

## RAPPORTO DI PROVA N° 497/L DEL 23.10.2019

Luogo di prestazione di analisi e servizi	GFC Chimica s.r.l. Laboratorio Chimico Viale Marconi, 73 44122 Ferrara
Cliente	NORD RESINE S.p.A. Via Fornace Vecchia, 79 31058 Susegana (TV)
Identificazione del campione consegnato al laboratorio <sup>1</sup>	06091901 – NORPHEN FOOD componente A Batch 19030772 06091902 – NORPHEN FOOD componente B Batch 19030775
Descrizione del campione	Prodotto verniciante bicomponente
Data ricevimento campione	06.09.2019
Data inizio analisi	09.09.2019
Data fine analisi	16.10.2019
Referente	Laura Grasso
Richiedente	Laura Grasso

### 1. Introduzione

E' stato esaminato, per conto della ditta NORD RESINE S.p.A. di Susegana (TV), di seguito denominata per semplicità committente, un campione di prodotto verniciante bicomponente identificato e descritto come riportato nella tabella sopra.

Come concordato con il committente, su tale prodotto è stata effettuata la determinazione dell'idoneità per ambienti con presenza di alimenti secondo norma UNI 11021:2002 "Prodotti e sistemi per la verniciatura di ambienti con presenza di alimenti. Requisiti e metodi di prova".

Il campionamento dei prodotti è stato effettuato dal committente.

### 2. Risultati

#### 2.1 *Determinazione dell'idoneità di un prodotto verniciante per ambienti con presenza di alimenti*

Al fine di stabilire se il prodotto<sup>2</sup> è adatto per la verniciatura e riverniciatura di pareti e soffitti di ambienti in cui sono presenti degli alimenti, esso è stato sottoposto alle prove riportate di seguito secondo quanto indicato dalla norma UNI 11021.

<sup>1</sup> I codici 06091901 e 06091902 sono codici interni di GFC Chimica necessari per la rintracciabilità dei campioni durante l'esecuzione delle prove.

<sup>2</sup> Il prodotto è dato dalla catalisi tra componente A e componente B (rapporto 2:1 come indicato in scheda tecnica dal committente)



N°	Prova	Metodo di misura	Valore misurato	Valore specificato	Risultato
<b>Requisiti essenziali</b>					
7.1	Presenza di sporco	UNI 10792	$\Delta L = 0.97$	$\Delta L \leq 3.0$	PASSA <sup>3,4</sup>
7.2	Cessione di odore	Appendice A	0	$\leq 1.0$	PASSA <sup>3</sup>
<b>Requisiti particolari</b>					
8.1	Resistenza lavaggio	UNI EN ISO 11998	Ldft = 0.24 $\mu\text{m}$	Ldft $\leq 5 \mu\text{m}$	PASSA <sup>3</sup>
8.2	Pulibilità	Appendice B	$\Delta E = 2.30$	$\Delta E \leq 3.0$	PASSA <sup>5</sup>
8.4	Resistenza a particolari agenti di lavaggio	UNI EN ISO 2812-1	0 Nessuna alterazione	Dopo 24 h di contatto: nessuna alterazione	PASSA <sup>3,6</sup>
8.5	Resistenza agli agenti di disinfezione	UNI EN ISO 2812-1	0 Nessuna alterazione	Dopo 24 h di essiccazione: nessuna alterazione	PASSA <sup>3,7</sup>
8.6	Resistenza allo shock termico	Appendice D	Nessuna alterazione	Nessuna alterazione	PASSA <sup>3,8</sup>

Il prodotto NORPHEN FOOD è idoneo per ambienti con alimenti, in particolare:

- è idoneo per pareti, soffitti e per le superfici per le quali non è richiesta la resistenza alla muffa,
- può essere lavato con sgrassante alcalino (detergente B),
- può essere lavato con disinfettante (detergente D),
- è idoneo per celle frigorifere.

GFC Chimica s.r.l.  
L'Analista  
Ing. Cristina Pocaterra



GFC Chimica s.r.l.  
Il Responsabile di Laboratorio  
Dr. Arlen Ferrari



Il presente documento, costituito di due fogli, riproducibili da parte del Committente solo integralmente senza commenti, omissioni, alterazioni o aggiunte, riporta risultati di prove che si riferiscono solo ai campioni esaminati.

FINE DEL RAPPORTO DI PROVA

<sup>3</sup> Prova svolta dopo essiccamento di 7 giorni a  $T=23\pm 2^\circ\text{C}$  e  $UR=50\pm 5\%$

<sup>4</sup> Campione fornito colorato (giallo chiaro).

<sup>5</sup> Prova svolta dopo essiccamento di 28 giorni a  $T=23\pm 2^\circ\text{C}$  e  $UR=50\pm 5\%$

<sup>6</sup> Il campione non presenta sfogliamenti, screpolature e vescicamenti quando testato con "sgrassante alcalino" (detergente B). Presenza di un leggero alone nel punto di contatto.

<sup>7</sup> Il campione non presenta sfogliamenti, screpolature e vescicamenti quando testato con "disinfettante" (detergente D). Presenza di un leggero alone e leggero cambio di gloss nel punto di contatto.

<sup>8</sup> Il campione non presenta sfogliamenti, screpolature e vescicamenti dopo ciclo gelo-disgelo.