

Parma, 24/11/2008

Rapporto di Prova N. 3027

Pag 1 di 1 - LIP

Alla c.a. Dr. Marco Cecchi
Spett.leCECCHI GUSTAVO & C.
Via M. Coppino, 253
55049 Viareggio (LU)**Data ricevimento:** 05/11/08**Campione:** **Provini in materiale plastico****Rif.:** Lettera del 03/11/08**Campione prelevato dal cliente e consegnato a mezzo diretto****Descrizione Campione:** provini da Voi denominati "C-Systems H2Resin - H2Hardener 100:50% peso " destinati al contatto prolungato a temperatura ambiente con prodotti acquosi non acidi.**Data inizio prove:** 07/11/08**Data termine prove:** 24/11/08

Prove svolte	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite di legge
Mig.globale (mg/dm ²) in acqua distillata a 40°C/10d	D.M. 21/3/73 e succ. aggiornamenti	mg/dm ²	7,2	Max 10

N.B.: rapporto superficie esposta (cm²) e volume del liquido simulante = 0,5

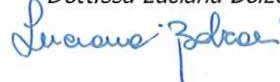
N.B.: Le condizioni di prova secondo il D.M. del 6/4/2004 n. 174 (Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano) sono meno severe di quelle da noi effettuate, prevedendo un contatto con acqua distillata a 40°C/24h e un limite di legge fissato a 60 mg/kg.

L'espressione del risultato in mg/kg può essere ottenuta moltiplicando per 6 il valore in mg/dm²

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 recepimento di diverse direttive CE, da ultimo delle Direttive 2001/62/CE, 2002/16/CE, 2002/17/CE e 2007/19/CE.

Il Responsabile del Laboratorio**LA DIREZIONE**

Dott.ssa Luciana Bolzoni

**CECCHI GUSTAVO & C.**

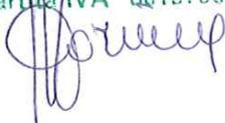
Sistemi di Pitturazione

Via M. Coppino, 253

55049 VIAREGGIO

Tel. (0584) 383694 - Fax 395182

partita IVA 00197850464



CONDIZIONI GENERALI

Laboratorio autorizzato dal Ministero della Salute per effettuare analisi ai fini dell'autocontrollo.
Laboratorio accreditato SINAL n° 0122.

- 1) L'incertezza calcolata sui risultati delle prove viene riportata solo se influenza la validità e l'impiego dei risultati e quando viene richiesta dal cliente. L'incertezza estesa è calcolata con un livello di probabilità 95% e con il coefficiente di copertura $k = 2$
- 2) Rapporto di prova valido a tutti gli effetti di legge ai sensi dell'art.16 R.D. 01/03/1928 n. 842 – art. 16 e 18 Legge 19/07/1957 n. 679.
- 3) I dati grezzi e i tracciati cromatografici sono archiviati per un periodo di 5 anni.
- 4) Il campionamento si intende sempre effettuato dal cliente sotto la sua responsabilità, salvo specifica indicazione sul Rapporto di prova.
- 5) Il Laboratorio conserva controcampioni per un periodo, dalla data di emissione del Rapporto di prova, di 30 giorni in generale e 0 giorni per le analisi microbiologiche.

6) Legenda :

UNICHIM	= Associazione per l'Unificazione nel settore dell'Industria Chimica - Federata all'UNI
APAT-CNR-IRSA	= Agenzia per la Protezione dell'Ambiente e per i Servizi Tecnici (ex ANPA) - Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Ricerca sulle Acque
UNI	= Ente Nazionale Italiano di Unificazione
EN	= Norme Européenne/Europäische Norm
ISO	= International Organization for Standardization
IFU	= Internationale Fruchtsaft Union
AOAC	= Journal of the Association of Official Analytical Chemistry
GL	= Gesellschaft für Lebensmittel
CEN	= Comité Européen de Normalisation
MUACV-1989	= Metodi Ufficiali Analisi Conserve Vegetali - D.M. 03/02/89 – G.U. n. 168 del 20/07/89
MUACV-1973	= Metodi Ufficiali Analisi Conserve Vegetali - G.U. n.29 del 30/01/75
FSIS	= Food Safety and Inspection Service
D.M.	= Decreto Ministeriale della Repubblica Italiana
G.U.	= Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana
LBC	= Laboratorio Biotecnologie delle Carni
LC	= Laboratorio Prodotti Carnei
LCC	= Laboratorio Prodotti Carnei Cotti
LCO	= Laboratorio Conserve Ortaggi
LCV	= Laboratorio Conserve Vegetali
LDNA	= Laboratorio DNA
LEI	= Laboratorio Effluenti Industriali
LI	= Laboratorio Conserve Ittiche
LIM	= Laboratorio Imballaggi Metallici
LIP	= Laboratorio Imballaggi plastici
LM	= Laboratorio Microbiologia
LP	= Laboratorio Conserve di Pomodoro
LRA	= Laboratorio Residui Antiparassitari
LRS	= Laboratorio Analisi Radiochimiche e Sensoriali
LS	= Laboratorio Sterilizzazione Termica
LSF	= Laboratorio Succhi di Frutta
ETS	= Laboratorio Tecnologie Speciali
SSICA	= Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari

7) Note:

MP = Metodo di prova U = Incertezza n.e. = non eseguito L.Q. = Limite di Quantificazione n.d. = non determinabile