

Relatório de Ensaio nº QUI/L-271581/1/16 Página 1/6

#### RELATÓRIO DE ENSAIO Nº QUI/L-271581/1/16

INTERESSADO: ECO VENTURES BIO PLASTICS IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

DO BRASIL

Rua: General Lecor, 1141 - Ipiranga

04213-021 - Ipiranga - SP

Ref.: (79567)

# 1. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

01 (Uma) Amostra de Embalagem Plástica Biodegradavel em PET para Alimentos - ECOVENTURES - STARPACK identificada pelo interessado como: Embalagem PET Biodegradavel P-Life SMC Ecoventures - STARPACK e recebida pelo laboratório em 21/12/2015.

Identificação Interna: L-0191265

### 2. METODOLOGIA(S) UTILIZADA(S)

- Resolução nº 105, de 19 de Maio de 1999, da ANVISA que aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos;
- Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.
- Resolução RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.
- Portaria n º 685, de 27 de agosto de 1998, da ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos".
- Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965, Dispõe sobre Normas Técnicas Especiais Reguladoras do Emprego de Aditivos Químicos a Alimentos.
- Procedimento Interno C-007-QFN Rev.00 Determinação de Fluoretos;
- Procedimento Interno C-008-QFN Rev.00 Determinação de Boro.
- Materials and articles in contact with foodstuffs Plastics
- EN 1186-3: 2002 Material and articles in contact with foodstuffs Plastics Part
   3: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by total immersion.
- EN 1186-14: 2002 Material and articles in contact with foodstuffs Plastics Part 14: Test methods for 'substitute tests' for overall migration from plastics intended to come into contact with fatty foodstuffs using test media iso-octane and 95% ethanol.

Relatório de Ensaio nº QUI/L-271581/1/16 Página 2/6

#### 3. RESULTADOS OBTIDOS

#### 3.1. Determinação de migração substâncias que conferem cor

SIMULANTE/CONDIÇÃO DE ENSAIO	AVALIAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO RDC N°52 DE 26/11/2010
Água Destilada – 10 dias/40°C	Não houve alteração na coloração do extrato.	Não deve haver
Etanol 95% (v / V) - 10 dias /40°C	Não houve alteração na coloração do extrato.	alteração na coloração.
Ácido acético 3% (m/V) - 10 dias / 40°C	Não houve alteração na coloração do extrato.	

#### 3.1.1 Conclusão - Determinação de migração de substancias que conferem cor

A amostra analisada atende as exigências da RDC N° 52 de 26/11/2010 para a determinação de migração de substancias que conferem cor para os simulantes: Água Destilada – 10 dias/40°C, Etanol 95% (v / V) - 10 dias /40°C e Ácido acético 3% (m/V) - 10 dias / 40°C.

#### 3.2. Migração Total

SIMULANTE/CONDIÇÃO DE ENSAIO	VALOR ENCONTRADO (mg/dm²)	REQUISITOS CONFORME RESOLUÇÃO Nº 105 – 19/05/1999 ANVISA	
Água Destilada – 10 dias/40°C	1,70	Mávimo 9 ma/dm²	
Etanol 95% (v / V) - 10 dias /40°C	0,51	Máximo 8 mg/dm²	
Ácido acético 3% (m/V) - 10 dias / 40°C	Não Detectado		

#### 3.2.1 Conclusão - Migração Total

A amostra analisada atende as exigências químicas da Resolução nº 105 de 19 de Maio 1999 da ANVISA — Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos e RDC n°51, de 26/11/2010, para Migração Total em: Água Destilada — 10 dias/40°C, Etanol 95% (v / V) - 10 dias /40°C e Ácido acético 3% (m/V) - 10 dias / 40°C.



Relatório de Ensaio nº QUI/L-271581/1/16 Página 3/6

## 3.3. Migração específica

PARÂMETROS	VALORES ENCONTRADOS (mg/kg DE SIMULANTE)		
DETERMINADOS	Ácido acético 3% (m/V) 10 dias / 40°C	Limite de Migração Específica, Conforme RDC 52 de 26/11/2010.	
Antimônio (Sb)	Não Detectado	0,040	
Arsênio (As)	0,009	0,010	
Bário (Ba)	0,001	1,000	
Boro (B)	0,084	0,500	
Cádmio (Cd)	0,001	0,005	
Chumbo (Pb)	Não Detectado	0,010	
Cobre (Cu)	0,002	5,000	
Cromo (Cr)	0,002	0,050	
Estanho (Sn)	Não Detectado	1,200	
Fluoretos (F <sup>-</sup> )	0,020	0,500	
Mercúrio (Hg)	0,001	0,005	
Prata (Ag)	Não Detectado	0,050	
Zinco (Zn)	Não Detectado	25,000	

# 3.3.1. Conclusão - Migração específica

A amostra analisada atende as exigências da RDC, 52 de 26/11/2010, item 3.2.

