

Rapporto di prova n°: **18LA17432** del **14/11/2018**

Spett.
MITTERER ROHRE S.a.s./K.G.
Via Principale n°88
39018 Terlano (BZ)

Dati relativi al campione

Descrizione: **Composto di gomma n°44530**

Oggetto della prova: **Polimeri**

Data accettazione: **24/10/2018** Ora accettazione: **16.59**

Data arrivo: **24/10/2018** Ora arrivo: **16.59**

Note al ricevimento: **Adatto**

Data inizio analisi: **24/10/2018** Data fine analisi: **14/11/2018**

Dati di campionamento

Campionamento a cura di: **Cliente**

Trasporto: **Cliente**

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Rapporto di prova n°: 18LA17432 del 14/11/2018
Parametro - Specifiche
Metodo - Note
U.M.
Risultato
Note
Limiti
LoQ
Migrazione globale in simulante alimentare acquoso per immersione totale

EN 1186-1:2003 + EN 1186-3:2003

Simulante utilizzato		Acqua		
Temperatura della prova	°C	40		
Durata del contatto		24 ore		
Migrazione globale del provino 1 nel simulante	mg/dm ²	< 1,0		1
Migrazione globale del provino 2 nel simulante	mg/dm ²	< 1,0		1
Migrazione globale del provino 3 nel simulante	mg/dm ²	< 1,0		1
Migrazione globale Media nel simulante	mg/dm ²	< 1,0	10 (Sup)	1
Migrazione globale del provino 1 nel simulante	mg/kg	< 6,0		6
Migrazione globale del provino 2 nel simulante	mg/kg	< 6,0		6
Migrazione globale del provino 3 nel simulante	mg/kg	< 6,0		6
Migrazione globale Media nel simulante	mg/kg	< 6,0	60 (Sup)	6
Migrazione di coloranti DM 21/03/1973 SO GU n° 104 20/04/1973 All IV Sez 7	% T	96,9	(Inf) 95	0
Ammine Aromatiche Primarie: Migrazione specifica LMBG § 35 L 00.00-6 1:1995/Cor:2002	mg/kg	< 0,004	0,01 (Sup)	0,0036
* 1,3-Butadiene (cas 106-99-0) BS EN 13130-4:2004	mg/kg	< 0,1	1 (Sup)	0,1
Formaldeide (cas 50-00-0): Migrazione specifica CEN/TS 13130-23:2005 (esclusi par. 6.13, 6.3.2, cap7)	mg/Kg	< 3,0	15 (Sup)	3
* Acrilonitrile (cas 107-13-1): Migrazione specifica BS EN 13130-3:2004	mg/kg	< 0,02	0,02 (Sup)	0,02

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Rapporto di prova n°: 18LA17432 del 14/11/2018
18LA17432/01

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	Limiti	LoQ
*Piombo (come Pb) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,01	0,01 (Sup)	0,01
*Arsenico (come As) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,001	0,005 (Sup)	0,001
*Antimonio (come Sb) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,01	0,05 (Sup)	0,01
*Cromo (come Cr) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,01	0,1 (Sup)	0,01
*Mercurio (come Hg) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,001	0,005 (Sup)	0,001
*Cadmio (come Cd) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,001	0,01 (Sup)	0,001
*Selenio (come Se) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,001	0,01 (Sup)	0,001
*Bario (come Ba) solubile in HCl N/10 (le)M.I. 2393A Rev0 2013	%	< 0,001	0,01 (Sup)	0,001

LEGENDA: **U.M.** = unità di misura; **(sup)** = Limite superiore; **(inf)** = Limite Inferiore; **x ± y** = intervallo di accettabilità; **LoQ** = limite di quantificazione, valore di soglia al di sotto del quale si sceglie di non riportare alcun risultato numerico per il parametro in oggetto; tale limite è fornito direttamente dal metodo oppure viene scelto sulla base dei limiti di rilevanza sperimentali (LoQ o LoD) in modo da non essere modificato nel tempo o in base alle caratteristiche chimico-fisiche o microbiologiche del singolo campione; **LoD** = limite di rilevanza; **NQ** = non quantificabile, indica un valore inferiore a LoQ

"<x" o ">x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore all'intervallo di misura della prova

SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO: le prove microbiologiche quantitative sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive in conformità alla UNI EN ISO 7218:2013 (ad esclusione delle analisi su acque ed MPN); i risultati del presente Rapporto di prova non risultano corretti per i fattori di recupero (R) in quanto i valori del recupero rientrano nella tolleranza indicata nel metodo di prova; le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.)

Qualora il campionamento non sia a carico della 3ALaboratori srl, i risultati delle prove sono stati ottenuti sulla base dei dati dichiarati.

(le) i parametri contrassegnati con "le" sono eseguiti in subappalto.

(*): Prova non accreditata da ACCREDIA

Limiti: Restrizioni coloranti utilizzabili per colorazione oggetti come definito dal DM 338/98 -

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Rapporto di prova n°: **18LA17432** del **14/11/2018**

Pareri ed Interpretazioni - Non oggetto dell'Accreditamento ACCREDIA:

In base ai risultati ottenuti, nelle condizioni di prova sopra esposte e limitatamente ai parametri analizzati, il campione in esame risulta IDONEO (RESULT: PASSED) a venire in contatto con le sostanze alimentari.

Riferimenti legislativi:

D.M.174 del 06/04/2004 (Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano)

Direttore Tecnico

Dr. Giovanni Mitaritonna
Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 910 SEZ. A

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.