Camal sas di Carraro Fabio & C
Via Taglio Sinistro 63U – 30035 Mirano (VE)
Telefono e Fax 041 5703424
e-mail: info@camal.com - www.camal.com
Partita IVA Codice Fiscale V.A.T. IT027314802479

Mirano 28/02/2020

Codice/Numero: **15**

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

1. **Identificazione articolo e delle categorie di alimenti con i quali può venire a contatto**

Con la presente si dichiara che:

l'articolo **CARTA PAGLIA ALIMENTARE NEUTRA FUSTELLATA – SACI KPAGLIA fornita** a tutti i nostri clienti sono adatti al contatto con l'alimento*

Nr.rif.	Descrizione del prodotto alimentare
02	Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria
03	Cioccolato, zucchero e loro derivati Dolciumi
04	Frutta, ortaggi e loro derivati
05	Grassi e oli
06	Prodotti animali e uova
07	Prodotti lattiero-caseari
08	Prodotti vari

(per la denominazione dell'alimento sono stati adottati i gruppi di prodotto utilizzando come riferimento le classi indicate dal D.M. 26 aprile 1993, n.220 e success. aggiorn.)*

2. **Conformità normativa**

I suddetti articoli sono conformi a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

- *Regolamento (CE) 1935/2004*
- *Regolamento (CE) 2023/2006*

ed alla seguente legislazione italiana:

- *Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche*
- *DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche*

3. **Composizione materiale**

Tipologia di carta/cartone:

☑ Carta

☐ Cartone multistrato (con grammatura minima di 200 g/m2, composto da tre strati. Strato a contatto con gli alimenti con grammatura superiore a 35 g/m2)

☐ Altre tipologie di carta/cartone

Codice/Numero: **15**

Soddisfa i requisiti di purezza previsti dalla normativa citata ed i seguenti requisiti di composizione:

☑ Materiale idoneo al contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione
(almeno 75% di materie fibrose, al massimo 10% di sostanze di carica, al massimo 15% di sostanze ausiliarie)

☐ Materiale idoneo al contatto con alimenti per i quali non sono previste prove di migrazione
(almeno 60% di materie fibrose, al massimo 25% di sostanze di carica, al massimo 15% di sostanze ausiliarie)

4. Esclusioni

Indicare gli alimenti o la categoria di alimenti per i quali il manufatto non è idoneo al contatto:

TUTTO QUANTO NON INDICATO AL PUNTO 1

L'utilizzo dell'imballaggio alimentare prevede che non sussista un diretto contatto intenzionale dell'alimento con la superficie stampata.

5. Limitazioni di utilizzo

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale Se Sì, indicare Tempo e Temperatura massime	Sì ☐	No ☑
Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde Se Sì, indicare Tempo e Potenza massime	Sì ☐	No ☑
Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature Se Sì, indicare Tempo e Temperatura minimi:	Sì ☐	No ☑

6. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato.

La dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione o del materiale in grado di mutare requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

La presente dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti è stata redatta sulla base delle informazioni contenute nella documentazione di conformità rilasciata dal fornitore.

Codice/Numero: **15**

camal s.a.s
di Carraro Fabio & C.
Via Taglio Sinistro, 63/u - 30035 Mirano (VE)
cod.fisc. e p.iva 02731480279
telefono 041 5703424 - fax 041 5703432

Data 28.02.2020 Firma

*** riferimento nel Reg.(CE) N.1935/2004, art.2, comma 2, lettera d*

RAPPORTO DI PROVA 18/000259759
TEST REPORT N. 18/000259759

data di emissione /date of issue 25/06/2018

Codice intestatario
Customer ID 0016623

Spett.le/Messrs
CARTIERE SACI SPA
STRADA DELLA FERRIERA, 17
37100 VERONA (VR)
IT

Dati campione
Sample information

Numero di accettazione Acceptance number	18.627868.0001
Consegnato da Delivered by	TNT Traco il 05/05/2018 / TNT Traco on 05/05/2018
Data ricevimento Receiving Date	05/05/2018
Proveniente da Place of origin	CARTIERE SACI SPA STRADA DELLA FERRIERA, 17 37100 VERONA (VR) IT
Descrizione campione Sample Description	KPAGLIA

Dati campionamento
Sampling information

Campionato da Sampled by	Cliente / Customer

o firmato digitalmente ai sensi del D Lgs N.82 del 7 marzo 2005 e s.m.i Report digitally signed in accordance with Legislative Decree No.82 of March, the 7th, 200
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. The test report shall not be reproduced except in full, without written approval of Chelab laboratory.

