



pH Labs

Client / Auftraggeber
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 - wasserverdünnbare 2K-Beschichtung zur Beschichtung von Oberflächen

Das Produkt DUROCAL HYDRO - eine wasserverdünnbare 2K-Beschichtung - wird als Beschichtung für den indirekten Kontakt mit Lebensmitteln eingesetzt und wurde auf seine Stoffmigration mittels GC-MS-Screening-Analyse und auf sein sensorisches Verhalten (sensorischer Einfluss auf Lebensmittel) bei indirektem Kontakt mit Lebensmitteln untersucht.

Für die Bewertung wurde die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 herangezogen.

Die Ergebnisse sind im Prüfbericht 22-FC01883 vom 18.08.2022 dargestellt.

Durch die analytischen Tests wurde die folgende Substanz nachgewiesen:

2,6-Di-tert-butyl-p-Kresol (CAS-Nr.: 128-37-0).

Die sensorische Prüfung ergab keine erkennbaren organoleptischen Veränderungen der Lebensmittel simulanzien.

Unter Berücksichtigung der Prüfergebnisse sind die untersuchten Prüfmuster für den Einsatz als Wandbeschichtungen im indirekten Lebensmittelkontakt in lebensmittelverarbeitenden / lebensmittelverteilenden Betrieben geeignet.

Bei dieser Übersetzung handelt es sich nicht um eine offizielle Übersetzung. Nur die Originaltexte in Italienisch und Englisch sind verbindlich.

Firma

Date: 24/03/2023

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.