



pH Labs

Client / Cliente  
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 – Superficie trattata con rivestimento 2K diluibile in acqua**

Il prodotto DUROCAL HYDRO - Trattamento superficiale con rivestimento 2K diluibile in acqua - è utilizzato come rivestimento per il contatto indiretto con gli alimenti ed è stato studiato per la sua migrazione di sostanze mediante analisi di screening GC-MS e per il suo comportamento sensoriale (influenza sensoriale sugli alimenti) a contatto indiretto con gli alimenti.

Per la valutazione è stato utilizzato il Regolamento (CE) 1935/2004.

I risultati sono presentati nel rapporto di prova 22-FC01883 datato 18.08.2022.

Attraverso i test eseguiti è stata rilevata la seguente sostanza:

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

Il test sensoriale non ha evidenziato cambiamenti organolettici evidenti nel simulante alimentare.

Alla luce dei risultati dei test, i campioni analizzati sono adatti all'uso come rivestimenti murali a contatto indiretto con gli alimenti nelle aziende di trasformazione e distribuzione alimentare.

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 | TUV Italia](#)

TUV®

C.F. - P. IVA - Reg. Imp. Firenze n. 01964230484

Capitale sociale esistente all'ultimo bilancio:  
Euro 80.000 int. Vers.