

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:

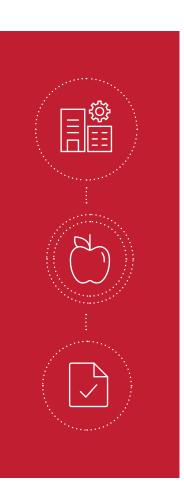
- Superfici di preparazione taglieri, tavoli, basi
- Contenitori bicchieri, tazze, scatole
- Pentolame e utensili da cucina
- Utensili cucchiai, forchette, coltelli
- Imballaggi buste, laminati, pellicole, stagnole
- Elettrodomestici da cucina tostapane, bollitori, macchine da caffè

# 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**<sup>™</sup>