



MOCA - Materiali a contatto con alimenti: i test e i servizi offerti da UL

UL offre analisi chimiche e fisico-meccaniche per valutare la conformità dei tuoi articoli agli standard internazionali. Scopri il nostro portfolio completo di servizi per i materiali a contatto con alimenti



UL supporta i produttori nel loro impegno volto a proteggere la salute dei consumatori conformandosi ai rigorosi standard volontari e ai regolamenti internazionali e aiutandoli a verificare la sicurezza e la qualità dei materiali destinati ad uso alimentare.

Test su tutte le tipologie di materiali

UL offre test e analisi per un'ampia gamma di materiali destinati all'uso alimentare:

- Superfici di preparazione – taglieri, tavoli, basi
- Contenitori – bicchieri, tazze, scatole
- Pentolame e utensili da cucina
- Utensili – cucchiari, forchette, coltelli
- Imballaggi – buste, laminati, pellicole, stagnole
- Elettrodomestici da cucina – tostapane, bollitori, macchine da caffè

La vostra prima scelta nell'approcciare il panorama normativo globale

Grazie alla nostra vasta competenza nel settore della sicurezza possiamo aiutarti nel definire il percorso da seguire per commercializzare i tuoi articoli nel mercato globale rispettando le leggi e gli standard internazionali, tra cui:

- EN 1183
- ASTM C149
- EC 1935/2004 ed i regolamenti pertinenti per specifici materiali destinati al contatto con gli alimenti
- Resolution CM/Res(2013)9 - European Guideline for metals and alloys
- DIN 51032
- Regolamento Europeo 10/2011
- Direttiva 84/500/CE
- US FDA 21 CFR 170-189
- Legislazione Mercosur
- Japan Food Sanitation Law



La nostra competenza al tuo servizio

UL offre un'ampia gamma di test chimici e fisico-meccanici dedicati ai materiali a contatto con alimenti.

Analisi chimiche tra cui:

- Migrazione globale in differenti simulanti alimentari
- Migrazione specifica per le varie sostanze (es. cloruro di vinile monomero, formaldeide, melammina)
- Migrazione specifica di metalli pesanti
- Rilascio di ammine aromatiche primarie (PAA)
- Determinazione del contenuto di BPA e IPA

Test fisico-meccanici e di performance tra cui:

- Resistenza al lavaggio
- Resistenza alle macchie
- Resistenza alla cottura in forno microonde
- Verifica sicurezza al calore da forno
- Analisi sensoriale per articoli ed imballaggi a contatto con gli alimenti

Ispezioni tra cui:

- Pre-Production, sulla fase che precede la produzione
- Top of Product, sul campione di produzione
- Monitoraggio della produzione
- DUPRO (During Production) ossia durante la produzione
- Pre-shipment, sulla fase che precede la spedizione
- Loading, in fase di carico

Audit di produzione per verificare:

- La capacità di una struttura di realizzare un prodotto secondo le specifiche richieste dal brand e nei tempi stabiliti
- La conformità sociale agli standard internazionali
- La struttura gestionale, i processi di controllo qualità e le condizioni di lavoro

Formazione:

Gli esperti di UL offrono giornate di formazione tecnica per approfondire gli standard di sicurezza e qualità internazionali e le richieste specifiche del vostro brand.

Scopri di più sulle soluzioni e i servizi offerti da UL per il tuo business visitando CRS.UL.com o scrivendo a EMEALA.MarketingCRS@ul.com



Empowering Trust™

UL and the UL logo are trademarks of UL LLC © 2018.

0818