CHELAB S.r.l. Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

RISULTATI ANALITICI
ANALYTICAL RESULTS

	Valore/ Incertezza Value/Uncertain	U.M. Unit of measure	Valori di riferimento Reference values	Riferimenti References	LoQ LoQ	LoD LoD	Data inizio fine analisi Start/end date of analysis	Unità op. Op. units	Riga Row	
PREPARATIVA MIGRAZIONE PIOMBO / PREPARATIVE PROCEDURE FOR LEAD MIGRATION Met.: DM 18/06/1979 GU N° 180 DEL 03/07/1979								02	1	
IDONEITA' ALIMENTARE PER TUTTI GLI ALIMENTI / SUITABILITY FOR CONTACT WITH ALL TYPES OF FOODS Met.: MP 1663 rev 4 2014							16/05/2018-23/05/2018	02	2	
Migrazione di piombo / Lead migration	< LoQ / < LoQ	µg/dm²	<=3	DM21/03/73(a)	0,50				3	*
SUL CAMPIONE TAL QUALE / ON SAMPLE AS IT IS									4	
ODORE (Test con 8 giudici) / ODOUR (test performed by 8 judges) Met.: UNI EN 1230-1:2009	vedasi relazione 1 / view attached report 1						08/05/2018-25/06/2018	02	5	*
RETROGUSTO O RETRO-ODORE(ESTRANEI)(Test con 8 giudici) / AFTERTASTE (extraneous) (test performed by 8 judges) Met.: UNI EN 1230-2:2009	vedasi relazione 1 / view attached report 1						08/05/2018-25/06/2018	02	6	*
IDONEITA' ALIMENTARE PER TUTTI GLI ALIMENTI / SUITABILITY FOR CONTACT WITH ALL TYPES OF FOODS Met.B: DM 21/03/73 GU N° 104 DEL 20/04/73 SEZ 6							08/05/2018-18/05/2018	02	7	
Met.C: UNI EN 648 A 2007							08/05/2018-18/05/2018	02		
Met.D: DM 18/06/1979 GU N° 180 DEL 03/07/1979							08/05/2018-09/05/2018	02		
Umidita' / Moisture	6,7±0,4	g/100 g			0,10		Met.B		8	
Sostanze di carica / Ashes	4,99±0,13	g/100g (dry matter)	<=10	DM_210373_EN	0,11		Met.B		9	
Materie fibrose / Fibrous substances	91,49±0,35	g/100g (dry matter)	>=75	DM_210373_EN	1,1		Met.B		10	*
Solidita' imbiancanti in acqua distillata dopo 24 ore / Migration of optical brighteners in distilled water after 24 hours	5 / 5		5	DM21/03/73(a)			Met.C		11	*
Solidita' imbiancanti in sol.acq. di ac. acetico dopo 24 ore / Migration of optical brighteners in acetic acid after 24 hours	5 / 5		5	DM21/03/73(a)			Met.C		12	*
Solidita' imbiancanti in simulante saliva dopo 24 ore / Migration of optical brighteners in saliva simulant after 24 hours	5 / 5		5	DM21/03/73(a)			Met.C		13	*
Solidita' imbiancanti in olio di oliva rett. dopo 24 ore / Migration of optical brighteners in oil after 24 hours	5 / 5		5	DM21/03/73(a)			Met.C		14	*
Policlorobifenili (pcb) totali / Total polychlorbiphenyl	< LoQ / < LoQ	mg/kg	<=2	DM21/03/73(b)	0,10		Met.D		15	*
SOSTANZE AUSILIARIE / AUXILIARY SUBSTANCES Met.: DM 21/03/73 GU N° 104 DEL 20/04/73 SEZ 6							08/05/2018-18/05/2018	02	16	
Sostanze solubili in acqua / Soluble substances in water	1,45±0,21	g/100g (dry matter)			0,11				17	
Amidi parzialmente solubili in acqua / Water partially soluble starch	0,341±0,092	g/100g (dry matter)			0,11				18	*
Amidi totali / Total starches	1,66±0,18	g/100g (dry matter)			0,21				19	
Sostanze ausiliarie solubili e parzialmente solubili in acqua / Water soluble and partially soluble auxiliary substances	2,77±0,29	g/100g (dry matter)			0,11				20	*

o firmato digitalmente ai sensi del D Lgs N.82 del 7 marzo 2005 e s.m.i Report digitally signed in accordance with Legislative Decree No.82 of March, the 7th, 200
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. The test report shall not be reproduced except in full, without written approval of Chelab laboratory.

