



Spett. Le

FOUR-EMME PRODUCTION S.r.l.

Via Fornaci 10/a

24040 CORTE FRANCA (BS)

 Data, 8 luglio 2016
 RP n° 400-D/2016
 Rif. Vs conferma del 08.06.2016

Camp. ricevuto il 10.06.2016 Data inizio prove: 24.06.2016 Data fine prove: 08.07.2016 Pag. 1 di 2

R A P P O R T O D I P R O V A

Oggetto: IDONEITA' AL CONTATTO CON ALIMENTI SECONDO IL REGOLAMENTO EUROPEO 1935/2004 e SECONDO IL DM 21/03/73 E SUCCESSIVE MODIFICHE DI UNA MESCOLA DENOMINATA "MG 7512 T 50" FORNITA SOTTO FORMA DI PLACCHETTE VULCANIZZATE A SPESSORE 2 mm

MESCOLANZA

MG 7512 T 50

 Metodi di
Prova

Valori Limite

CONDIZIONI DI PROVA

Simulanti

B	C	--
Acido acetico al 3% (p/v) in soluzione acquosa	Etanolo 10% (p/v) in soluzione acquosa	Etanolo 50% (p/v) in soluzione acquosa

 DM 22/07/98
N.338
Allegato Cap. I

.....

Tempo e temperatura di contatto

4 ore a 100°C	4 ore a 100°C	4 ore a 100°C
------------------	------------------	------------------

 DM 22/07/98
N.338
Allegato Cap. II

.....

PROVE

Migrazione globale

	mg/kg	11,3	10,2	11,3
--	-------	------	------	------

 DM 26/04/93
N. 220
All. III Sez. 1/B

 ≤ 50
(DM 21/03/73
Art. 5)

Migrazione specifica dei perossidi

	mg/kg	Assenti	Assenti	Assenti
--	-------	---------	---------	---------

 DM 21/03/73
All.IV Sez. 3.2

 ≤ 3
(DM 21/03/73
All.IV Sez.3.2)

Data, 8 luglio 2016

RP n° 400-D/2016

Pag. 2 di 2

R A P P O R T O D I P R O V A

COMMENTO:

Le prove di cessione sono state condotte su lastre di gomma vulcanizzata, applicando i criteri indicati all'Articolo 4, Punto 4 del DM 18.06.1979 in quanto il materiale viene destinato alla produzione di manufatti di tipo diverso.

Sulla base della formulazione fornita dal Committente e sulla base dei risultati delle prove di migrazione ottenuti si attesta che la miscelazione denominata **"MG 7512 T 50"** esaminata in accordo al **Regolamento Europeo 1935/2004** ed il **DM 21.03.73 e Successive Modifiche, è idonea** al contatto con tutti gli **alimenti acquosi (non acidi), acidi, alcolici fino ad un gradazione massima pari al 50% e prodotti lattiero-caseari** in tutte le condizioni di tempo e temperatura.

Il campionamento è stato eseguito a cura del Committente.

I risultati ottenuti si riferiscono esclusivamente al campione provato.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione del Laboratorio.

L'OPERATORE



E. Badomer

IL DIRETTORE


F. Negroni