



pH Labs

Client
DOLD AG
Hertistrasse 4
CH-8304, WALLISELLEN

DUROCAL HYDRO - Treated surface with water-thinnable 2K coating

The product DUROCAL HYDRO - Surface treated with water-dilutable 2K coating - is used as a product in indirect contact with food and its migration of substances, by means of a GC-MS screening analysis, and its sensory behaviour (sensory influence on food) in case of indirect contact with food were analysed.

Regulation (EC) No. 1935/2004 was used for the evaluation.

The results are presented in test report 22-FC01883 dated 18.08.2022.

Through the analytical tests, the following substance was detected:

2,6-di-tert-butyl-p-cresol (CAS No.: 128-37-0).

The sensory test showed no noticeable organoleptic changes in the food simulant.

Taking into account the test results, the investigated test samples are suitable for use as wall coatings in indirect food contact in food processing / food distributing companies.

DUROCAL HYDRO - Revêtement bi-composant diluable à l'eau pour surfaces

Le produit DUROCAL HYDRO - un revêtement bi-composant diluable à l'eau - est utilisé comme revêtement pour le contact indirect avec les aliments et a été étudié pour sa migration de substances par analyse de dépistage GC-MS et pour son comportement sensoriel (influence sensorielle sur les aliments) en contact indirect avec les aliments.

Le règlement (CE) n° 1935/2004 a été utilisé pour l'évaluation.

Les résultats sont présentés dans le rapport d'essai 22-FC01883 du 18.08.2022.

Les tests analytiques ont permis de détecter la substance suivante :

2,6-di-tert-butyl-p-crésol (n° CAS : 128-37-0).

Le test sensoriel n'a montré aucune modification organoleptique notable du simulant alimentaire.

Compte tenu des résultats des tests, les échantillons testés conviennent pour être utilisés comme revêtements muraux en contact indirect avec les aliments dans les entreprises de transformation et de distribution de produits alimentaires.

Cette traduction n'est pas une traduction officielle. Seuls les textes originaux en italien et en anglais sont reliés.

Date: 24/03/2023

Firma

Direttore Tecnico Patrizio Nuti



pH S.R.L.

Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG
Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29
50028 Loc. Sambuca V.P. - Barberino Tavarnelle (FI)
Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12
50028 Loc. Sambuca V.P. - Barberino Tavarnelle (FI)
Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

Sede legale e Laboratorio Alimenti

Telefono: +39 055 80961
Uffici e Laboratorio Ambiente
Telefono: +39 055 80677
Telefax: +39 055 8067850
Laboratorio Ambiente
Telefono: +39 0971 485795
Telefax: +39 0971 485795

[Laboratori pH: Servizi Settore Food, Food Contact e Ambiente | TÜV Italia](#)

TUV®

C.F. - P. IVA - Reg. Imp. Firenze n. 01964230484
Capitale sociale esistente all'ultimo bilancio:
Euro 80.000 int. Vers.