CHELAB S.r.l. Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

RISULTATI ANALITICI
ANALYTICAL RESULTS

	Valore/ Incertezza Value/Uncertain	U.M. Unit of measure	Valori di riferimento Reference values	Riferimenti References	LoQ LoQ	LoD LoD	Data inizio fine analisi Start/end date of analysis	Unità op. Op. units	Riga Row	
Sostanze solubili in miscela solvente etanolo-benzene (1:2) / Substances soluble in a mixture (1:2) of ethanol-benzene solvent	0,482±0,078	g/100g (dry matter)			0,11				21	
Colofonia parzialmente solubile in solvente / colophony partially soluble in solvent	0,193±0,079	g/100g (dry matter)			0,11				22	*
Colofonia e derivati totali / Colophony and total derivatives	0,225±0,073	g/100g (dry matter)			0,11				23	*
Sostanze ausiliarie solubili e parzialmente solubili in solvente / Solvent soluble and partially soluble auxiliary substances	0,51±0,14	g/100g (dry matter)			0,11				24	*
Sostanze insolubili in acqua e solvente (sostanze azotate) / substances insoluble in water and solvent (nitrogen substances)	0,237±0,075	g/100g (dry matter)			0,11				25	*
Sostanze ausiliarie totali / Total auxiliary substances	3,52±0,33	g/100g (dry matter)	<=15	DM_210373_EN	0,11				26	*
CADMIO / CADMIUM Met.: MP 1664 rev 3 2018	0,0254 ±0,0083	mg/kg			0,010	0,0033	11/05/2018- -15/05/2018	02	27	
CROMO ESAVALENTE / CHROMIUM VI Met.: MP 1665 rev 1 2008	n.r. / n.d.	mg/kg			2,0	0,50	08/05/2018- -22/05/2018	02	28	*
MERCURIO / MERCURY Met.: MP 1664 rev 3 2018	0,056±0,014	mg/kg			0,010	0,0033	11/05/2018- -15/05/2018	02	29	*
PIOMBO / LEAD Met.: MP 1664 rev 3 2018	0,84±0,19	mg/kg			0,010	0,0033	11/05/2018- -15/05/2018	02	30	
LIVELLO TOTALE DI Pb, Hg, Cd, Cr (VI) / TOTAL CONCENTRATION OF Pb, Hg, Cd, Cr (VI) Met.: MP 1664 rev 3 2018	0,92±0,19	mg/kg	<=100	Dir. 94/62/EC			08/05/2018- -25/05/2018	02	31	*

Informazioni aggiuntive /Supplement information

Riga \Row (3), (11-14) - Riferimento/Reference: DM21/03/73(a) = DM 21/03/73 - SO GU n° 104 20/04/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale - All IV sez VI Controllo analitico della composizione delle carte e dei cartoni. Tale riferimento è stato adottato secondo quanto stabilito dall'art. 6 del Reg CE 1935/2004. / DM 21 March 1973 - SO GU n° 104 of 20 April 1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale - All IV sez VI - Analytical control of composition of paper and paperboard. This provision has been adopted as indicated in the EC Regulation 1935/2004 - art. 6.

Riga \Row (7), (16) - Metodo/Method: DM 21/03/73 GU N° 104 DEL 20/04/73 SEZ 6 = DM 21/03/1973 SO GU N° 104 20/04/1973 ALL IV Sez 6 / DM 21/03/1973 SO GU N° 104 20/04/1973 ALL IV Sez 6

Riga \Row (9-10), (26) - Riferimento/Reference: DM_210373_EN = DM 21/03/1973 - SO GU n° 104 20/04/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale - Capo IV - Oggetti di carta e cartone - art. 27. Tale riferimento è stato adottato secondo quanto stabilito dall'art. 6 del Reg CE 1935/2004. / DM 21 March 1973 - SO GU n° 104 of 20 April 1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale - Capo IV - Objects in paper and paperboard - art. 27. This provision has been adopted as indicated in the EC Regulation 1935/2004 - art. 6.

Riga \Row (15) - Riferimento/Reference: DM21/03/73(b) = DM 21/03/73 - SO GU n° 104 20/04/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale - All IV sez II Determinazione della migrazione specifica. Tale riferimento è stato adottato secondo quanto stabilito dall'art. 6 del Reg CE 1935/2004. / DM 21/03/73 - SO GU n° 104 20/04/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale - All IV sez II Determinazione della migrazione specifica. Tale riferimento è stato adottato secondo quanto stabilito dall'art. 6 del Reg CE 1935/2004.

Riga \Row (31) - Riferimento/Reference: Dir. 94/62/EC = Direttiva 94/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (art. 11) - GU L 365, 31.12.1994. / Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste (art. 11) - OJ L 365, 31.12.1994.

