

分析試験成績書

第206050959-001号
2006年(平成18年)05月26日

依頼者 MY FLEXITANK INDUSTRIES SDN BHD

検体名 FLEXITANK用LLDPEフィルム

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号
 大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号
 名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号
 九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号
 多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号
 千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2006年(平成18年)05月15日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	検出限界	注	方法
器具及び容器包装規格試験(合成樹脂)			1	
一般規格				
材質試験				
カドミウム及び鉛				
カドミウム	適			
鉛	適			
溶出試験				
重金属	適			
過マンガン酸カリウム消費量	適(0.9 µg/ml)			
個別規格(ポリエチレン)				
溶出試験				
蒸発残留物(ヘプタン)	適(10 µg/ml)			
蒸発残留物(20%エタノール)	適(5 µg/ml以下)			
蒸発残留物(水)	適(5 µg/ml以下)			
蒸発残留物(4%酢酸)	適(5 µg/ml以下)			

注1. 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第3のDの2合成樹脂製の器具又は容器包装によった。区分:使用温度, 100℃以下

以上



Japan
Food
Research
Laboratories

Japan Food Research Laboratories

Authorized by the Japanese Government

HEAD OFFICE : 52-1 Motoyoyogi-cho, Shibuya-ku, Tokyo 151-0062
 OSAKA BRANCH : 3-1 Toyotsu-cho, Suita-shi, Osaka 564-0051
 NAGOYA BRANCH : 5-13 Oosu 4-chome, Naka-ku, Nagoya 460-0011
 KYUSHU BRANCH : 1-12 Shimogofuku-machi, Hakata-ku, Fukuoka 812-0034
 TAMA LABORATORY : 11-10 Nagayama 6-chome, Tama-shi, Tokyo 206-0025
 CHITOSE LABORATORY : 2-3 Bunkyo, Chitose-shi, Hokkaido 066-0052

ANALYSIS CERTIFICATE

No. 206050959-002 1/2
 May 26, 2006

Requested by: MY FLEXITANK INDUSTRIES SDN BHD
 Suite 5. 02, Level 5, MBF Tower
 53 Jalan Sultan Ahmad Shah
 10050 Penang
 Malaysia

Sample: LLDPE FILM FOR FLEXITANK

Received: May 15, 2006

This is to certify that the following result(s) have been obtained according to our analysis on the above-mentioned sample(s) submitted by the client.

RESULTS

Standards for Apparatus and Container Packages "Synthetic Resin"

General standards

Materials test

Cadmium and lead

Cadmium: Conformable

Lead: Conformable

Elution test

Heavy metal: Conformable

Quantity of KMnO₄ consumed: Conformable
 (0.9 µg/ml)

Specific standards "Polyethylene (PE)"

Elution test

Evaporation residue

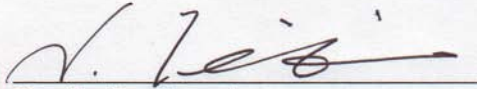
Heptane: Conformable
 (10 µg/ml)

20 % ethanol: Conformable
 (Not more than 5 µg/ml)

Water: Conformable
 (Not more than 5 µg/ml)

4 % acetic acid: Conformable
 (Not more than 5 µg/ml)

By the method of Notification No. 370 (1959) Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc.: Ministry of Health and Welfare of Japan. (Type: used at the temperature not exceeding 100 °C)



A handwritten signature in black ink, appearing to read "N. Imaizumi".

Noriko Imaizumi
Principal Investigator
Japan Food Research Laboratories