

Rapporto di prova n°: **20LA07768** del **17/06/2020**

Spett.  
**SOLIANI EMC**  
Via Varesina 122  
22100 Como (CO)

**Dati di accettazione**

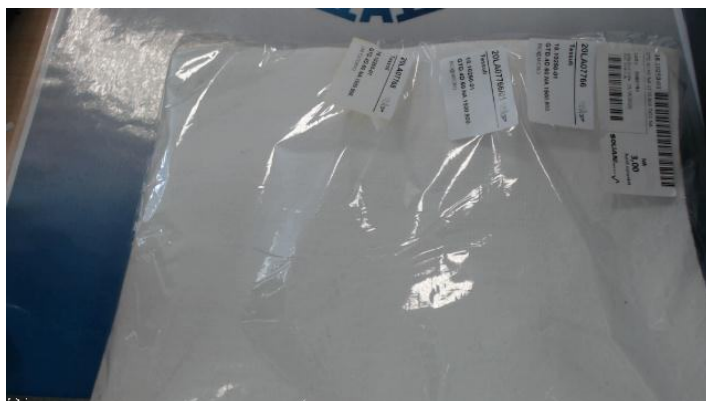
Oggetto della prova: **Tessili**

Trasporto: **Cliente**

Data arrivo: **27/05/2020**

Ora arrivo: **12.00**

Data accettazione: **27/05/2020**



---

**Dati relativi al campione**

Descrizione: **18.10250-01 GTD.4D.60.NA.1500.900.TiO2.NA**

---

**Dati relativi al campionamento**

Campionamento a cura di: **Cliente**

Luogo: **Sede del Cliente**

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

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

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. 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.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: **20LA07768** del **17/06/2020**

Parametro - Specifiche <i>Metodo - Note</i>	U.M.	Risultato Note	LoQ	LoD	Inizio prova Fine prova
Cytotoxicity - Elution test (le)ISO 10993-5:2009		<b>Si veda allegato</b>			27/05/2020 12/06/2020

Qualora il campionamento non sia a carico della 3ALaboratori srl, quest'ultima declina ogni responsabilità in merito alle informazioni relative al campionamento in quanto fornite dal Cliente/Committente; i risultati delle prove si riferiscono esclusivamente al campione così ricevuto. Quando questi dati comprendono misurazioni che impattano sull'unità di misura, i risultati espressi sono ottenuti dall'elaborazione degli stessi. I Dati di accettazione sono di responsabilità del Laboratorio mentre i dati relativi al campione sono di responsabilità del Cliente/Committente  
Qualora il campione sia non idoneo ma il Cliente/Committente scegliesse di proseguire ugualmente, il laboratorio declina ogni responsabilità sui risultati che potrebbero essere influenzati dallo scostamento

LEGENDA: **U.M.** = unità di misura; **(sup)** = Limite superiore; **(inf)** = Limite Inferiore; **LoQ** = limite di quantificazione, è il limite inferiore di concentrazione sopra al quale è possibile ottenere strumentalmente una misura di tipo quantitativo; in microbiologia il LoQ è di natura teorica; **LoD** = limite di rilevabilità, è il limite inferiore di concentrazione sotto il quale il campione non può essere rilevato; nelle analisi qualitative rappresenta la minima concentrazione alla quale è possibile determinare o meno la presenza di un analita; **NQ** = non quantificabile, indica un valore inferiore a LoQ; **NR** = non rilevabile, indica un valore inferiore a LoD; "**<x**" o "**>x**" indicano rispettivamente un valore inferiore o superiore all'intervallo di misura della prova, dove x è il risultato

**(S)**: Indica una modifica rispetto alla versione precedente del Rapporto di prova.

**(le)**: Indica che la prova/attività è stata eseguita in subappalto.

**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.)

Direttore Tecnico

Dr. Giovanni Mitaritonna  
Chimico

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

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

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

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. 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.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: **20LA07768** del **17/06/2020**

