

Tappo Supercap Evolution			
Simulante: Alcool etilico 60% v/v			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	LMS (secondo Reg. EU n. 10/2011)
< 3	< 3	---	15
< 3			
< 3			

4) **AMMINE AROMATICHE PRIMARIE: MIGRAZIONE SPECIFICA SECONDO METODO L.00.00-6 (LMBG § 35)**

Tappo Supercap Evolution			
Simulante: Acido Acetico 3% p/v			
Condizioni di contatto: 2 ore 70°C			
valore	valore medio	Deviazione standard	valore limite europeo (secondo Reg. 10/2011)
<0.002 mg/kg	<0.002 mg/kg	-	0.01 mg/kg
<0.002 mg/kg			
<0.002 mg/kg			

5) **VERIFICA DELL'IDONEITÀ AL CONTATTO ALIMENTARE SECONDO FEDERAL REGULATIONS, FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION), VOL. 21 CFR 177.2600(*)**

Tappo Supercap Evolution			
Solvente	Condizioni operative	Frazione massima estraibile	Valore limite
acqua distillata	7 ore	<0.1 mg/in ²	20 mg/in ²
	+ 2 ore	<0.1 mg/in ²	1 mg/in ²

6) VERIFICA DELL'IDONEITÀ AL CONTATTO ALIMENTARE SECONDO CODE OF FEDERAL REGULATIONS, FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION), VOL. 21 CFR 177.1210(*)

Tappo Supercap Evolution			
Liquido di contatto	Condizioni operative	Valore determinato	Valore limite
Acqua distillata	120° F per 24 ore	< 0,1 mg/in ²	0,5 mg/in ²

Tappo Supercap Select			
Liquido di contatto	Condizioni operative	Valore determinato	Valore limite
Alcol etilico 50% v/v	120° F per 24 ore	< 0,1 mg/in ²	0,5 mg/in ²

Pareri ed interpretazioni non soggetti all'accreditamento ACCREDIA.

CONCLUSIONI

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione **Tappo Supercap Evolution**:

- è idoneo al contatto con gli alimenti acquosi, acidi, lattiero caseari ed alcoolici (fino a 60%) per i quali è previsto l'uso dei simulanti A, B, C e D1 secondo il Regolamento (EU) n. 10/2011.
- è conforme ai requisiti FDA Vol. 21 CFR 177.1210 relativo alle chiusure e 177.2600 per il contatto con gli alimenti acquosi. La conformità non si riferisce ai requisiti compositivi del campione che sono, o rimangono, sotto la responsabilità del cliente.

L'idoneità è valida 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.



RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

Pag. 8
di/of 8
pag.

N° 0154\FPM\FDC\12_3

Data: 10/04/2012
Date:

Date
10/04/2012

Division Head
Alberto Taffurelli

Managing Director
Pasqualino Cau

SULPRE
Synthetic closures for bottles