

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº QUI/L-223.603/1/12

ESTEIRA

ANÁLISE QUÍMICA

INTERESSADO: BUMERANGUE BRASIL INDUSTRIAL LTDA.
Rua Caramuru, 173 – Bela Vista.
89804-180 – Chapeco – SC.
Ref.: (63.925)


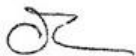
1. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

01 (Uma) Amostra de Esteira Modular Plástica identificada pelo interessado como: Esteira Modular Plástica em Polipropileno de 600mm x 50mm, produzido no dia 06/07/2012, identificado na NF 6085 e recebida em: 17/07/2012.

Identificação Interna: L-0072010

2. METODOLOGIA(S) UTILIZADA(S)

- Resolução nº 105, de 19 de Maio de 1999, da ANVISA que aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos;
- Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.
- Resolução RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.
- Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998, da ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos".
- Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965, Dispõe sobre Normas Técnicas Especiais Reguladoras do Emprego de Aditivos Químicos a Alimentos.
- Procedimento Interno C-012-MEA – Rev.03 - Determinação de Fluoretos;
- Procedimento Interno C-028-MEA – Rev.03 - Determinação de Boro.
- EN 1186-3: 2002 – Material and articles in contact with foodstuffs - Plastics – Part 3: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by total immersion.
- EN 1186-15: 2002 – Material and articles in contact with foodstuffs - Plastics – Part 15: Alternative test methods to migration into fatty food simulants by rapid extraction into iso-octane and/or 95% ethanol.



Os resultados apresentados no presente documento referem-se exclusivamente à(s) amostra(s) ensalada(s).
A reprodução deste documento somente poderá ser feita na íntegra e sua utilização para fins promocionais depende de aprovação prévia.

3. RESULTADOS OBTIDOS

3.1. Determinação de migração de substâncias que conferem cor

SIMULANTE/CONDIÇÃO DE ENSAIO	AVALIAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO RDC N° 52 DE 26/11/2010
Água destilada – 24 h / 40 °C	Não houve alteração na coloração do extrato.	Não deve haver alteração na coloração.
Ácido Acético 3% (m / V) – 24 h / 40 °C.	Não houve alteração na coloração do extrato.	Não deve haver alteração na coloração
Etanol 95% – 24 h / 40 °C	Não houve alteração na coloração do extrato.	Não deve haver alteração na coloração

3.2. Migração Total

SIMULANTE/CONDIÇÃO DE ENSAIO	VALORES ENCONTRADOS (mg/dm ²)	REQUISITOS CONFORME RESOLUÇÃO N° 105 – 19/05/1999 ANVISA
Água destilada – 24 h / 40 °C	4,53	Máx. 8 mg/dm ²
Ácido Acético 3% (m / V) – 24 h / 40 °C.	5,17	
Etanol 95% – 24 h / 40 °C	5,57	

3.2.1. Conclusão – Migração Total

A amostra analisada atende as exigências químicas da Resolução nº105 de 19 de maio de 1999 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, quanto a Migração Total em Água destilada – 24 h/40 °C, Ácido Acético 3% (m/V) – 24 h/40 °C e Etanol 95% (v/v) – 24 h/40 °C

Os resultados apresentados no presente documento referem-se exclusivamente à(s) amostra(s) ensaiada(s).
A reprodução deste documento somente poderá ser feita na íntegra e sua utilização para fins promocionais depende de aprovação prévia.



3.3. Migração Específica

PARÂMETROS DETERMINADOS	VALORES ENCONTRADOS (mg/kg DE SIMULANTE)	
	Ácido acético 3% (m/V) 24h / 40 °C	Limite de Migração Específica, Conforme RDC, 52 de 26/11/2010.
Antimônio (Sb)	Não detectado	0,04
Arsênio (As)	Não detectado	0,01
Bário (Ba)	0,014	1
Boro (B)	Não detectado	0,5
Cádmio (Cd)	0,001	0,005
Chumbo (Pb)	Não detectado	0,01
Cobre (Cu)	Não detectado	5
Cromo (Cr)	0,001	0,05
Estanho (Sn)	Não detectado	1,2
Fluoretos (F)	0,01	0,5
Mercúrio (Hg)	Não detectado	0,005
Prata (Ag)	Não detectado	0,05
Zinco (Zn)	0,032	25

