RAPPORTO DI PROVA / *TEST REPORT*

NUMERO

0763\FPM\FDC\26

DATA DI EMISSIONE

04/05/2026

BUSINESS AREA

BA FPM Food, Packaging & Materials

LABORATORIO

Food Contact

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

15/1PEHD3_2MASB19

CLIENTE

SCHERER SRL
VIA MAX VALIER, 16
39040 TERMENO SULLA STRADA DEL VINO (BZ)

NORMA DI RIFERIMENTO

D.P.R. 777 del 23 Agosto 1982 e D.L. 108 del 25 Gennaio 1992; D.M. 34 del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e succ. agg. e mod.
Regolamento (EU) n. 10/2011, GUUE L 12 del 15/01/2011 e successivi aggiornamenti.
Regolamenti (CE) n. 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04 e n. 1895/2005 GUCE L 302 del 19/11/2005.

CSI S.P.A. A SOCIO UNICO
SOGGETTA AD ATTIVITÀ DI DIREZIONE E
COORDINAMENTO DI IMQ GROUP S.R.L.

REA MI 1466310
R.I./C.F./P.I. 11360160151
Cap. Soc. € 1.040.000

Sede legale
Italia | 20030 Senago (MI) | Cascina Traversagna 21
direzione-csi@legalmail.it | info@csi-spa.com | www.csi-spa.com

DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 16/02/2026
- Data inizio prove: 30/03/2026
- Data fine prove: 30/04/2026
- Sede del laboratorio: Viale Lombardia, 20/B – 20021 Bollate (MI)
- Luogo di esecuzione prova: Viale Lombardia, 20/B – 20021 Bollate (MI)
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

- **15/1PEHD3_2MASB19**

CAMPIONAMENTO E PRELIEVO

Per l'esecuzione della prova sono stati prelevati casualmente, dai campioni consegnati al Laboratorio, i provini richiesti dalla norma tecnica adottata.
Il campionamento è stato effettuato secondo le seguenti modalità.

Figura che ha eseguito il campionamento		***Verbale di campionamento***	
☐	Organismo notificato	*Numero riferimento* *Data emissione*	
☐	TAB	*Numero riferimento* *Data emissione*	
☐	CSI-CERT	*Numero riferimento* *Data emissione*	
☒	Cliente	*Numero riferimento* *Data emissione*	*N/A* *N/A*
☐	Altro	*Numero riferimento* *Data emissione*	

DICHIARAZIONE

I risultati di prova contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al campione provato, così come ricevuto.
I dati relativi al campione sono forniti dal cliente e non verificati dal laboratorio, se non espressamente indicato. Il laboratorio ne declina ogni responsabilità.
Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del Responsabile del laboratorio.

Incertezza di misura (se presente): le incertezze di misura dichiarate in questo documento sono espresse come incertezza estesa, ottenuta moltiplicando l'incertezza tipo per il fattore di copertura *k* corrispondente al livello di fiducia di circa il 95%.
Tale fattore *k* vale 2.
In caso di presenza di giudizio di conformità, quest'ultima viene valutata sommando il valore di incertezza estesa al risultato ottenuto (salvo indicazioni differenti che, nel caso, saranno adeguatamente riportate). La regola decisionale binaria, considerando una banda di rispetto w = U (cfr. ILAC G8/9:2019, cl. 4.2.2), determina un rischio inferiore al 2,5% di errata valutazione della conformità PFA (cfr. ILAC G8/9:2019, cl. 5.2).

DETERMINAZIONI EFFETTUATE

MIGRAZIONE SPECIFICA: ALLESTIMENTO DEL CONTATTO CON I LIQUIDI SIMULANTI

Reg EU 10/2011 GUUE L 12 15/01/2011 e succ. mod e agg., DM del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e succ. mod e agg
Esecuzione della prova di contatto, alle condizioni definite dal cliente o dall'impiego dell'oggetto e/o imballaggio, per la determinazione di una migrazione specifica o di coloranti.
Metodica: UNI EN 13130-1:2004 o UNI EN 1186 1-15:2003.

Simulanti	Condizioni di contatto
Olio d'oliva rettificato - simulante D2	10 giorni a 60°C

La prova è stata eseguita secondo modalità **Total Immersion** sul liquido proveniente dal contatto.
Superficie (dm^2): 1.8047
Volume (dl): 1.8

1) MIGRAZIONE SPECIFICA DI OLI MINERALI MOSH E MOAH

MI_789300901_2015_Rev.0
Identificazione di oli minerali (MOSH, MOAH) secondo metodica JRC Technical reports Recommendations (EU) 2017/84 "Guidance on sampling, analysis and data reporting for the monitoring of mineral oil hydrocarbons in food and food contact materials"
LoQ MOAH: 0.5 mg/kg (Simulante D2)
LoQ MOSH: 1 mg/kg

0763\FPM\FDC\26 04/05/2026

RISULTATI

1) MIGRAZIONE SPECIFICA DI OLI MINERALI MOSH E MOAH

15/1PEHD3_2MASB19	
Simulante: **Olio d'oliva rettificato - simulante D2**	
Condizioni di contatto: **10 giorni a 60°C**	
FRAZIONI	**mg/kg**
MOSH+POSH+PAO (10<nC<16)	< 1
MOSH+POSH+PAO (16<nC<20)	< 1
MOSH+POSH+PAO (20<nC<25)	< 1
MOSH+POSH+PAO (25<nC<35)	< 1
MOSH+POSH+PAO (35<nC<40)	< 1
MOSH+POSH+PAO (40<nC<50)	< 1
MOAH (10<nC<16)	< 0.5
MOAH (16<nC<25)	< 0.5
MOAH (25<nC<35)	< 0.5
MOAH (35<nC<50)	< 0.5
Total MOSH+POSH+PAO (10<nC<50)	< 1
Total MOAH (10<nC<50)	< 0.5

Relativamente alle migrazioni specifiche, i calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm^2 di materiale.

DATA *Date*	**Operating Sector Food Contact**	**BA FPM Food, Packaging & Materials**
	Cristina Mocchi	**Alberto Taffurelli**
04/05/2026		

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa ed ha validità con decorrenza dalla data di apposizione della firma digitale.