

DIVISIONE: **QUÍMICA-FÍSICA**  
DIVISION: **QUÍMICA-FÍSICA**

LABORATORIO: **EMBALAJE**  
LABORATORY: **EMBALAJE**

<p><b>RAPPORTO DI PROVA</b> (Test Report)</p> <p>N° <b>422g/LCF/PKG/04</b></p>	<p>Pag. 1 di/of 1 pag. 3</p> <p>Data: 04/08/04 Date: 04/08/04</p>
--	---

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:  
SPECIMEN DESCRIPTION:

**Botellas de vidrio que contienen vino blanco  
envasadas por ustedes utilizando:  
tapón expandido denominado SIGILLO;  
tapón tradicional de corcho.**

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:  
CLIENT:

**OREMPLAST S.r.l.**  
Via Martiri della libertà, n°60  
48024 MASSA LOMBARDA (RA)

NORMA DI RIFERIMENTO:  
REFERENCE STANDARD:

Evaluación de la alteración organoléptica gustativa según norma UNI  
10192-00 Método D.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:  
OUTSIDE DISTRIBUTION:

**Oremplast S.r.l.**  
**c.a. Sr. CASADEI LELLI**

DISTRIBUZIONE INTERNA:  
INSIDE DISTRIBUTION:

**copia: Responsabile División**

ENTE DI ACCREDITAMENTO:  
ACCREDITATION BODY:



**CSI**  
Certificazione e Testing

**RAPPORTO DI PROVA**  
(Test Report)

N° 422g/LCF/PKG/04

Pag. di/of 2  
pag. 3

Data: 04/08/04  
Date:

**DATOS GENERALES**

- Fecha recepción muestras: 05.06.02
- Fecha inicio ejecución pruebas: 29.08.02
- Fecha fin ejecución pruebas: 04.09.02
- Procedimiento interno normalizado:
- Diferencia respecto a los métodos de prueba:
- Control cálculos y transferencia datos: SI

SI  
NO

**IDENTIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS EXAMINADAS:**

**Botellas de vidrio que contienen vino blanco envasado por ustedes utilizando:  
tapón expandido denominado SIGILLO;  
tapón tradicional de corcho.**

**DECLARACIÓN:**

- Los resultados de prueba presentados en este informe han sido conseguidos utilizando los tapones altos 44mm ya que proporcionaron resultados peores en la prueba efectuada con respecto a los de los tapones altos 37mm
- Los resultados de prueba presentados en este informe se refieren exclusivamente a la muestra ensayada.
- Este informe no puede ser reproducido tampoco parcialmente sin la autorización del Responsable del Centro.

**DETERMINACIONES EFECTUADAS:**

- **Examen organoléptico olfativo según UNI 10192 método D.**

El examen olfativo por diferenciación consiste en un examen triangular: a cada catador se le pide que cate tres muestras, dos de las cuales son idénticas (vino blanco contenido en las botellas que ustedes taparon con el tapón SIGILLO) y una es diferente (vino blanco contenido en las botellas que ustedes taparon con tapón de corcho). El examen es efectuado según la opción de la "selección forzada", obligando al catador a proporcionar una respuesta también en el caso de que no aprecie diferencias.



**CSI**  
Certificazione e Testing

**RAPPORTO DI PROVA**  
(Test Report)

N° 422g/LCF/PKG/04

Pag. 3  
di/of 3  
pag. 3

Data: 04/08/04  
Date: 04/08/04

Condizioni operative:

- ambas muestras fueron acostadas, de manera que se produjera contacto entre vino blanco y tapón, y fueron mantenidas en dicha posición durante 30 días;
- el vino fue catado por los jurados después de un acondicionamiento de 10 horas, a  $13 \pm 2$  °C

**RESULTADOS:**

**- Examen por diferenciación**

- número de respuestas: 11
- diferencia significativa: Sí
- significatividad de la diferencia: 5%

Entre 11 catadores, 7 individuaron la muestra distinta. El test, considerando  $\alpha=5\%$ , resulta significativo.

RESP. DIV. QUÍMICA - FÍSICA

Laboratory Head

Dr. G. VESTRUCCI

RESP. CENTRO

Managing Director

Ing. Pasqualino CAU