Unità Operative /Operative units

Unità \Unit 02 : Via Castellana Resana (TV)

o firmato digitalmente ai sensi del D Lgs N.82 del 7 marzo 2005 e s.m.i Report digitally signed in accordance with Legislative Decree No.82 of March, the 7th, 200
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. The test report shall not be reproduced except in full, without written approval of Chelab laboratory.

CHELAB S.r.l. Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

Conformità/non conformità ai requisiti e alle specifiche Compliance / non-compliance with the requirements and specifications

Riga (3,9,10,11,12,13,14,15,26,31): gli esiti analitici rilevati risultano CONFORMI ai riferimenti indicati applicabili al materiale/oggetto in carta o cartone destinato al contatto con TUTTI GLI ALIMENTI.
Si sottolinea che l'idoneità del campione può considerarsi valida purché le materie fibrose, le sostanze di carica, le sostanze ausiliarie ed i coadiuvanti tecnologici impiegati in produzione siano conformi ai requisiti stabiliti dal DM 21/03/73 e siano ottemperati i requisiti sanciti dai Regolamenti 1935/2004/CE e 1895/2005/CE.

Row (3,9,10,11,12,13,14,15,26,31): the analytical results are IN ACCORDANCE with the indicated references applicable to paper or paperboard materials intended to come in contact with ALL FOODSTUFF. The suitability of the sample can be considered as effective provided that the fibrous materials, the charged substances, the auxiliary substances and the technological adjuvants used during the production process are accordance with the requisites established by the Ministerial Decree 21/03/73 and with the requisites established by the 1935/2004/EC and 1895/2005/EC Regulations.

Chemical responsible	Chemical responsible	Laboratory manager
Dott. Federico Perin Chimico Ordine dei chimici - Provincia di treviso Iscrizione n. A338	Dott. Enrico Nieddu Chimico Ordine dei chimici - Provincia di treviso Iscrizione n. A339	Dott. Sébastien Moulard
Num. certificato 18131919 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT	Num. certificato 18131992 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT	Num. certificato 18132017 emesso dall'ente certificatore ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT

- La riga contrassegnata da asterisco (*) indica che la prova non è accreditata da Accredia. - Se non diversamente specificato, l'incertezza è estesa ed è stata calcolata con un fattore di copertura k=2 corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95% o come intervallo di confidenza calcolato ad un livello di probabilità di circa il 95%. - LoD: limite di rilevabilità, individua un intervallo di confidenza dello zero ad un livello di probabilità del 99%. - LoQ: limite di quantificazione; "n.r.": non rilevato, indica un valore inferiore a LoD; "tracce (x)": indica un valore compreso tra LoD e LoQ, tale valore è puramente indicativo; "<x" o ">x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore al campo di misura della prova. - Se non diversamente specificato, le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.). - Iscrizione al numero 7 dell'elenco regionale della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, come da Allegato A del DDR n. 73 del 16 gennaio 2008. - Qualora sia presente una specifica (limiti di legge o specifiche cliente) con cui sono stati confrontati i risultati analitici, i valori esposti in grassetto indicano un risultato fuori da tale specifica. - Se non diversamente specificato i giudizi di conformità/non conformità eventualmente riportati si riferiscono ai parametri analizzati e si basano sul confronto del valore con i valori di riferimento senza considerare l'intervallo di confidenza della misura.
- The line marked by a star (*) is not accredited by Accredia, member of MLA. - If not otherwise specified, the uncertainty is extended and has been calculated with a coverage factor k=2 corresponding to a probability interval of about 95%. - LoD is the detection limit and identifies a confidence interval of zero with a probabilty interval of about 99%. - LoQ is the limit of quantification."n.d" is not detected and indicates a value inferior to the LoD. "traces (X)" means a value between LoD and LoQ, this value is indicative. "<x" or ">x" indicate inferior or superior to the measurement field of the test. - If not differently specified, the sums are calculated by lower bound criteria (L.B.). - Registration with the number 7 of the Regional List of the laboratories of the Regione Veneto which perform analyses as regards the procedures for the food safety in food industries, as reported in Annex A of DDR n°73 of 16th January 2008 - If there is a specification (customer specifications, law limits) which has been compared to the analytical results, the values shown in bold indicate a result which is out of the specification. - If not differently specified the judgments of compliance /non-compliance eventually reported are referred to analysed parameters and are based on the comparison of the value with the reference values without considering the confidence interval of measure.

o firmato digitalmente ai sensi del D Lgs N.82 del 7 marzo 2005 e s.m.i Report digitally signed in accordance with Legislative Decree No.82 of March, the 7th, 200
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. The test report shall not be reproduced except in full, without written approval of Chelab laboratory.

