

## SSIC

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI  
(Consta domicilio y datos fiscales)

Parma, 06.10.2011

### Informe de Ensayo N° 1427

Pág. 1 de 1 LIP

SDS, S.r.l.  
Via per Pogliano, 22  
20014 Nerviano (MI)

Fecha de recepción: 22.06.11

Muestra: Contenedor

Refª.: Carta del 22.06.11.

**Muestra tomada por el cliente y enviada directamente**

**Descripción de la muestra: 3 contenedores isotérmico "Polibox de polipropileno expandido" destinados a contacto breve con alimentos de tipo acuoso, ácido, alcohólico, oleoso y/o graso.**

**Fecha inicio de los ensayos: 22/06/11**

**Fecha finalización de los ensayos: 06/07/11**

Ensayos realizados	Método	Unidad de medida	Valor	Límite legal
Migración global (mg/dm <sup>2</sup> ) en ácido acético al 3% a 70°C/2h.	D.M. 21.3.73 y sucesivas modificaciones	Mg/dm <sup>2</sup>	1,3	Max 10
Migración global (mg/dm <sup>2</sup> ) en disolventes alternativos del aceite (contacto breve).	D.M. 21.3.73 y sucesivas modificaciones	Mg/dm <sup>2</sup>		
Migración global en etanol al 95% (a 60° C/2h).		Mg/dm <sup>2</sup>	3,0	Max 10 (11)
Migración global en isooctano (a 40° C/30 min.).		Mg/dm <sup>2</sup>	3,5	Max 10 (11)

(11) Tolerancia analítica admitida: 3 mg/dm<sup>2</sup>

El límite legal arriba indicado es el previsto por el Decreto Ministerial de 21 de marzo de 1973 (Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias y con sustancias de uso personal) y sucesivas modificaciones derivadas de diversas directivas CE, y finalmente de la Directiva 2007/19/CE.

#### Pareceres e interpretaciones:

El material, en las condiciones testadas, respeta los límites de migración global, por lo cual es idóneo para el contacto breve con alimentos acuosos y/o ácidos, y/o alcohólicos, oleosos y/o grasos, pues los monómeros, aditivos y coadyuvantes tecnológicos utilizados son conformes con la legislación vigente; los eventuales límites de migración específica se han respetado y no se verifican modificaciones desfavorables de las características organolépticas del alimento.

#### El Responsable del Laboratorio

Dr. Turno Pedrelli  
Firmado

#### LA DIRECCIÓN

Dra. Luciana Bolzoni  
Firmado





Parma, 06/07/2011

**Rapporto di Prova N. 1427**

Pag 1 di 1 - LIP

Spett.le

SDS Srl

Via per Pogliano, 22

20014 Nerviano (MI)

**Data ricevimento:** 22/06/11

**Campione:** **Contenitore**

**Rif.:** Lettera del 22/06/2011

**Campione prelevato dal cliente e consegnato a mezzo diretto**

**Descrizione Campione:** n. 3 contenitori "POLIBOX in polipropilene espanso" destinati al contatto breve con alimenti di tipo acquoso, acido, alcoolico, oleoso e/o grasso.

**Data inizio prove:** 22/06/11

**Data termine prove:** 06/07/11

Prove svolte	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite di legge
Mig.globale (mg/dm <sup>2</sup> ) in acido acetico 3% a 70°C/2h	D.M. 21/3/73 e succ. aggiornamenti	mg/dm <sup>2</sup>	1,3	Max 10
Mig.globale (mg/dm <sup>2</sup> ) solventi alternativi dell'olio (contatto breve)	D.M. 21/3/1973 e succ. aggiornamenti	mg/dm <sup>2</sup>		
Migrazione globale in etanolo al 95% (a 60°C/2h)		mg/dm <sup>2</sup>	3,0	Max 10 (11)
Migrazione globale in isottano (a 40°C/30 min)		mg/dm <sup>2</sup>	3,5	Max 10 (11)

(11) Tolleranza analitica ammessa = 3 mg/dm<sup>2</sup>

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 della Direttiva 2007/19/CE.

**Pareri ed interpretazioni**

Il materiale, nelle condizioni testate, rispetta i limiti di migrazione globale, pertanto è idoneo al contatto breve con alimenti acquosi e/o acidi, e/o alcoolici, oleosi e/o grassi purché i monomeri, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici impiegati siano conformi alla legislazione vigente, gli eventuali limiti di migrazione specifica siano rispettati e non si verifichino modificazioni sfavorevoli delle caratteristiche organolettiche dell'alimento.

**Il Responsabile del Laboratorio**

*Turno Pedrelli*

Dott. Turno Pedrelli

**LA DIREZIONE**

Dott.ssa Luciana Bolzoni

*Luciana Bolzoni*

*Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione da parte della SSICA  
 I risultati espressi nel Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione esaminato.  
 Definizioni e riferimenti - vedi retro*

