

CSI SpA  
Sede Legale  
20030 Senago - MI - I  
Cascina Traversagna 21

Direzione, Uffici e Laboratori  
20021 Bollate - MI - I  
Viale Lombardia 20  
Tel. +39 02 383301  
Fax +39 02 3503940  
www.csi-spa.com

Registrazione numero/*Registration number*

C0733\FPM\FDC\13\_1\_2

## CERTIFICATO DI CONFORMITÀ PER IL CONTATTO CON ALIMENTI CERTIFICATE OF FOOD CONTACT COMPLIANCE

**VISTO IL RAPPORTO DI PROVA CSI N. 0733\FPM\FDC\13 DEL 08/07/2013**

*REFERRING TO THE CSI TEST REPORT NO 0733\FPM\FDC\13 of 08/07/2013*

**SI CERTIFICA CHE IL CAMPIONE**

*WE CERTIFY THAT THE SAMPLE*

**CINGHIA DI TRASMISSIONE DELLA FAMIGLIA PRODOTTI MEGADYNE MEGALINEAR FCM**

*TRANSMISSION BELT MEGADYNE MEGALINEAR FCM PRODUCT RANGE*

**PRODOTTA DA**

*manufactured by*

**MEGADYNE S.p.A.**

VIA TRIESTE, 16  
10075 MATHI  
Italia

**RISPETTA I LIMITI DI MIGRAZIONE GLOBALE E SPECIFICA ALLA CONDIZIONE DI 2 ORE A 40°C CON I SIMULANTI ALCOOL ETILICO 10% V/V, ACIDO ACETICO 3% p/V, OLIO D'OLIVA RETTIFICATO E POLI(OSSIDO DI 2,6-DIFENIL-P-FENILENE) IN ACCORDO CON**

*respects the overall and specific migration limits at 70°C for 2 hours with ethanol 10% V/V, acetic acid 3% w/V, Rectified olive oil and poly(2,6-diphenyl-p-phenylene oxide) simulants according to*

**D.M. N° 34 DEL 21/3/1973 (S.O. GU N° 104 DEL 20/04/1973) E D.P.R. N° 777 DEL 23/8/1982 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE**

**DIRETTIVE EUROPEE 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE e 97/48/CE**

**REGOLAMENTI (CE) N° 1935/2004 E 1895/2005**

**REGOLAMENTO (UE) N° 10/2011 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE**

*Italian Ministerial Decree No 34 of 21 March 1973 (Ordinary Supplement to Official Gazette No 104 of 20 April 1973) and Presidential Decree No 777 of 23 August 1982 and amendments and changes*

*European Directives 82/711/EEC, 85/572/EEC, 93/8/EEC and 97/48/EC*

*Regulations (EC) No 1935/2004 and No 1895/2005*

*Regulation (EU) No 10/2011 and amendments*

**IL CAMPIONE E' IDONEO AL CONTATTO RIPETUTO FINO A 70°C PER 2 ORE CON GLI ALIMENTI ACQUOSI, ACIDI, OLEOSI O GRASSI E SECCHI**

*The sample is suitable to be used in repeated contact with aqueous, acidic, oily or fatty and dry foodstuffs up to 70°C temperature for 2 hours.*

**DATA DI RILASCIO: 25 Novembre 2015**

**ISSUE DATE: 2015, 25<sup>th</sup> November**