

Rapporto di prova n°: **23LA18073** del **20/11/2023**

Spett.
Plasson Italia srl
Via fabbriche, 22
15069 Serravalle Scrivia (AL)

Dati di accettazione

Oggetto della prova: **Polimeri**

Trasporto: **Cliente**

Data arrivo: **06/11/2023** Ora arrivo: **16.04**

Data accettazione: **06/11/2023**

Specifiche: **23CN0010077**

Dati relativi al campione

Descrizione: **25664 - SARACINESCA CORPO CILINDRICO PN40**

Dati relativi al campionamento

Campionamento a cura di: **Cliente**

Luogo: **Sede del Cliente**

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: 23LA18073 del 20/11/2023

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Migrazione globale in simulante alimentare acquoso per immersione totale EN 1186-1:2002 + EN 1186-3:2022					13/11/2023
Simulante utilizzato		Acqua			13/11/2023 15/11/2023
Temperatura della prova	°C	40			13/11/2023 15/11/2023
Durata del contatto		24h			13/11/2023 15/11/2023
Migrazione globale del provino 1 nel simulante	mg/dm ²	1,9	1		13/11/2023 15/11/2023
Migrazione globale del provino 1 nel simulante	mg/kg	11,1	6		13/11/2023 15/11/2023

Qualora il campionamento non sia a carico della 3ALaboratori srl, quest'ultima declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente/Committente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così ricevuto. Quando questi dati comprendono misurazioni che impattano sull'unità di misura, i risultati espressi sono ottenuti dall'elaborazione degli stessi. I Dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente/Committente.

Qualora il campione sia non idoneo ma il Cliente/Committente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento. Se non diversamente indicato nel Rapporto di Prova, il Laboratorio applica la seguente regola decisionale per la valutazione della conformità da un limite: nel caso in cui, tenendo in considerazione l'incertezza di misura, la conformità del risultato non sia inequivocabile, il Laboratorio ha deciso di determinarla attraverso il confronto diretto tra risultato ottenuto e valore di riferimento, non considerando l'incertezza di misura. La probabilità di falsa accettazione è minore del 50%.

LEGENDA: **U.M.** = unità di misura; **(sup)** = Limite superiore; **(inf)** = Limite Inferiore; **LoQ** = limite di quantificazione, è il limite inferiore di concentrazione sopra al quale è possibile ottenere strumentalmente una misura di tipo quantitativo; in microbiologia il LoQ è di natura teorica; **LoD** = limite di rilevabilità, è il limite inferiore di concentrazione sotto il quale il campione non può essere rilevato; nelle analisi qualitative rappresenta la minima concentrazione alla quale è possibile determinare o meno la presenza di un analita; **NQ** = non quantificabile, indica un valore inferiore a LoQ; **NR** = non rilevabile, indica un valore inferiore a LoD; "**<x**" o "**>x**" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore all'intervallo di misura della prova, dove x è il risultato

(s.s) I parametri con la denominazione s.s. sono determinati o ricalcolati sulla sostanza secca.

(§): Indica una modifica rispetto alla versione precedente del Rapporto di prova.

(le): Indica che la prova/attività è stata eseguita in subappalto.

SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO: le prove microbiologiche quantitative sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive in conformità alla UNI EN ISO 7218:2013 (ad esclusione delle analisi su acque ed MPN); i risultati del presente Rapporto di prova non risultano corretti per i fattori di recupero (R) in quanto i valori del recupero rientrano nella tolleranza indicata nel metodo di prova; le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.)

(*): Prova/attività non accreditata da ACCREDIA

Dichiarazione di Conformità:

In base ai risultati ottenuti, nelle condizioni di prova sopra esposte, il campione in esame risulta

IDONEO (RESULT: PASSED)

a venire in contatto con le sostanze alimentari.

Riferimenti legislativi : D.M.174 del 06/04/2004, D.M. 21/03/73

Direttore Tecnico

Dr.ssa Sandra Salvò
Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 1278 SEZ. A

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: **23LA18073** del **20/11/2023**

----- Fine Rapporto di Prova -----

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CertiEuro srl con il n° 20466Q. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

3A Laboratori SRL - Le prove sono eseguite presso la sede legale

Via Austria 25b Padova - 35127 (PD) Email: 3alaboratori@lifeanalytics.it Tel. 049 0994658 Fax. 049 8868430

Cap. Soc. €100000,00 I.V. - REA di PD 378402 - Codice Fiscale, Iscriz. Reg. Imprese di Padova 04296730288 e Partita Iva 14996171006

Pagina 3 di 3