

DIVISIONE: **FOOD PACKAGING MATERIALS**
DIVISION:

LABORATORIO:
LABORATORY:

FOOD CONTACTS

RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

Pag. 1
di/of
pag. 3

N° 0803\FPM\FDC\11

Data: 27/07/2011
Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
SPECIMEN DESCRIPTION:

Silicone RTV 4040 nero

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
CLIENT:

SILICONI PADOVA Sas
Via risorgimento, 29
35010 LIMENA (PD)

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. Direttive europee: 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, 93/8/CEE GU L90 del 14/04/1993, 97/48/CE GUCE L 222 del 12/8/97; Regolamento (EU) n. 10/2011 GUUE L 12 del 15/01/2011.Regolamenti (CE) n. 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04 e n. 1895/2005 GUCE L 302 del 19/11/2005. Res AP(2004)5.
UNI EN 1186 1+15:2003.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
OUTSIDE DISTRIBUTION:

SILICONI PADOVA Sas

DISTRIBUZIONE INTERNA:
INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
ACCREDITATION BODY:

DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 12/07/2011
- Data inizio prove: 18/07/2011
- Data fine prove: 22/07/2011
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

Silicone RTV 4040 nero

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) DETERMINAZIONE DELLA 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.



CSI
Certificazione e Testing

RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

Pag. 3
di/of
pag. 3

N° 0803\FPM\FDC\11

Data: 27/07/2011
Date:

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Olio di oliva rettificato	2 ore a 40°C contatto ripetuto

La prova è stata eseguita secondo modalità **Total immersion** sul campione proveniente dal secondo e terzo contatto.

LR: 1 mg/dm²

RISULTATI

1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

Silicone RTV 4040 nero						
Simulante: olio d'oliva rettificato						
Condizioni di contatto: 2 ore a 40°C contatto ripetuto						
Unità di misura: mg/dm²						
valore determinato (M3-M2)	valore medio	incertezza estesa (*)	media volatili (da sottrarre al valor medio solo se > 2)	val. medio - media vol.	incertezza estesa (*)	valore limite Res AP(2004)5
15.9	16.0	2.6	<2	16.0	2.6	10 (+3)
17.4						
14.8						
Coefficiente di riduzione X applicato secondo DM n. 220 del 26 aprile 1993, (Suppl. Ord. G.U. n. 162 del 13/7/1993)					2	

CONCLUSIONI

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione **Silicone RTV 4040 nero** è idoneo al contatto con gli alimenti oleosi o grassi per i quali è previsto il simulante D2 (aventi coefficiente di riduzione pari a X/2 o superiori).

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

27/07/2011

RESP. FOOD PACKAGING
MATERIALS
Division Head
Alberto Taffurelli

RESP. DEL CENTRO
Managing Director

Pasqualino Cau