

CERTIFICATO SALVAGENTE ZERO TRUFFE

Marchio dato alle aziende virtuose i cui prodotti o servizi hanno superato determinati test di qualità

Con la seguente Relazione sul test effettuato:

La Società

EditorialeNovanta Srl, con sede legale a Roma, CAP 00185, via Ludovico di Savoia, N.2b, Partita IVA 12865661008, editrice della rivista “Il Salvagente” diretta da Riccardo Quintili.

rilascia, con i termini e le condizioni stabilite dagli accordi contrattuali, la licenza di uso del Marchio

“Il Certificato Salvagente – Zero Truffe”

alla Società

Food Delivery Packaging Srl, con sede legale a Milano, CAP 20123, via Giovanni Marradi 1, Partita IVA CF09522460964, nelle mani del suo rappresentante, il Sig. **Mario Menzio**.

avendo effettuato la verifica dei parametri descritti nell’Allegato A del contratto firmato dalle parti e constatato il superamento delle prove stabilite per “Il Certificato Salvagente – Zero Truffe”.

A tal fine si evidenziano i risultati dei Test eseguiti come segue:



Leader nei Test di laboratorio contro le Truffe ai consumatori






CERTIFICATO SALVAGENTE ZERO TRUFFE

Marchio dato alle aziende virtuose i cui prodotti o servizi hanno superato determinati test di qualità

Le verifiche effettuate riguarderanno i contenitori per pizza “CIRO -The Original Pizza Box” e contenitori di cartone acquistabili sul mercato

- Presenza di PFAS
- Presenza di Ftalati
- Presenza di Bisfenolo A
- Test sulla degradazione dei materiali

Verifiche di Certificazione	Requisiti di Certificazione	Esito		
		Ciro Pizza	Altri Contenitori	
Presenza di PFAS	Riscontro della totale assenza, considerando il Limite Di Quantificazione (LOQ) del metodo analitico, di PFOA e PFOS nel contenitore "Ciro Pizza". Al contempo il risultato verrà comparato con la media dei risultati ottenuti dagli altri contenitori.	< 10 ppb	< 10 ppb	
Presenza di Ftalati	Riscontro della totale assenza, considerando il Limite Di Quantificazione (LOQ) del metodo analitico, di Ftalati nel contenitore "Ciro Pizza". Al contempo il risultato verrà comparato con la media dei risultati ottenuti dagli altri tre contenitori.	< 10 ppb	< 10 ppb	
Presenza di Bisfenolo A	Riscontro della totale assenza, considerando il Limite Di Quantificazione (LOQ) del metodo analitico, di Bisfenolo A nel contenitore "Ciro Pizza". Al contempo il risultato verrà comparato con la media dei risultati ottenuti dagli altri contenitori.	< 10 ppb	170 ppb	
Test sulla degradazione dei materiali	Il contenitore "Ciro Pizza" deve mostrare un degrado minore della propria struttura rispetto a quella degli altri tre contenitori.	I campioni in cartone mostrano come a temperature relativamente basse, in un intervallo compreso tra 50°C e 105°C , si abbia un possibile processo di gelatinizzazione del collante a base di amido che potrebbe cambiare le caratteristiche meccaniche del cartone ondulato. Il campione in polistirene mostra una trazione da fase cristallina ad amorfa intorno ai 100°		