



QS-feedmonitoring
QS-residuumonitoring

QS-Labor für Frisches Obst,
Gemüse und Kartoffeln,
QS-Labor für Futtermittel.



LAB. N°0026
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Modena (Italy), li 27/08/2015

Data Inizio Analisi 31/07/2015

RAPPORTO DI PROVA n° 15G20408-It-0**CAMPIONE 15G20408**

COMMITTENTE

FOUR-EMME PRODUCTION Srl
Via Fornaci, 10/a
25040 CORTE FRANCA BS

Descrizione dichiarata: PLACCHE IN EAP681-60 (200X200X2MM) NERE - GUARNIZIONE SIL. DN 100 H 09.50 3L - DATA ARRIVO CAMPIONE 31/07/2015, CAMPIONAMENTO ESEGUITO DA: COMMITTENTE, TRASPORTO EFFETTUATO DA: CORRIERE.

Stato all'arrivo in Laboratorio: temperatura ambiente

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC. %	UNITA' DI MISURA	LQ	LD	METODO	DATA FINE ANALISI
- Condizioni di contatto	immersione						*	03/08/2015
- Condizioni di prova	40°C - 24 ore						*	03/08/2015
- Rapporto Superficie/Volume Test	0,7			cm2/cm3			*	03/08/2015
Determinazione della migrazione globale in acqua distillata a 40°C - 24h (C.M.102-78 e D.M. 06-04-2004, n.174)	1,5			mg/dm2	1,0		Circ Min. San n° 102/02/12/1978 All III; DM n° 174/06/04/2004 GU n° 166/17/07/2004	07/08/2015
- LIMITE DI LEGGE 8								
Rivelazione della migrazione di coloranti in acqua distillata	Trasmissione ottica tra 400 e 750nm:>99%.						DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/73 All IV Sez 7 - UV-VIS	25/08/2015
- LIMITE DI LEGGE > 95%								
Saggio limite dei perossidi	< 0,1			mg/dm2			* PACK	25/08/2015
- LIMITE DI LEGGE 0,5								

Segue...**NEOTRON SPA**

Stradello Aggazzotti, 104
41126 MODENA - ITALY
Tel: +39 059461711 - Fax: +39 059461777
www.neutron.it - neutron@neutron.it

Laboratorio Qualificato D.M. 26-2-87 Art. 4 - Legge 46/82 per la Ricerca Applicata e Innovazione Tecnologica.
Regione Emilia Romagna - AUTORIZZAZIONE Autocontrollo N° 008/MO/008
BNN-Monitoring Fruit and Vegetables Approved Laboratory
I-Monitoring EDEKA AG Fruit and Vegetables Registered Laboratory

Modena (Italy), li 27/08/2015

Data Inizio Analisi 31/07/2015

RAPPORTO DI PROVA n° 15G20408-It-0

COMMITTENTE

FOUR-EMME PRODUCTION Srl
Via Fornaci, 10/a
25040 CORTE FRANCA BS

CAMPIONE 15G20408

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC. %	UNITA' DI MISURA	LQ	LD	METODO	DATA FINE ANALISI
Valutazione mediante un panel di 6 giudici addestrati dell'eventuale difetto organolettico olfattivo e gustativo da contatto con imballaggi in conformità alla norma UNI 10192	vedi allegato						* UNIEN10192	26/08/2015

FINE RAPPORTO DI PROVA

- File con Firma Digitale autorizzata dall'Ordine dei Chimici: 15G20408-It-0-DigitalSignature.pdf

Pareri ed interpretazioni - non oggetto di accreditamento ACCREDIA.

VALUTAZIONE DEI RISULTATI

Nelle condizioni di prova adottate (tempo e temperatura di contatto), nelle analisi condotte il campione rispetta i limiti di migrazione in acqua distillata fissati.

Riferimenti legislativi: Decreto 06-04-2004 n.174 e D.M. 21-03-73 e loro successivi aggiornamenti - D.M. 220 del 26-04-93 e successivi aggiornamenti.

U: L'incertezza riportata è l'incertezza estesa calcolata utilizzando un fattore di copertura pari a 2 che dà un livello di fiducia approssimativamente del 95%. Per le ricerche microbiologiche sono indicati il limite inferiore e superiore dell'intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95% K=2, o l'intervallo di confidenza stesso. I risultati delle prove microbiologiche sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218:2007/Amd 1:2013. Quando i risultati sono espressi con <4 (UFC/ml) o <40 (UFC/g) i microrganismi sono presenti ma in numero inferiore a 4 (UFC/ml) o 40 (UFC/g) rispettivamente.

LQ: Limite di Quantificazione: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata con accettabile precisione (ripetibilità) e accuratezza in condizioni ben specificate. Si precisa che ogni risultato espresso come '<LQ' non indica, in ogni caso, l'assenza del parametro ricercato nel campione in esame.

LD: Limite di Rilevabilità: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata ma non necessariamente quantificata in condizioni ben specificate.

Pareri di conformità: valori conformi e non conformi a leggi, decreti, normative nazionali e comunitarie, specifiche fornite dal cliente sono valutati caso per caso anche tenuto conto dell'incertezza di misura delle singole prove e delle norme relative all'arrotondamento dei valori, e indicati quando sono ritenuti non conformi.

>>> Rec%: Recupero% "+" indica che il recupero è stato applicato al risultato. >>> I risultati numerici compresi tra parentesi (..) dopo l'espressione <LQ sono puramente indicativi di tracce non esattamente quantificabili.

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) non sono accreditate da ACCREDIA.

RAPPORTO DI PROVA VALIDO A TUTTI GLI EFFETTI DI LEGGE ai sensi dell'art.16 R.D. 1-3-1928 n°842 - artt.16 e 18 Legge 19-7-1957 n°679 D.M. 25-3-1986.

I dati espressi nel presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione provato in laboratorio. La denominazione o qualsiasi altro riferimento del campione sono dichiarati dal cliente. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal ns. Laboratorio. ARCHIVIAZIONE DATI E CONSERVAZIONE CAMPIONI: Dati grezzi e tracciati cromatografici sono archiviati per anni 5. Un controcampione è conservato per mesi 2.

RESPONSABILE DI LABORATORIO: IL CHIMICO DOTT. GIAN CARLO GATTI - N. 124 ORDINE DEI CHIMICI MODENA - MEMBER OF AOAC N. VM 90231001 - EURCHEM
Approvato dal Responsabile analisi per la sezione Sen&CA Approvato dal Responsabile analisi per la sezione PCK

NEOTRON SPA

Stradello Aggazzotti, 104
41126 MODENA - ITALY
Tel: +39 059461711 - Fax: +39 059461777
www.neutron.it - neutron@neutron.it

Laboratorio Qualificato D.M. 26-2-87 Art. 4 - Legge 46/82 per la Ricerca Applicata e Innovazione Tecnologica.
Regione Emilia Romagna - AUTORIZZAZIONE Autocontrollo N° 008/MO/008
BNN-Monitoring Fruit and Vegetables Approved Laboratory
I-Monitoring EDEKA AG Fruit and Vegetables Registered Laboratory