RELATÓRIO DE ENSAIOS N° 13000368

Cliente: MEIWA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Endereço: Rodovia presidente Dutra, km 203,6 – Portão
Aruja – SP

Período de ensaio: 08 a 20/03/2013

Os resultados são restritos ao material ensaiado/recebido no Tecpar.
A amostragem do material é responsabilidade do cliente. Este documento só poderá ser reproduzido por inteiro.

1. MATERIAL

Material recebido na forma de: BANDEJAS DE EPS NATURAL.

Identificado pelo cliente como: EMBALAGENS E PRATOS DE POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS) MARCA MEIWA. DESTINADO A ENTRAR EM CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS.

2. SERVIÇO REALIZADO

Ensaio de migração total.

3. MÉTODO UTILIZADO

Referência: Resolução – RDC n° 51 de 26/11/2010 publicada pela ANVISA/MS (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde). Regulamento Técnico Mercosul / GMC / RES. n° 32/10 de 15/06/2010.

4. RESULTADOS

Migração Total

Simulante	Condição de contato no ensaio	Resíduo extraído pelo simulante, mg/dm²
Água desionizada	30 min. a 100ºC e 10 dias a 40°C	<2,0
Ácido acético 3%	30 min. a 100ºC e 10 dias a 40°C	<2,0
Álcool etílico 10%	30 min. a 100ºC e 10 dias a 40°C	<2,0
Álcool etílico 50%	30 min. a 100ºC e 10 dias a 40°C	<2,0
Álcool etílico 95%	30 min. a 60ºC e 10 dias a 40°C	<2,0

- Limite de quantificação do método, em mg/dm² = 2,0
- Os resultados expressam a média de quatro determinações efetuadas no material recebido.

5. LEGISLAÇÃO – LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA MIGRAÇÃO TOTAL

Resolução n° 51 de 26/11/2010 da ANVISA/MS – item 3;

Resolução n° 105 de 19/05/1999 da ANVISA – No anexo "Regulamento técnico Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos", o item 5 estabelece o limite máximo em mg/dm² = 8,0 (limite de tolerância analítica do método = 10%).

6. CONCLUSÃO

O material satisfaz as exigências das Resoluções n° 105 de 19/05/1999 e n° 51 de 26/11/2010, publicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Regulamento Técnico Mercosul / GMC / RES. n° 32/10 de 15/06/2010, no item de migração total para os alimentos enquadrados abaixo:

- Alimentos aquosos não ácidos (pH>4,5);
- Alimentos aquosos ácidos (pH<4,5);
- Alimentos alcoólicos;
- Alimentos gordurosos;
- Alimentos aquosos não ácidos e alcoólicos;
- Alimentos aquosos ácidos e alcoólicos;
- Alimentos aquosos não ácidos contendo gorduras e óleos;
- Alimentos aquosos ácidos contendo gorduras e óleos;
- Alimentos aquosos não ácidos, alcoólicos e gordurosos;
- Alimentos aquosos ácidos, alcoólicos e gordurosos;
- Alimentos secos não gordurosos;
- Alimentos secos gordurosos;
- Alimentos gordurosos (lácteos).

Curitiba, 30 de abril de 2013.

SUZETE KULIK
Téc. Quím. CRQ/9ª 09400291

ISRAEL MENDES
Químico Indl. CRQ/9ª 09201191
Gerente do Laboratório

*****