CHELAB S.r.l. Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

CHELAB S.R.L.

RELAZIONE N. 1 ALLEGATO AL RAPPORTO DI PROVA 18/000259759

DIFETTO ORGANOLETTICO DERIVANTE DALL'IMBALLAGGIO: ANALISI SENSORIALE - ODORE e RETROGUSTO O RETRO-ODORE (ESTRANEI)

DATI CAMPIONE

Numero di accettazione:	18.627868.0001
Descrizione del campione:	KPAGLIA
Destinazione d'uso:	Il campione è destinato a venire in contatto con tutti I tipi di alimenti.

PROVE EFFETTUATE

Analisi sensoriale - odore: Prova di valutazione dell'odore sul materiale da testare in riferimento ad un bianco (questo tipo di prova consente di valutare l'eventuale odore intrinseco dell'imballaggio).

Analisi sensoriale - retrogusto o retro-odore (estranei): Valutazione del retrogusto o retro-odore di una porzione di prova posta a contatto indiretto con l'imballaggio da testare in riferimento ad una porzione di prova di controllo costituita dallo stesso alimento senza condizionamento con l'imballaggio. Il simulante utilizzato (biscotti senza sostanze aromatizzanti e cioccolato al latte) è stato scelto, secondo quanto previsto dalla norma UNI EN 1230-2:2009, in modo da rappresentare nel modo migliore possibile la tipologia di alimento destinato a venire a contatto con l'imballaggio.

METODO

UNI EN 1230-1: 2009 "Carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti – Analisi sensoriale – Parte 1: Odore".

UNI EN 1230-2: 2009 "Carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti – Analisi sensoriale – Parte 2: Retrogusto o retro-odore (estranei)".

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

RISULTATI

TABELLA 1: ANALISI SENSORIALE (ODORE)

RISPOSTA	NUMERO DI RISPOSTE	PUNTEGGIO
0 = nessun odore percepibile	0	0
1 = odore appena percepibile (difficile da definire)	4	4
2 = odore debole	3	6
3 = odore chiaro	1	3
4 = odore intenso	0	0
PUNTEGGIO TOTALE	-	13
MEDIANA DEI PUNTEGGI	-	**1,5**

Ad ogni modalità di giudizio viene attribuito un punteggio numerico. Viene poi calcolato il punteggio totale assegnato dai giudici ai campioni e la mediana di tale punteggio. Il valore mediano è arrotondato al valore 0,5 più vicino.

Due giudici hanno descritto l'odore rilevato come avente note di legno carta e cartone.

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

TABELLA 2: VALUTAZIONE DEL DIFETTO ORGANOLETTICO (RETROGUSTO O RETRO-ODORE) DERIVANTE ALL'ALIMENTO DOVUTO ALL'IMBALLAGGIO (BISCOTTI SENZA SOSTANZE AROMATIZZANTI)

RISPOSTA	NUMERO DI RISPOSTE	PUNTEGGIO*)
0 = nessun retrogusto o retro-odore estranei percettibile	7	0
1 = retrogusto o retro-odore appena percettibile (difficile da definire)	1	1
2 = retrogusto o retro-odore estranei debole	0	0
3 = retrogusto o retro-odore estranei chiaro	0	0
4 = retrogusto o retro-odore estranei intenso	0	0
PUNTEGGIO TOTALE	-	1
MEDIANA DEI PUNTEGGI	-	**0**

Ad ogni modalità di giudizio viene attribuito un punteggio numerico. Viene poi calcolato il punteggio totale assegnato dai giudici ai campioni e la mediana di tale punteggio. Il valore mediano è arrotondato al valore 0,5 più vicino.

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

TABELLA 3: VALUTAZIONE DEL DIFETTO ORGANOLETTICO (RETROGUSTO O RETRO-ODORE) DERIVANTE ALL'ALIMENTO DOVUTO ALL'IMBALLAGGIO (CIOCCOLATO AL LATTE)

RISPOSTA	NUMERO DI RISPOSTE	PUNTEGGIO*)
0 = nessun retrogusto o retro-odore estranei percettibile	8	0
1 = retrogusto o retro-odore appena percettibile (difficile da definire)	0	0
2 = retrogusto o retro-odore estranei debole	0	0
3 = retrogusto o retro-odore estranei chiaro	0	0
4 = retrogusto o retro-odore estranei intenso	0	0
PUNTEGGIO TOTALE	-	0
MEDIANA DEI PUNTEGGI	-	**0**

Ad ogni modalità di giudizio viene attribuito un punteggio numerico. Viene poi calcolato il punteggio totale assegnato dai giudici ai campioni e la mediana di tale punteggio. Il valore mediano è arrotondato al valore 0,5 più vicino.

