



**Laboratorio REI s.r.l.**

*Analisi chimiche e microbiologiche  
su matrici alimentari o ambientali*

Sede legale e uffici: Via Fantelli 4/A  
43100 PARMA  
Tel. 0521/272732 Fax 0521/270915  
e-mail: info@laboratoriorei.it  
www.rei.it

C.F. e P.I. 01755610340  
C.C.I.A.A. Parma 176141  
Registro Imprese Parma 01755610340  
Cap. Soc. Euro 98.800,00 i.v.

## Relazione del 11-10-2016

**Prove valutative della idoneità di campioni di poliuretano a contatto con alimenti secondo la normativa D.M. 21-03-1973 e s.m.i., REGOLAMENTO (UE) 2015/174 DELLA COMMISSIONE del 5 febbraio 2015 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**

Committente

**TRIAS CHEM Via Micheli 7 Torrile Parma**

## Oggetto della prova:

Lo scopo della prova è di simulare la compatibilità alimentare per uso e consumo umano di un sistema oleoso con un sistema poliuretanico, nel caso di contatto accidentale con un alimento e/o bevanda alimentare.

Non esistendo una normativa specifica per questa valutazione si è sperimentalmente utilizzata quella cogente per gli alimenti:

*D.M. 21-03-1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o le sostanze d'uso personale e successive modifiche*

*REGOLAMENTO CEE/UE N.10 DEL 14-01-2011 Regolamento UE n.10/2011 della commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.*

*REGOLAMENTO CEE/UE N. 1895 del 18/11/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.*

*REGOLAMENTO (UE) 2015/174 DELLA COMMISSIONE del 5 febbraio 2015 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari*

Il provino di poliuretano posto su una lastra di vetro, da Voi preparato miscelando FAP990A acqua e FAP990B , è stato messo a contatto in un contenitore di vetro con olio di oliva e posto in incubazione per 10 giorni a 40°C. Al termine dell'incubazione il simulante venuta a contatto con il provino è stata analizzata per la determinazione della migrazione globale e specifica.

La prova per 10 giorni a 40°C comprende tutte le durate di conservazione in condizioni di refrigerazione e congelamento, compreso il riscaldamento fino a 70°C per massimo 2 ore o fino a 100°C per massimo 15 minuti.

Dalla valutazione dei dati si evince la presenza di un residuo organico pari ad un valore di migrazione globale di 0.2 mg/dm<sup>2</sup> e l'ulteriore approfondimenti analitico per definire la migrazione specifica mediante Gas cromatografia con rilevatore massa di tipo ion-trap, il quale non ha rilevato la presenza di sostanze derivante dal sistema polierutanico.

Limitatamente alle ricerche eseguite ed alle informazioni ricevute dal cliente si ritiene CONFORME ai requisiti normativi per i materiali plastici destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per i:

limiti di migrazione globale 10 mg/dm<sup>2</sup>

limiti di migrazione specifica 60 mg/kg per rapporto superficie/volume pari a 6.

Si allega la scheda tecnica del componenti FAP 990 A acqua e FAP990B  
Rimango a Vs. disposizione per ulteriori chiarimenti.

Cordiali saluti

