

Parma, 28/05/2012

Spett.le

**Rapporto di Prova N. 904**

Pag 1 di 1 - LIP

**Data ricevimento:** 30/04/12

**Campione:** provini

**Rif.:** Lettera del 24/4/2012

**Campione prelevato dal cliente e pervenuto a mezzo corriere**
**Descrizione Campione:** "Provini Pos. F - colore: Neutro - 10x10 - destinati al contatto prolungato per alimenti, acidi oleosi e grassi e prodotti lattiero caseari".

**Data inizio prove:** 08/05/12

**Data termine prove:** 25/05/12

 Per l'esecuzione delle prove è stato adottato un rapporto superficie esposta (cm<sup>2</sup>) e volume del liquido simulante (ml) pari a 0,5

Prove svolte	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite di legge
Mig.globale (mg/dm <sup>2</sup> ) in acido acetico 3% a 40°C/10d	D.M. 21/3/73 e succ. aggiornamenti	mg/dm <sup>2</sup>	0,7	Max 10
Mig.globale (mg/dm <sup>2</sup> ) in alcool etilico 50% a 40°C/10d	D.M.21/3/73 e succ. aggiornamenti	mg/dm <sup>2</sup>	0,6	Max 10
Mig.globale (mg/dm <sup>2</sup> ) in olio di oliva rettificato a 40°C/10d	D.M. 21/3/1973 e succ. aggiornamenti	mg/dm <sup>2</sup>	1,3	Max 10

Il limite di legge sopra riportato è previsto dal Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 (Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari e con sostanze d'uso personale) e successivi aggiornamenti derivanti dal Regolamento UE N.10/2011 e dal recepimento di diverse direttive CE, da ultimo delle Direttive 2001/62/CE, 2002/16/CE, 2002/17/CE e 2007/19/CE.

**Pareri ed interpretazioni**

Il materiale, nelle condizioni testate, rispetta i limiti di migrazione globale, pertanto può essere utilizzato a contatto (prolungato) con alimenti acquosi e/o acidi, alcoolici (con gradazione alcoolica non superiore al 50%), per prodotti lattiero caseari, oleosi e/o grassi, purché i monomeri, gli additivi, i coadiuvanti tecnologici impiegati e gli eventuali limiti di migrazione specifica siano conformi alla legislazione vigente.

p. **Il Responsabile del Laboratorio**

**LA DIREZIONE**