



pH Labs

## RAPPORTO DI PROVA

N° 22-FC00480

Numero di identificazione del campione: 22-FC00480

(C) Descrizione del campione: Carta con coating a base acrilica per contatto con sushi

(C) Campionamento effettuato da: Cliente (§)

Ritiro effettuato da: Corriere

(C) Richiedente: ECO WORLD CORPORATION S.R.L.  
Via Camillo Hajeck, 10  
MILANO 20129 MI

Data arrivo campione: 02/03/2022

## ESITO D'ESAME

Prova Metodo	Prove Chimiche	Risultato	Inc	u.m.	LOQ	Limiti	u.o.	Note	Inizio	Fine
Tempo e Temperatura Test Organolettico										
Tempo Test Organolettico		0.5		ore					02/03	02/03
Temperatura Test Organolettico		40.0		°C					02/03	02/03
Composti Organici Volatili (VOC) (precondition of 7 days)		< 0.10		%	0.1	0.5	0_A		02/03	16/03
<i>BfR XXII (19th Communication on testing of plastic in Bundesgesundheitsblatt. 14 (1971) 265</i>										
TEST ORGANOLETTICO CON SEI ASSAGGIATORI										
<i>DIN 10955:2004</i>										
Gusto (valore medio)		1.00					0_A		02/03	11/03
<i>DIN 10955:2004</i>										
Olfatto (valore medio)		2.25					0_A		02/03	11/03
<i>DIN 10955:2004</i>										

## Legenda:

u.m. (unità di misura); Inc (Incertezza); u.o. (unità operativa); LOQ (limite di quantificazione); 0\_A (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, via Sangallo); 0\_B (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, di via Bramante); II (lab. mobili); III (analisi in esterna); LE.# (prova eseguita in subappalto c/o laboratorio terzo. PH Srl è responsabile verso il cliente per il lavoro subappaltato, eccetto il caso in cui il cliente specifichi quale laboratorio debba essere impiegato);

## NOTE

(§) Il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento. I risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.

(C) Informazioni fornite dal Cliente/Terzi. Il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati ottenuti da calcolo con dati forniti dal Cliente/Terzi.

- Per i parametri chimici sono riportati i valori di incertezza estesa riferiti ad un intervallo di confidenza del 95%. Fattore di copertura k=2. Dove non indicato diversamente, il limite di determinazione (LOD) risulta uguale a 3/10 LOQ.
- Il laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali.
- Nel caso sia presente una Dichiarazione di Conformità, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto del risultato con il limite applicato senza tenere conto dell'incertezza di misura.
- I risultati riportati sono riferiti al solo campione sottoposto a prova.
- I campioni alimentari ed i campioni non deteriorabili sottoposti ad analisi sono conservati per 30 giorni dalla data di arrivo del campione. Campioni di acque, compost e di altre matrici deteriorabili sono conservati fino all'emissione del Rapporto di Prova.
- pH srl è iscritta al numero 013 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 09/03/2006).

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 22-FC00480.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Modello RDP: FC03.01 rev. 8 del 27/05/2021

Pagina 1 di 3

**P.H. s.r.l.** Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG  
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it  
telefono: +39 055 80961  
telefono: +39 055 80677  
telefono: +39 0971 485795

web: www.tuv.it/ph  
fax: +39 055 8071099  
fax: +39 055 8067850  
fax: +39 0971 485795



pH Labs

N° 22-FC00480

## RAPPORTO DI PROVA

### Analisi sensoriale

Il metodo DIN 10955 descrive un procedimento per valutare l'idoneità organolettica degli oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

#### Valutazione olfattiva:

**Metodo:** DIN 10955 §11.5 (testing for difference in odour from the standard sample)

**Modalità di condizionamento impiegate:** 30 minuti a 40°C

#### Valutazione gustativa:

**Metodo:** DIN 10955 §11.6 (taint test)

**Modalità di condizionamento impiegate:** 30 minuti a 40°C

**Alimento di prova:** acqua destinata al consumo umano

### Prova sensoriale

A ciascun giudice è fornito il proprio contenitore con il simulante (chiuso e coperto con carta alluminata), un riferimento (il bianco) ed un modulo di valutazione. Il giudice procede con la valutazione olfattiva e gustativa. Se è necessaria una ripetizione, il recipiente deve essere conservato chiuso per almeno 2 min.

	Valutazione olfattiva		Valutazione gustativa	
	Media	standard deviation	Media	standard deviation
<b>Punteggio</b>	2.3	0.3	1.0	0.3

**Numero di assaggiatori:** 6

**Tipo di esame:** Esame per Punteggio

L'esame per punteggio consiste in una valutazione dell'intensità dell'odore del campione, secondo una scala strutturata a 5 punti. Ad ogni assaggiatore viene richiesto di testare i campioni anonimi e codificati e di attribuire un punteggio secondo la scala seguente:

0	Nessuna differenza percettibile di odore/gusto
1	Differenza appena percettibile di odore/gusto (ancora difficile da definire)
2	Leggera differenza di odore/gusto
3	Marcata differenza di odore/gusto
4	Forte differenza di odore/gusto

*Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 22-FC00480.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.*

Modello RDP: FC03.01 rev. 8 del 27/05/2021

Pagina 2 di 3

**P.H. s.r.l.** Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG  
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it      web: www.tuv.it/ph  
telefono: +39 055 80961      fax: +39 055 8071099  
telefono: +39 055 80677      fax: +39 055 8067850  
telefono: +39 0971 485795      fax: +39 0971 485795



pH Labs

N° 22-FC00480

Sulla base dei risultati ottenuti dal test sensoriale olfattivo e gustativo, l'oggetto esaminato è da considerarsi **IDONEO** a venire in contatto con gli alimenti.

Li, 30/03/2022

(Nota: la data sopra riportata rappresenta la data di redazione del presente rapporto di prova. La data di emissione del rapporto di prova corrisponde con la data di apposizione della firma digitale)



per il Responsabile di Laboratorio  
dott. Patrizio Nuti

Numero documenti allegati al  
presente Rapporto di Prova: 1

--- Fine del Rapporto di Prova ---

*Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 22-FC00480.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.*

Modello RDP: FC03.01 rev. 8 del 27/05/2021

Pagina 3 di 3

**P.H. s.r.l.** Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG  
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it  
telefono: +39 055 80961  
telefono: +39 055 80677  
telefono: +39 0971 485795

web: www.tuv.it/ph  
fax: +39 055 8071099  
fax: +39 055 8067850  
fax: +39 0971 485795



pH Labs

N° 22-FC00480

ALLEGATO al Rapporto di Prova N° 22-FC00480

foto n. 1



*Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 22-FC00480.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.*

Modello RDP: FC03.01 rev. 8 del 27/05/2021

Pagina 1 di 1

**P.H. s.r.l.** Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG  
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it  
telefono: +39 055 80961  
telefono: +39 055 80677  
telefono: +39 0971 485795

web: www.tuv.it/ph  
fax: +39 055 8071099  
fax: +39 055 8067850  
fax: +39 0971 485795