

 <p>Direzione Qualità</p>	Scheda Tecnica Quart Mytik Diam Classic	DQ-FT-QMD-IT-V1 Data: 08.06.15
---	--	-----------------------------------

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 = 40/42/44 mm Diametro = 26.5/27 mm	Lunghezza (mm)	(L ± 0,4)	LQA 1,5 (A1/R2) (c)
	Diametro (mm)	(D ± 0,3)	LQA 1,5 (A1/R2)
	Smusso (mm)	(S ± 0,25)	LQA 2,5 (A2/R3)
Pesatura su 32 tappi	Peso (g) tappo	± 0,6	LQA 1,5 (A1/R2)
Macchina di trazione-compressione su 5 tappi	Pressione media di compressione (N/cm ²)	29 - 39	LQA 2,5 (A0/R1)
CARATTERISTICHE FISICHE			
Metodo	Parametri	Specifiche	Tolleranze
Tappatore a 4 ganasce su 20 tappi	Ripresa dimensionale in 30s (%) (d)	≥ 92 %	
Su tubi calibrati (anello CETIE)	Impermeabilità liquida (%)	100% ≤ 2,5 bar	
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: 2002	Conteggio dei piccoli organismi (UFC/tappo)	Lieviti e muffe < 10 Batteri aerobici < 30	

Vini fermi : Specifiche tecniche valide fino a 60 mesi.
Vini frizzanti : da definire

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

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