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

SCOPO DEL TEST

Questo test ha lo scopo di:

1. accertare e quantificare l'eventuale odore dell'imballaggio in condizioni definite di tempo e temperatura.

2. accertare e quantificare l'eventuale retrogusto o retro-odore conferiti dall'imballaggio ad un alimento o ad un simulante (utilizzato in sostituzione dell'alimento) dopo condizionamento in determinate condizioni di tempo e temperatura.

PANEL

Il test è stato effettuato da un gruppo costituito da 8 persone, sia maschi che femmine, reclutate all'interno del Laboratorio Mèrieux Nutrisciences Italia, di età compresa tra i 18 e i 45 anni.

LOCALI DI PROVA

Il test è stato effettuato in una stanza adibita ad analisi sensoriale secondo quanto previsto dalla UNI EN ISO 8589/2014.

METODOLOGIA

Il principio del metodo utilizzato per il test è la prova di comparazione multipla per confronto con la porzione di prova di controllo che rappresenta il valore zero.

Ai giudici è stato fornito un modulo per la valutazione dell'odore dell'imballaggio ed uno per la valutazione del retrogusto o retro-odore eventualmente conferito al simulante dall'imballaggio (di cui si riporta fac-simile in Allegato).

I giudici hanno quantificato, tramite una scala di giudizio a 5 punti riportata nel modulo di valutazione, l'eventuale differenza di odore e/o sapore rilevata tra il campione e la porzione di controllo.

Per la valutazione dei punteggi è stata determinata la mediana.

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

ALLEGATI

Modulo di valutazione per l'analisi sensoriale (odore)

ESAME PER PUNTEGGIO Data: Cognome e nome dell'assaggiatore: Campione:
Agitare la beuta, aprirla ed annusarla immediatamente dopo aver aperto il recipiente. Se è necessaria una ripetizione, il recipiente deve essere conservato chiuso per almeno 2 min. Registrare sul modulo di valutazione l'intensità dell'odore percepito in riferimento alla porzione di controllo che rappresenta il valore zero. Contrassegnate con una croce il giudizio che ritenete più appropriato.
0 = nessun odore percepibile
1 = odore appena percepibile (difficile da definire)
2 = odore debole
3 = odore chiaro
4 = odore intenso
A PARTIRE DALL'INTENSITÀ 2, PUÒ ESSERE FORNITA UNA DESCRIZIONE DELL'ODORE::

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

Modulo di valutazione per difetto organolettico (retrogusto o retro-odore) derivante all'alimento dovuto all'imballaggio

(BISCOTTI SENZA SOSTANZE AROMATIZZANTI)

ESAME PER PUNTEGGIO Data: Cognome e nome dell'assaggiatore: Campione:
Sciacquare la bocca con acqua tra i campioni. Valutare l'intensità del possibile retrogusto o retro odore estranei della(e) porzione(i) di prova per l'analisi utilizzando la scala indicata, con la porzione di prova di controllo che rappresenta il valore zero. Contrassegnate con una croce il giudizio che ritenete più appropriato.
0 = nessun retrogusto o retro-odore estranei percettibile
1 = retrogusto o retro-odore appena percettibile (difficile da definire)
2 = retrogusto o retro-odore estranei debole
3 = retrogusto o retro-odore estranei chiaro
4 = retrogusto o retro-odore estranei intenso
PUÒ ESSERE FORNITA UNA DESCRIZIONE DEL RETROGUSTO O RETRO-ODORE ESTRANEI:

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

Modulo di valutazione per difetto organolettico (retrogusto o retro-odore) derivante all'alimento dovuto all'imballaggio

(CIOCCOLATO AL LATTE)

ESAME PER PUNTEGGIO Data: Cognome e nome dell'assaggiatore: Campione:
Sciacquare la bocca con acqua tra i campioni. Valutare l'intensità del possibile retrogusto o retro odore estranei della(e) porzione(i) di prova per l'analisi utilizzando la scala indicata, con la porzione di prova di controllo che rappresenta il valore zero. Contrassegnate con una croce il giudizio che ritenete più appropriato.
0 = nessun retrogusto o retro-odore estranei percettibile
1 = retrogusto o retro-odore appena percettibile (difficile da definire)
2 = retrogusto o retro-odore estranei debole
3 = retrogusto o retro-odore estranei chiaro
4 = retrogusto o retro-odore estranei intenso
PUÒ ESSERE FORNITA UNA DESCRIZIONE DEL RETROGUSTO O RETRO-ODORE ESTRANEI:

