

Rapporto di prova n°: **16LA12490** del **22/09/2016**

#### Dati relativi al campione

Oggetto della prova: **Vernici**

Descrizione: **Idropittura traspirante contenente microsferi ceramiche con additivi fotocatalitici, antimuffa, antibatterici, attivi nello spettro UV-Vis, assorbitori di odori. (Prodotto Brevettato)**

Data accettazione: **30/08/2016**

Data arrivo: **30/08/2016** Ora arrivo: **11.00.00**

Data inizio analisi: **31/08/2016** Data fine analisi: **22/09/2016**

#### Dati di campionamento

Data: **30/08/2016**

Campionamento a cura di: **Committente: L&G Holding srl - Via Molise 19 - 86170 - Isernia (IS)**

Trasporto: **Committente: L&G Holding srl - Via Molise 19 - 86170 - Isernia (IS)**

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ
Valutazione dell'attività antimuffa <i>UNI EN 15457:2008</i>			
Primo ceppo fungino (tipico amb. interno) = <i>Penicillium purpurogenum</i>		<b>DSM 62866</b>	
Secondo ceppo fungino (tipico amb. interno) = <i>Rhodotorula mucilaginosa</i>		<b>DSM 70825</b>	
Primo ceppo fungino (tipico amb. esterno) = <i>Alternaria alternata</i>		<b>DSM 62010</b>	
Secondo ceppo fungino (tipico amb. esterno) = <i>Cladosporium cladosporioides</i>		<b>DSM 62121</b>	
Natura del substrato		<b>Polimerico</b>	
Dimensioni substrato (diametro del cerchio)	cm	<b>5,5</b>	
Temperatura di incubazione	°C	<b>25</b>	
Provino 1 a 21 gg	Valutazione	<b>0</b>	
Provino 2 a 21 gg	Valutazione	<b>0</b>	
Provino 3 a 21 gg	Valutazione	<b>0</b>	

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

**Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.**

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2008 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. R registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

segue Rapporto di prova n°: **16LA12490** del **22/09/2016**

LEGENDA: **U.M.** = unità di misura; (**sup**) = Limite superiore; (**inf**) = Limite Inferiore; **x ± y** = intervallo di accettabilità; **LoQ** = limite di quantificazione, valore di soglia al di sotto del quale si sceglie di non riportare alcun risultato numerico per il parametro in oggetto; tale limite è fornito direttamente dal metodo oppure viene scelto sulla base dei limiti di rilevabilità sperimentali (LoQ o LoD) in modo da non essere modificato nel tempo o in base alle caratteristiche chimico-fisiche o microbiologiche del singolo campione; **LoD** = limite di rilevabilità; **NQ** = non quantificabile, indica un valore inferiore a LoQ  
"<x" o ">x" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore all'intervallo di misura della prova

**SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO:** le prove microbiologiche quantitative sono eseguite su singola replica e due diluizioni consecutive in conformità alla UNI EN ISO 7218:2013 (ad esclusione delle analisi su acque ed MPN); i risultati del presente Rapporto di prova non risultano corretti per i fattori di recupero (R) in quanto i valori del recupero rientrano nella tolleranza indicata nel metodo di prova; le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.)

I risultati evidenziati in rosso indicano un superamento dei limiti definiti.

### **Note:**

Valutazione della crescita fungina:

0 = Nessun micelio sulla superficie del provino.

1 = Crescita fino al 10% della superficie del provino.

2 = Crescita oltre il 10% e fino al 30% della superficie del provino.

3 = Crescita oltre il 30% e fino al 50% della superficie del provino.

4 = Crescita oltre il 50% e fino al 100% della superficie del provino.

Per determinare la resistenza ai funghi secondo questo metodo (e/o l'effetto fungicida), il materiale verniciante viene applicato su un provino di substrato idoneo, posto sopra la superficie di un terreno agarizzato, inoculato con una sospensione di spore fungine ed incubato. E' possibile così valutare l'efficacia antifungina dei preservanti del film di vernice in base all'intensità di crescita fungina dopo incubazione del provino per un massimo di 21 giorni. Il metodo descritto è semi-quantitativo e comparativo, cioè basato sulla comparazione tra due prodotti, con e senza preservanti.

