLI**

Campione siglato T-SONIK OM		
Simulante: <b>Acqua distillata</b>		
Condizioni di contatto: <b>24 ore a 40°C</b>		
Unità di misura: <b>mg/L</b>		
Metalli	Valori determinati in mg/L	Valore limite (Secondo DM n.140/2013)
Nichel	< 0.005	0.1 mg/kg
Cromo	< 0.005	0.1 mg/kg
Manganese	0.07±0.01	0.1 mg/kg

**3) TEST SENSORIALE GUSTATIVO NEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 SECONDO UNI 10192**

I risultati ottenuti sono riportati nella seguente tabella:

Campione	Punteggio medio	Scarto tipo
Campione siglato T-SONIK OM	2.4	0.4

**CONCLUSIONI**

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione **Campione siglato T-SONIK OM** è idoneo al contatto acqua nel rispetto dei requisiti del Reg. CE 1935/2004 e D.M. 21/3/73.

DATA  
Date

28/11/2014

RESP. FOOD PACKAGING  
MATERIALS  
Division Head  
Alberto Taffurelli

RESP. DEL CENTRO  
Managing Director

Raoul Gatti