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

Condizioni di preparazione e condizionamento dei campioni e dei relativi riferimenti

PROVA OLFATTIVA	***Odore***
Numero dei giudici	8
Dimensioni dei provini	Circa 6 dm² complessivi, in strisce con dimensioni minime di 1 cm x 5 cm
Temperatura di condizionamento del campione e del bianco	23 ± 2°C
Modalità di condizionamento	Al buio
Tempo di condizionamento del provino e del bianco	Da 20 a 24 h

PROVA CON SIMULANTE/ALIMENTO	***Difetto organolettico***
Numero dei giudici	8
Dimensioni dei provini	Circa 6 dm² complessivi
Temperatura di condizionamento del campione e del bianco	23 ± 2°C
Modalità di condizionamento	Al buio
Tempo di condizionamento del provino e del bianco	Da 44 a 48 h
Sostanze utilizzate per la prova	1. biscotti senza sostanze aromatizzanti 2. cioccolato al latte
Quantità di sostanza di prova posta a contatto indiretto con l'imballaggio	(di solito 20g)
Umidità relativa	(75) % circa

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente.
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il presente Rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo autorizzazione scritta di Chelab.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00.

CHELAB S.R.L.

REPORT N. 1 ANNEX TO THE TEST REPORT 18/000259759

ORGANOLEPTIC DEFECT DERIVING FROM PACKAGING: SENSORY TEST - ODOUR and AFTERTASTE or BACK-SMELL (EXTRANEOUS)

SAMPLE DATA

ID Sample:	18.627868.0001
Sample Description:	KPAGLIA
Intended Use:	The sample is intended to come into contact with all kind of food.

TESTS PERFORMED

Sensory analysis - odour: Assessment of inherent odour of packaging material with reference to a blank sample (this type of test allows you evaluate the possible packaging inherent odour)

Sensory analysis - aftertaste or back-smell (extraneous): Evaluation of aftertaste or smell of a back-test portion placed in direct contact with the packaging to be tested in relation to a control test portion consists of the same food without conditioning with the packaging. Simulant used (biscuit without flavoring substances and milk chocolate) has been chosen, as provided for by the UNI EN 1230-2: 2009, in order to represent in the best way possible to the type of food which is to come into contact with the packaging.

METHOD

UNI EN 1230-1: 2009 "Paper and board intended to come into contact with food - Sensory analysis - Part 1: Odour".

UNI EN 1230-2: 2009 "Paper and board intended to come into contact with food - Sensory analysis - Part 2: Aftertaste or back-smell (extraneous)".

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

RESULTS

TABLE 1: SENSORY TEST (ODOUR)

ANSWERS	NUMBER OF ANSWERS	SCORE
0 = no perceptibile odour	0	0
1 = odour just perceptible (difficult to define)	4	4
2 = weak odour	3	6
3 = clear odour	1	3
4 = strong odour	0	0
TOTAL SCORE	-	13
MEDIAN OF SCORES	-	**1,5**

At each trial mode it is assigned a numerical score. It is then calculated the total score awarded by the judges to the samples and the median of that score. The median value is rounded to nearest 0.5.

Two judges have described the difference recognized as wood, paper and cardboard.

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

TABLE 2: SENSORY EVALUATION OF ORGANOLEPTIC DEFECT (AFTERTASTE OR BACK-SMELL) OF THE FOOD DUE TO PACKAGING MATERIAL.

(BISCUIT WITHOUT FLAVORING SUBSTANCES)

ANSWERS	NUMBER OF ANSWERS	SCORE
0 = no perceptible off-flavour	7	0
1 = just perceptible off-flavour	1	1
2 = weak off-flavour	0	0
3 = clear off-flavour	0	0
4 = strong off-flavour	0	0
TOTAL SCORE	-	1
MEDIAN OF SCORES	-	**0**

At each trial mode it is assigned a numerical score. It is then calculated the total score awarded by the judges to the samples and the median of that score. The median value is rounded to nearest 0.5.

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

TABLE 3: SENSORY EVALUATION OF ORGANOLEPTIC DEFECT (AFTERTASTE OR BACK-SMELL) OF THE FOOD DUE TO PACKAGING MATERIAL.

