

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

RAPPORTO DI PROVA (Test Report)		Pag. 1 di/of
		pag. 5
N°	0205\FPM\FDC\09_1	Data: 26/03/2009 Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
 SPECIMEN DESCRIPTION:

PMMA 6x6x6 colato

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
 CLIENT:

STILFORM Srl
 VIA PAPA SISTO V°, 12
 63039 SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

NORMA DI RIFERIMENTO:
 REFERENCE STANDARD:

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, Dir. 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, Dir. 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, Dir. 97/48/CE GUCE L 222 del 12/8/97, Dir. 2002/72/CE GUCE L 220 del 15/8/02, Dir. 2004/19/CE GUCE L 71 del 10/3/04, Dir. 2005/79/CE GUCE L 302 del 19/11/05, Dir. 2007/19/CE GUCE L 91 del 31/3/07 e Dir. 2008/39/CE GUCE L 63 del 07/03/2008.
 Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04. UNI EN 1186 1-15:2003.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
 OUTSIDE DISTRIBUTION:

STILFORM Srl
Sig. Marco LORENZETTI

DISTRIBUZIONE INTERNA:
 INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
 ACCREDITATION BODY:



DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 05/03/2009
- Data inizio prove: 12/03/2009
- Data fine prove: 26/03/2009
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

PMMA 6x6x6 colato

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.

(**) Prova non accreditata SINAL.

DETERMINAZIONI EFFETTUATE

1) 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, Dir. 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, Dir. 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, Dir. 97/48/CE GUCE L 222 del 12/8/97, Dir. 2002/72/CE GUCE L 220 del 15/8/02, Dir. 2004/19/CE GUCE L 71 del 10/3/04, Dir. 2005/79/CE GUCE L 302 del 19/11/05, Dir. 2007/19/CE GUCE L 91 del 31/3/07, Dir. 2008/39/CE GUCE L 63 del 07/03/2008; Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04.

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

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

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Acido acetico 3% p/v	10 giorni a 40°C
Alcool etilico 10% v/v	10 giorni a 40°C
Olio d'oliva rettificato	10 giorni a 40°C

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

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

2) MIGRAZIONE SPECIFICA DI METACRILATO DI METILE (**)

Verifica della migrazione specifica di METACRILATO DI METILE (CAS 000080-62-6 e N. Rif 21130) nei liquidi simulanti derivanti dalla prova di cessione mediante tecnica di analisi GC-MS. La quantificazione è eseguita mediante calibrazione esterna di METACRILATO DI METILE nei medesimi simulanti.

LMS (T): 6 mg/kg

LR: 0.3 mg/kg

RISULTATI

1) MIGRAZIONE GLOBALE

PMMA 6x6x6 colato			
Simulante: Acido Acetico 3% p/v			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/dm²			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	valore limite (secondo 2002/72/CE)
<1	<1	-	10±2
<1			
<1			



CSI
Certificazione e Testing

RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

N° 0205\FPM\FDC\09_1

Pag. 4
di/of
pag. 5

Data: 26/03/2009
Date:



PMMA 6x6x6 colato			
Simulante: Alcool Etilico 10% v/v			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/dm²			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	valore limite (secondo 2002/72/CE)
1.7	1.7	0.1	10±2
1.6			
1.7			

PMMA 6x6x6 colato						
Simulante: olio d'oliva rettificato						
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C						
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 2002/72/CE)
8.9	8.9	0.1	< 0.5	8.9	0.1	10±3
8.9						
9.0						

2) MIGRAZIONE SPECIFICA DI METACRILATO DI METILE

"Blocco PMMA colato trasparente incolore misura 6x6x6"			
Simulante: Acido Acetico 3% p/v			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	valore limite (secondo 2005/79/CE)
1.4	1.4	0.2	6
1.4			
1.3			



CSI
Certificazione e Testing

RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

N° 0205\FPM\FDC\09_1

Pag. 5
di/of
pag. 5

Data: 26/03/2009
Date:



"Blocco PMMA colato trasparente incolore misura 6x6x6"			
Simulante: Acido acetico 3% p/v			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	valore limite (secondo 2005/79/CE)
1.8	1.7	0.4	6
1.5			
1.8			

"Blocco PMMA colato trasparente incolore misura 6x6x6"			
Simulante: olio d'oliva rettificato			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	valore limite (secondo 2005/79/CE)
0.4	0.5	0.2	6
0.5			
0.5			

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 **PMMA 6x6x6 colato** è idoneo al contatto con gli alimenti acquosi, acidi, alcoolici, grassi e oleosi per cui è previsto l'utilizzo dei simulanti A, B, C e 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

26/03/2009

RESP. FOOD PACKAGING
MATERIALS
Division Head

Gian Luigi Vestrucci

RESP. DEL CENTRO
Managing Director

Pasqualino Cau