Test start: 08/06/2020 Test end: 10/06/2020

Cell line	Manufacturer	
Mammal fibroblasts BALB/3T3 clone A31 (ATCC® CCL163™)	American Type Culture Collection (ATCC)	
Reagent	Manufacturer	Batch
Dulbecco's Modified Eagle Medium (DMEM)	Lonza	0000717805
Fetal Bovine Serum (FBS)	Sigma-Aldrich	17H114
Penicillin/Streptomycin solution	Sigma-Aldrich	048M4774V

#### QUALITATIVE EVALUATION

	Contact time: 24 h						Positive control
	Replicate 1	Replicate 2	Replicate 3	Replicate 4	Replicate 5	Replicate 6	
Blank							
Vehicle control	0	0	0	0	0	0	
Negative control	0	0	0	4	4	4	
Test Sample	4	4	4	4	4	4	

#### INTERPRETATION OF RESULT

Grade	Reactivity	Conditions of all Cultures
0	None	Discrete intracytoplasmic granules; no cell lysis; no reduction of cell growth
1	Slight	Not more than 20% of the cells are round, loosely attached and without intracytoplasmic granules or show changes in morphology; occasional lysed cells are present; only slight growth inhibition observable
2	Mild	Not more than 50% of the cells are round, devoid of intracytoplasmic granules; no extensive cell lysis; not more than 50% growth inhibition observable
3	Moderate	Not more than 70% of the cell layers contain rounded cells or are lysed; cell layers not completely destroyed but more than 50% growth inhibition observable
4	Severe	Nearly complete or complete destruction of the cell layers

#### ACCEPTANCE CRITERIA

Negative control		Positive control	
Grade ≤1	VALID	Grade ≥3	VALID

#### RESULTS

	Reactivity grade
Test Sample	4

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

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

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. 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.  
 Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9

Rapporto di prova n°: **20LA07768** del **17/06/2020**

Test start: 08/06/2020 Test end: 10/06/2020

**QUANTITATIVE EVALUATION - 540 nm**

Contact time:		24 h					
	Replicate 1	Replicate 2	Replicate 3	Replicate 4	Replicate 5	Replicate 6	
Blank	0,049	0,049	0,047	0,051	0,057	0,055	
Vehicle control	1,090	1,106	1,115	1,142	1,119	1,103	
Negative control	1,062	1,121	1,144	0,047	0,053	0,054	Positive control
Test Sample	0,141	0,137	0,142	0,139	0,131	0,115	

**MEAN, STANDARD DEVIATION, CV% AND VIABILITY**

	Mean OD	Standard Deviation	CV %	Mean OD	Mean OD <sub>Blank</sub>	Viability %
Blanks	0,051					
Vehicle control	1,113	0,018	1,586	1,061		100
Negative control	1,109	0,042	3,814	1,058		100
Positive control	0,051	0,004	7,375	0,000		0
Test Sample	0,134	0,010	7,578	0,083		8

**ACCEPTANCE CRITERIA**

	Vehicle $\geq 0,3$			
Mean OD	VALID			
	Negative control $\geq 70\%$	Positive Control $< 70\%$		
Quantitative Evaluation	VALID	VALID		
	Vehicle control	Negative control	Positive control	Test Sample
CV between Replicates $\leq 15\%$	VALID	VALID	VALID	VALID

$$\% \text{ viability} = \frac{OD_{\text{sample}} - OD_{\text{blank}}}{OD_{\text{vehicle}} - OD_{\text{blank}}} \times 100$$

**INTERPRETATION OF RESULTS**

Reduction of Viability	Result
$\leq 30\%$	Not Cytotoxic
$> 30\%$	Cytotoxic

**RESULTS**

	Reduction Viability % (*)	
Test Sample	92	CYTOTOXIC

\*0 (% viability test item a vehicle); 100 (% viability test item a Blank)

----- Fine Rapporto di Prova -----

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente all'oggetto sottoposto a prova.

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

Il presente documento non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione scritta del laboratorio.

Laboratorio con sistema gestionale certificato UNI EN ISO 9001:2015 da CSQA con il n° 14270. 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.

Laboratorio iscritto all'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le Industrie Alimentari n°52. E' responsabilità dell'OSA dare comunicazione delle allerte agli organi preposti

Mod.PT01.01 Rev.9