### 3.3.2. Conclusão – Limite de contaminantes para embalagens

	REQUISITOS CONFORME PORTARIA Nº685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998/ DECRETO Nº 55.871, DE 26 DE MARÇO DE 1965.		
PARÂMETROS DETERMINADOS	VALOR MÁXIMO	TIPO DE ALIMENTO	CONCLUSÃO
	PERMITIDO (mg/kg)		Ácido acético 3% (m/V) 10 dias / 40°C
Antimônio (Sb)	0,20	Bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento- destiladas, refrescos e refrigerantes.	Atende
	1,00	Sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende
	2,00	Outros alimentos.	Atende



Relatório de Ensaio nº QUI/L-271581/1/16 Página 4/6

	REQUISITOS CONFORME PORTARIA №685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998/ DECRETO № 55.871, DE 26 DE MARÇO DE 1965.			
PARÂMETROS DETERMINADOS	VALOR MÁXIMO TIPO DE ALIMENTO		CONCLUSÃO	
	PERMITIDO (mg/kg)	MITIDO	Ácido acético 3% (m/V) 10 dias / 40°C	
	0,10	Gorduras vegetais, gorduras e emulsões refinadas, gorduras hidrogenadas, bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento-destiladas, leite fluido (pronto para o consumo).	Atende	
	0,20	Refrescos e refrigerantes.	Atende	
Arsênio (As)	0,50	Sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende	
	1,00	Açúcares, caramelos e balas, cereais e produtos a base de cereais, gelados comestíveis, ovos e produtos de ovos, mel, peixes e produtos de peixe, produtos de cacau e derivados, chá, mate, café e derivados, outros alimentos.	Atende	
Bário (Ba)	Não declarado			
Boro (B)	Não declarado			
	0,20	Bebidas alcoólicas fermento-destiladas, refrescos e refrigerantes.	Atende	
Cádmio (Cd)	0,50	Bebidas alcoólicas fermentadas, sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende	
	1,00	Peixes e produtos da pesca, outros alimentos.	Atende	
	0,05	Leite fluido (pronto para consumo).	Atende	
	0,10	Óleos, gorduras e emulsões refinadas.	Atende	
	0,20	Alimentos para fins especiais (preparados especialmente para lactentes e crianças	Atende	
	0,30	Sucos de frutas cítricas.	Atende	
Chumbo (Pb)	0,80	Outros alimentos.	Atende	
	1,00	Chocolate adoçado.	Atende	
	2,00	Caramelos e balas, cacau (exceto manteiga de cacau e chocolate adoçado), dextrose (glucose), peixes e produtos da pesca, partes comestíveis de cefalópodes.	Atende	



Relatório de Ensaio nº QUI/L-271581/1/15 Página 5/6

PARÂMETROS DETERMINADOS	REQUISITOS CONFORME PORTARIA №685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998/ DECRETO № 55.871, DE 26 DE MARÇO DE 1965.		
	VALOR MÁXIMO		CONCLUSÃO
			Ácido acético 3% (m/V) 10 dias / 40°C
	0,10	Óleos, gorduras e emulsões refinadas.	Atende
	0,40	Óleos e gorduras virgens.	Atende
	2,00	Lactose.	Atende
	5,00	Refrescos e refrigerantes.	Atende
Cobre (Cu)	10,00	Caramelos e balas, bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento- destiladas, frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas, gelados comestíveis, mel.	Atende
	30,00	Sucos de frutas e xaropes naturais, outros alimentos.	Atende
Cromo (Cr)	0,10	Qualquer alimento.	Atende
Estanho (Sn)	150,00	Sucos de frutas cítricas (enlatados).	Atende
	250,00	Outros alimentos.	Atende
Fluoretos (F <sup>-</sup> )	Não declarado		
Mercúrio (Hg)	0,01	Outros alimentos	Atende
	0,50	Peixes e produtos da pesca (exceto predadores).	Atende
	1,00	Peixes predadores.	Atende
Prata (Ag)	Não declarado		
Zinco (Zn)	5,00	Bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento-destiladas, refrescos e refrigerantes.	Atende
	25,00	Sucos de frutas e xaropes naturais.	Atende
	50,00	Outros alimentos.	Atende



Relatório de Ensaio nº QUI/L-271581/1/15 Página 6/6

### 4. DATA DO(S) ENSAIO(S)

Ensaio realizado no período de 21/12/2015 a 22/01/2016.

São Paulo, 04 de Fevereiro de 2016.

L.A. FALCÃO BAUER LTDA Centro Tecnológico de Controle da Qualidade L.A. FALCÃO BAUER LTDA Centro Tecnológico de Controle da Qualidade

VIVIAN BARCELOS MEDICI TÉCNICA EM QUÍMICA CRQ nº 04486837

EP/

KARINA CRUZ COORDENADOR DE LABORATÓRIO CRQ nº 04161647