

 <p>Direzione Qualità</p>	<p>Scheda Tecnica Mytik Diam Classic</p>	<p>DQ-FT-MYD-IT-V11</p> <p>Data: 18.02.16</p>
---	---	---

Specifiche tecniche (a)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Metodo	Parametri	Specifiche	Tolleranze
Macerazione in soluzione idro-alcolica al 12%, acidificata a pH 3,5 su 25 tappi SPME/GC/MS	2,4,6-TCA rilasciabile (ng/L) 2,3,4,6-TeCA rilasciabile (ng/L) PCA rilasciabile (ng/L) 2,4,6-TBA rilasciabile (ng/L)	≤ LDQ (b) ≤ LDQ (b) ≤ LDQ (b) ≤ LDQ (b)	
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Metodo	Parametri	Specifiche	Tolleranze
Calibratura su 32 tappi	Lunghezza (mm)	L ± 0,4	LQA 1,5 (A1/R2) (c)
Lunghezza : 48 mm	Diametro (mm)	D ± 0,3	LQA 1,5 (A1/R2)
Diametro : 28 / 29 / 29,5 / 30,5 / 31 mm	Smusso (mm)	S ± 0,25	LQA 2,5 (A2/R3)
Pesatura su 32 tappi	Peso (g)	P ± 0,7	LQA 1,5 (A1/R2)
Macchina di trazione-compressione su 5 tappi	Pressione media di compressione (N/cm ²) per i : 28 – 29 – 29,5 mm 30,5 – 31 mm	28 - 38 31 - 41	LQA 2,5 (A0/R1)
CARATTERISTICHE FISICHE			
Metodo	Parametri	Specifiche	Tolleranze
Tappatore a 4 ganasce su 20 tappi	Ripresa dimensionale in 30s (%) (d)	≥ 92 %	
Per scuotimento e filtrazione	Tasso di polvere (mg/tappo)	≤ 0,3	
Metodo con stufa a 103°C/ H24	Umidità (%)	4 ± 2	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Metodo	Parametri	Specifiche	Tolleranze
Conforme alla norma ISO 10718: 2015	Conteggio dei piccoli organismi (UFC/tappo)	Lieviti e muffe < 10 Batteri aerobici < 10	

Specifiche tecniche valide fino a 60 mesi.

- (a) queste specifiche si intendono con riserva di un utilizzo conforme alle norme di stoccaggio e tappatura.
 (b) LIMITE DI QUANTIFICAZIONE (LDQ) : il limite di quantificazione del metodo analitico per cromatografia gassosa è di 0,3 ng/L per il TCA, di 1ng/L per il TeCA e PCA e di 2ng/L per il TBA. Valore indicativo secondo il metodo interno disponibile su richiesta.
 (c) LIVELLO DI QUALITA' ACCETTABILE (LQA) : A1/R2 significa che sui 32 tappi testati : il lotto è accettato se un tappo, al massimo, presenta un risultato inferiore o superiore ai limiti di specifica ed il lotto è rifiutato se 2 tappi o più presentano un risultato inferiore o superiore al limite di specifica.
 (d) La frequenza di controllo di questi parametri è stabilita in modo da seguire regolarmente le nostre produzioni.

Conforme alla normativa relativa agli imballaggi a contatto con alimenti (Normativa quadro 1935/2004 e testi specifici riferiti ai materiali di cui al regolamento 10 / 2011...) in base alle norme FDA (codice CFR21), le migrazioni globali, le migrazioni specifiche (secondo il regolamento 10/2011) nonché le diverse risoluzioni europee relative al sughero ed ai prodotti di saturazione.

Conforme alla normativa sugli imballaggi ed ai rifiuti di imballaggio.
 Dichiarazione di conformità rilasciata su richiesta.

*DIAMANT, una tecnologia DIAM BOUCHAGE / CEA (BREVET EP 1 216 123 B1).

Diam Bouchage SAS - Espace Tech Ulrich - 66400 Céret
 Tél : +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax : +33 (0)4 68 87 35 36
 info@diam-bouchage.com - www.diam-cork.com

e la propria filiale di commercializzazione in Champagne

Mytik Diam SAS - Route de Damery - BP 61 - 51202 Epervain Cedex
 Tél : +33 (0)3 26 55 22 16 - Fax : +33(0)3 26 55 60 08