

DIVISIONE: **CHIMIE-PHYSIQUE**  
DIVISION:

LABORATORIO:  
LABORATORY:

EMBALLAGE

<b>RAPPORTO DI PROVA</b> (Test Report)	Pag. 1 di/of pag. 4
N° <b>422m-FR/LCF/PKG/04</b>	Data: 05/08/04 Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:  
SPECIMEN DESCRIPTION:

**Bouchon expansé dénommé SIGILLO (H44.1).**

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:  
CLIENT:

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

NORMA DI RIFERIMENTO:  
REFERENCE STANDARD:

Evaluation de l'altération organoleptique olfactive et gustative selon la norme UNI 10192-00.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:  
OUTSIDE DISTRIBUTION:

**OREMPLAST S.r.l.**  
**A l'attention de M. CASADEI LELLI**

DISTRIBUZIONE INTERNA:  
INSIDE DISTRIBUTION:

Copie: Responsable Division

ENTE DI ACCREDITAMENTO:  
ACCREDITATION BODY:



## DONNES GENERALES

- Date de réception des échantillons: 05.06.02

- Date de début des essais : 27.06.02

- Date de fin des essais: 28.06.02

- Procédure interne normalisée: OUI

- Déviation des méthodes d'essai : OUI<sup>(\*)</sup>

- Contrôle des calculs et transfert des données: OUI

(\*) La norme prévoit la possibilité de modifier les durées et les températures de conditionnement afin de simuler de façon plus adéquate les conditions réelles d'utilisation.

## IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON EXAMINE:

**Bouchon expansé dénommé SIGILLO (H44.1).**

## DECLARATION :

- Les résultats des essais contenus dans le présent rapport se réfèrent exclusivement à l'échantillon testé.

- Le présent rapport ne peut être reproduit partiellement sans l'autorisation du Responsable du Centre.



**TESTS EFFECTUES:**

**- Examen organoleptique olfactif selon UNI 10192 méthode C.**

L'examen olfactif par score consiste en une évaluation de la différence de l'odeur, effectuée selon une échelle structurée à 5 points. Il est demandé à chaque dégustateur de renifler des flacons codifiés, dont l'un est vide et les autres contiennent des échantillons, et d'attribuer un score selon l'échelle suivante:

- 0 aucune différence d'odeur perceptible;
- 1 différence d'odeur à peine perceptible et difficilement définissable ;
- 2 différence d'odeur faible mais définissable ;
- 3 différence d'odeur nette;
- 4 différence d'odeur très nette.

Le résultat final est exprimé en faisant la moyenne arithmétique des scores obtenus, en arrondissant la valeur au premier décimal et en l'accompagnant de l'écart type.

L'essai organoleptique a été réalisé en utilisant les conditions opérationnelles suivantes ;

temps de conditionnement : 18 heures

température de conditionnement :  $55 \pm 1$  °C

nombre de dégustateurs : 8

quantité d'échantillons: 5 bouchons

Volume du flacon : 1000 ml

L'échantillon est reconnu comme ayant un potentiel impact organoleptique sur le produit si le score moyen est  $\geq 3$ .



**CSI**  
Certificazione e Testing

**RAPPORTO DI PROVA**  
(Test Report)

N° 422m-FR/LCF/PKG/04

Pag. 4  
di/of  
pag. 4

Data: 05/08/04  
Date:

**RESULTATS:**

**Examen organoleptique olfactif selon UNI 10192 méthode C.**

Nous indiquons dans le tableau suivant la valeur moyenne et les déviations standards des score obtenus:

	Echantillons	
	VIDE	Bouchon SIGILLO
moyenne	0.0	1.8
SD	0.0	0.9

RESP. DIV. CHIMIE PHYSIQUE

Laboratory Head

Dr. G. VESTRUCCI

RESP. CENTRE

Managing Director

Ing. Pasqualino CAU