Direttore Tecnico

Dr. Giovanni Mitaritonna  
Chimico

Ordine Interprov. Chimici del Veneto - Padova n° 910 SEZ. A

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

**Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.**

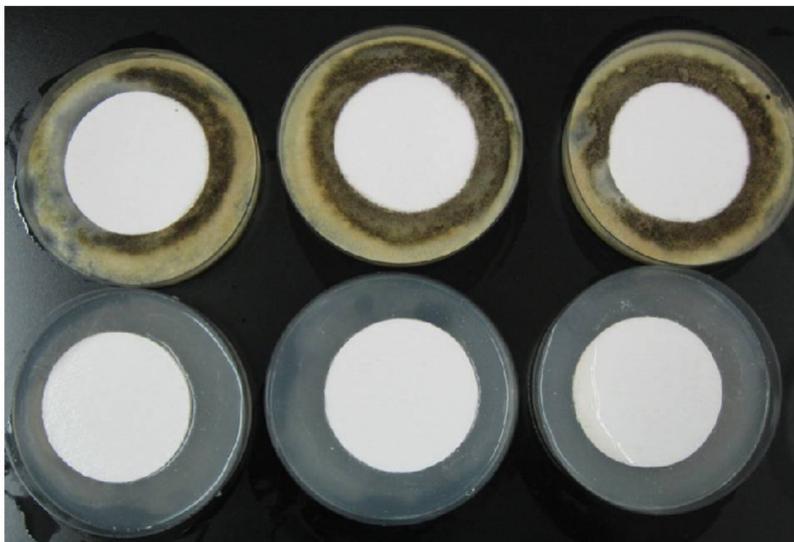
Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2008 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. R registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

segue Rapporto di prova n°: 16LA12490 del 22/09/2016

16LA12490 – UNI EN 15457 – T 3gg

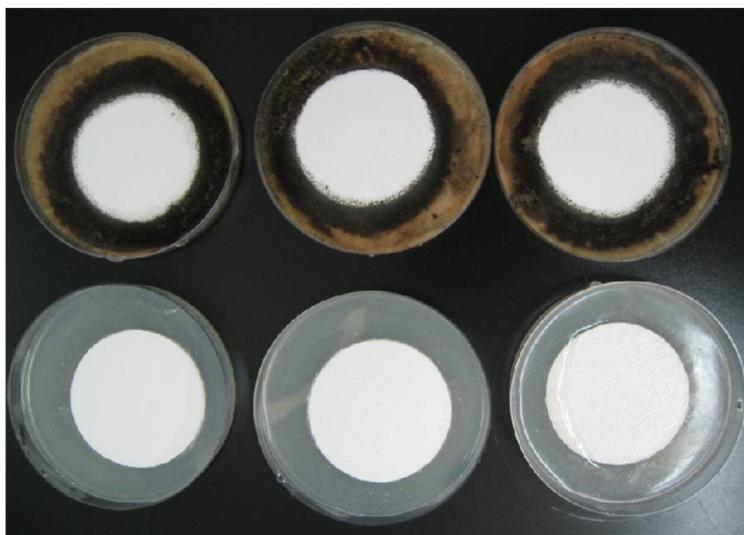
Campione NON trattato



Campione trattato

16LA12490 – UNI EN 15457 – T 7gg

Campione NON trattato



Campione trattato

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

**Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.**

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2008 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. Registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.

segue Rapporto di prova n°: 16LA12490 del 22/09/2016

**16LA12490 – UNI EN 15457 – T 14 gg**

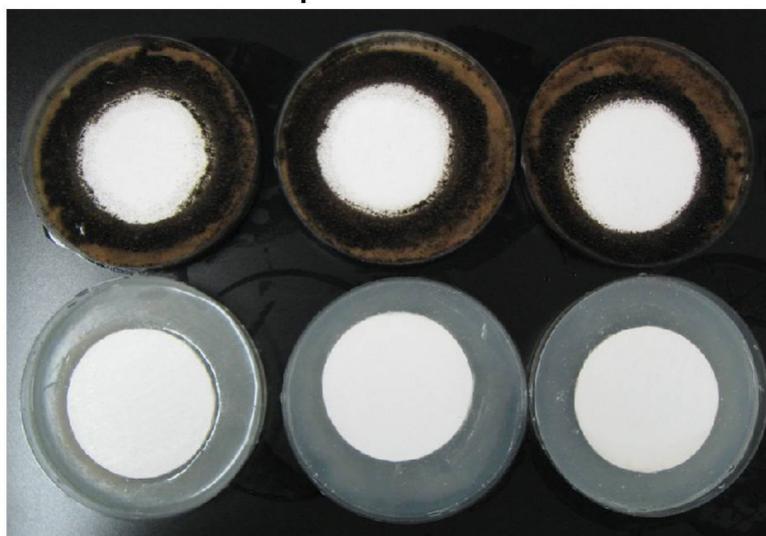
**Campione NON trattato**



**Campione trattato**

**16LA12490 – UNI EN 15457 – T 21 gg**

**Campione NON trattato**



**Campione trattato**

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

**Rappresentazione di un Rapporto di Prova firmato elettronicamente, ai sensi della normativa vigente.**

Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2008 da CSQA con il n° 14270. Iscrizione all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. Consigliato da AIC per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari. R registrato per le analisi su prodotti alimentari o materiali a contatto destinati all'esportazione verso il Giappone.