



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

Spett. Le
 FOUR-EMME PRODUCTION S.r.l.
 Via Fornaci 10/a
 24040 CORTE FRANCA (BS)

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 "**EP 4829 - EPDM 50 Z GRIGIO**" FORNITA SOTTO FORMA DI PLACCHETTE VULCANIZZATE A SPESSORE 2 mm

MESCOLANZA

EP 4829 - EPDM 50 Z GRIGIO

Metodi di Prova

Valori Limite

CONDIZIONI DI PROVA

Simulanti	B	C	--	Metodi di Prova	Valori Limite
	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	39,9	8,0	29,1	DM 26/04/93 N. 220 All. III Sez. 1/B	≤ 50 (DM 21/03/73 Art. 5)
Migrazione specifica dei tiurami	mg/kg	Assenti	Assenti	Assenti	DM 21/03/73 All.IV Sez. 3.1	≤ 1 (DM 21/03/73 All.IV Sez.3.1)
Migrazione specifica dei tiazoli*	mg/kg	Non rilevabile (<0,02)			DM 24/09/96 N.572 Allegato 2	≤ 0,05 (DM 24/09/96 N.572 Allegato 2)

*Eseguita utilizzando come simulante ACQUA DISTILLATA (24ore@40°C)

Data, 8 luglio 2016

RP n° 400-A/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.

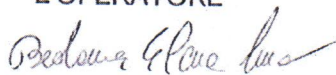
Sulla base della formulazione fornita dal Committente e sulla base dei risultati delle prove di migrazione ottenuti si attesta che la miscelazione denominata **EP 4829 - EPDM 50 Z GRIGIO** esaminata in accordo al **Regolamento Europeo 1935/2004** ed il **DM 21.03.73 e Successive Modifiche**, è idonea 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 **solo quando** nell'intervallo di 4 ore, **1 dm² di miscelazione viene in contatto con almeno 2 kg** di alimento.

Il campionamento è stato eseguito a cura del Committente.

I risultati ottenuti si riferiscono esclusivamente al campione provato.

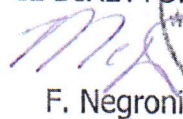
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione del Laboratorio.

L'OPERATORE



E. Badomer

IL DIRETTORE


F. Negroni