

DIVISIONE: **FOOD PACKAGING MATERIALS**      LABORATORIO: **MATERIALI**  
 DIVISION: **FOOD PACKAGING MATERIALS**      LABORATORY: **MATERIALI**

<b>RAPPORTO DI PROVA</b> <i>(Test Report)</i>	Pag. 1 di/of
	pag. 3
N° 0223\FPMMATs\11_3	Data: 20/04/2011 Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:  
 SPECIMEN DESCRIPTION:

**PIG® Acid Encapsulating/Neutralising Sock**  
**(salsicciotto PIG® neutralizzante per acidi)**

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:  
 CLIENT:

**NEW PIG BV**  
 Hazeldonk 6480  
 4836 Breda (EE)

NORMA DI RIFERIMENTO:  
 REFERENCE STANDARD:

**Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare**  
**24 gennaio 2011, n. 20**

DISTRIBUZIONE ESTERNA:  
 OUTSIDE DISTRIBUTION:

**NEW PIG BV**  
**dr. PierGiuseppe Festa**

DISTRIBUZIONE INTERNA:  
 INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:  
 ACCREDITATION BODY:

## **DATI GENERALI**

- Data ricevimento campioni: 08/04/2011
- Data inizio prove: 13/04/2011
- Data fine prove: 15/04/2011
- Deviazione dai metodi di prova: NO

## **IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI**

**PIG® Acid Encapsulating/Neutralising Sock**  
(salsiccio PIG® neutralizzante per acidi)

## **CAMPIONAMENTO E PRELIEVO**

Il campionamento e il prelievo iniziali sono stati eseguiti dal Committente della prova. Per l'esecuzione della prova sono stati prelevati casualmente, dai campioni consegnati al Laboratorio, i provini richiesti dalla norma tecnica adottata.

## **DICHIARAZIONE**

I risultati di prova contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al campione provato.

Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione del Responsabile del Centro.

Incertezza di misura: 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 2,02.

## **DETERMINAZIONI EFFETTUATE**

### **ANALISI CHIMICHE DIVERSE**

La prova consiste nel verificare il quantitativo necessario per assorbire un litro di acido solforico avente densità di 1,27 Kg/dm<sup>3</sup>.

Viene verificata attraverso cartina tornasole l'effettiva neutralizzazione.



**CSI**  
Certificazione e Testing

**RAPPORTO DI PROVA**  
(Test Report)

Pag. 3  
di/of  
pag. 3

N° 0223\FPMMATs\11\_3

Data: 20/04/2011  
Date:

**RISULTATI**

Di seguito i valori di assorbimento di ogni singolo prodotto:

PRODOTTO	Assorbimento unitario	Quantitativo necessario per un litro di acido
<b>PIG® Acid Encapsulating/Neutralising Sock (salsiccio PIG® neutralizzante per acidi)</b>	1.3 litri	700 grammi

Tutti i prodotti testati hanno neutralizzato l'acido solforico.

DATA  
Date

20/04/2011

RESP. FOOD PACKAGING  
MATERIALS  
Division Head  
Alberto Taffurelli

RESP. DEL CENTRO  
Managing Director

Pasqualino Cau