3.3.1. Conclusão – Migração específica

A amostra analisada atende as exigências químicas da RDC, 52 de 26/11/2010,

3.3.2. Conclusão – Limite de contaminantes para embalagens

PARÂMETROS DETERMINADOS	REQUISITOS CONFORME PORTARIA Nº685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998/ DECRETO Nº 55.871, DE 26 DE MARÇO DE 1965.		
	VALOR MÁXIMO PERMITIDO (mg/kg)	TIPO DE ALIMENTO	CONCLUSÃO
			Ácido acético 3% (m/V) 24h / 40 °C
Antimônio (Sb)	0,20	Bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento-destilladas, refrescos e refrigerantes.	Atende
	1,00	Sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende
	2,00	Outros alimentos.	Atende
Arsênio (As)	0,10	Gorduras vegetais, gorduras e emulsões refinadas, gorduras hidrogenadas, bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento-destilladas, leite fluido (pronto para o consumo).	Atende
	0,20	Refrescos e refrigerantes.	Atende
	0,50	Sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende
	1,00	Açúcares, caramelos e balas, cereais e produtos a base de cereais, gelados comestíveis, ovos e produtos de ovos, mel, peixes e produtos de peixe, produtos de cacau e derivados, chá, mate, café e derivados, outros alimentos.	Atende
Bário (Ba)	Não declarado		---
Boro (B)	Não declarado		---
Cádmio (Cd)	0,20	Bebidas alcoólicas fermento-destilladas, refrescos e refrigerantes.	Atende
	0,50	Bebidas alcoólicas fermentadas, sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende
	1,00	Peixes e produtos da pesca, outros alimentos.	Atende

Handwritten signature

Os resultados apresentados no presente documento referem-se exclusivamente à(s) amostra(s) ensaiada(s).
A reprodução deste documento somente poderá ser feita na íntegra e sua utilização para fins promocionais depende de aprovação prévia.

Handwritten mark

PARÂMETROS DETERMINADOS	REQUISITOS CONFORME PORTARIA Nº685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998/ DECRETO Nº 55.871, DE 26 DE MARÇO DE 1965.		
	VALOR MÁXIMO PERMITIDO (mg/kg)	TIPO DE ALIMENTO	CONCLUSÃO
			Ácido acético 3% (m/V) 24h / 40 °C
Chumbo (Pb)	0,05	Leite fluido (pronto para consumo).	Atende
	0,10	Óleos, gorduras e emulsões refinadas.	Atende
	0,20	Alimentos para fins especiais (preparados especialmente para lactentes e crianças até 3 anos).	Atende
	0,30	Sucos de frutas cítricas.	Atende
	0,80	Outros alimentos.	Atende
	1,00	Chocolate adoçado.	Atende
	2,00	Caramelos e balas, cacau (exceto manteiga de cacau e chocolate adoçado), dextrose (glucose), peixes e produtos da pesca, partes comestíveis de cefalópodes.	Atende
Cobre (Cu)	0,10	Óleos, gorduras e emulsões refinadas.	Atende
	0,40	Óleos e gorduras virgens.	Atende
	2,00	Lactose.	Atende
	5,00	Refrescos e refrigerantes.	Atende
	10,00	Caramelos e balas, bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento-destilladas, frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas, gelados comestíveis, mel.	Atende
	30,00	Sucos de frutas e xaropes naturais, outros alimentos.	Atende
Cromo (Cr)	0,10	Qualquer alimento.	Atende
Estanho (Sn)	150,00	Sucos de frutas cítricas (enlatados).	Atende
	250,00	Outros alimentos.	Atende
Fluoretos (F)	Não declarado		---
Mercúrio (Hg)	0,01	Outros alimentos	Atende
	0,50	Peixes e produtos da pesca (exceto predadores).	Atende
	1,00	Peixes predadores.	Atende
Prata (Ag)	Não declarado		---
Zinco (Zn)	5,00	Bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento-destilladas, refrescos e refrigerantes.	Atende
	25,00	Sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende
	50,00	Outros alimentos.	Atende

Relatório de Ensaio nº QUI/L-223.603/1/12
Página 6/6

4. DATA DO(S) ENSAIO(S)

Ensaio realizado no período de 17/07/2012 a 30/08/2012.

São Paulo, 31 de Agosto de 2012.

L.A. FALCÃO BAUER LTDA
Centro Tecnológico de Controle de Qualidade


AILTON FERREIRA DOS REIS
TÉCNICO QUÍMICO
CRQ - IV nº 235588

AAGJ

L.A. FALCÃO BAUER LTDA
Centro Tecnológico de Controle de Qualidade


ANDRÉ DE CARVALHO RAMOS
COORDENADOR DE LABORATÓRIO
CRBio nº 54086/01 D