(MILK CHOCOLATE)

ANSWERS	NUMBER OF ANSWERS	SCORE
0 = no perceptible off-flavour	8	0
1 = just perceptible off-flavour	0	0
2 = weak off-flavour	0	0
3 = clear off-flavour	0	0
4 = strong off-flavour	0	0
TOTAL SCORE	-	0
MEDIAN OF SCORES	-	**0**

At each trial mode it is assigned a numerical score. It is then calculated the total score awarded by the judges to the samples and the median of that score. The median value is rounded to nearest 0.5.

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

ADDITIONAL INFORMATION

SCOPE OF THE TEST

This test has the purpose of:

1. assess and quantify the possible packing smell in defined conditions of time and temperature

2. assess and quantify the possible aftertaste or back-smell conferred from packaging to a food or a food simulant (used in food replacement) after conditioning under certain weather conditions of time and temperature.

PANEL

The test was conducted by a team consisting of 8 people, both male and female, recruited within the Mérieux Nutrisciences Laboratory in Italy, aged between 18 and 45 years.

LOCATION

The test was performed in a room used for sensory analysis as required by UNI EN ISO 8589/2014.

METHODOLOGY

The principle of the method used for the test is the multiple comparison test for comparison with the control test portion that represents the value zero.

The judges was provided a module for packaging odour evaluation and one for the evaluation of aftertaste or the back-smell possibly conferred to the simulant from the packing (of which are shown facsimile in Annex).

The judges quantified, using a 5-point scale of judgment given in the assessment form, the possible difference of odour and/or taste detected between the samples and the relative references.

For the evaluation of the scores was determined by the median.

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

ANNEX

Evaluation form for the sensory test (odour)

SCORING TEST Date: Surname and name of the judge: Sample:
Shake the flask, open it and smell it immediately after opening the container. If a repetition is required, the container must be kept closed for at least 2 min. Add on the strength of the odor evaluation module perceived in reference to the control portion which represents the value zero. Marked with a cross the judgment that you feel most appropriate.
0 = no perceptible odour
1 = odour just perceptible (difficult to define)
2 = weak odour
3 = clear odour
4 = strong odour
STARTING WITH INTENSITY 2, YOU MAY GIVE A DESCRIPTION OF THE ODOUR:

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

Evaluation form for the assessment of the organoleptic defect (aftertaste or back-smell) of the food due to packaging material

(BISCUIT WITHOUT FLAVORING SUBSTANCES)

SCORING TEST Date: Surname and name of the judge: Sample:
Rinse the mouth with water between the samples. Estimate the intensity of the possible taint of the test portion(s) for analysis by use of the scale given, the test portion for control representing the zero value. Mark with a cross the more appropriate answer.
0 = no perceptible off-flavour
1 = just perceptible off-flavour (difficult to define)
2 = weak off-flavour
3 = clear off-flavour
4 = strong off-flavour
YOU MAY GIVE A DESCRIPTION OF THE OFF-FLAVOUR:

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

Evaluation form for the assessment of the organoleptic defect (aftertaste or back-smell) of the food due to packaging material

(MILK CHOCOLATE)

SCORING TEST Date: Surname and name of the judge: Sample:
Rinse the mouth with water between the samples. Estimate the intensity of the possible taint of the test portion(s) for analysis by use of the scale given, the test portion for control representing the zero value. Mark with a cross the more appropriate answer.
0 = no perceptible off-flavour
1 = just perceptible off-flavour (difficult to define)
2 = weak off-flavour
3 = clear off-flavour
4 = strong off-flavour
YOU MAY GIVE A DESCRIPTION OF THE OFF-FLAVOUR:

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..

Preparation and conditioning of the samples and their references

OLFACTORY TEST	Odour
Number of judges	8
Size of specimen	About 6 dm², in strips with a minimum size of 1 cm x 5 cm
Conditioning temperature of sample and blank	23 ± 2°C
Modality of conditioning	In the dark
Conditioning time of sample and blank	From 20 to 24 h

TEST WITH SIMULANT/FOOD	*Organoleptic defect*
Number of judges	8
Size of specimen	About 6 dm²
Conditioning temperature of sample and blank	23 ± 2°C
Modality of conditioning	In the dark
Conditioning time of sample and blank	From 44 to 48 h
Simulant/food used for test	1. biscuit without flavoring substances 2. milk chocolate
Amount of test substance placed in indirect contact with the packaging	20g
Relative humidity	About 75 %

Report digitally signed according to the law in force.
The results contained in this Test Report refer only to the analyzed sample. This Test Report can not be copied, even partially, without Chelab's written permission.
CHELAB S.r.l. - Socio Unico
Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation
Head office: Via Fratta 25 31023 Resana, Italy Phone. + 39 0423.7177 / Fax + 39 0423.715058 www.merieuxnutrisciences.it
VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 Fully paid up € 103.480,00..