

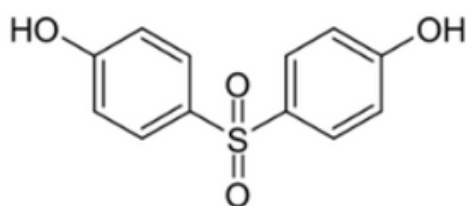
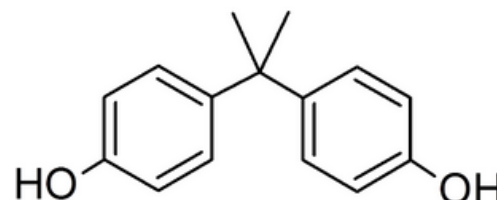
BISFENOLO A & BISFENOLO S



SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

Approccio analitico per determinare la presenza di BPA e BPS in alimento

Il **Bisfenolo A (BPA)** è una sostanza chimica utilizzata da decenni nei paesi industrializzati, in particolare nella produzione di plastiche in policarbonato e resine epossidiche, impiegate ad esempio nei rivestimenti interni protettivi delle lattine per alimenti e bevande. Tuttavia, a seguito di numerosi studi scientifici che ne hanno evidenziato il potenziale effetto di interferente endocrino, negli ultimi anni le preoccupazioni sanitarie sono notevolmente aumentate. Di conseguenza, l'uso del BPA è stato progressivamente limitato, soprattutto nei materiali a contatto con gli alimenti. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), nel 2023, ha abbassato drasticamente la dose giornaliera tollerabile (TDI), portandola da 4 µg/kg a soli 0,2 ng/kg peso corporeo, a conferma della crescente attenzione verso i potenziali rischi per la salute umana.



Il Bisfenolo S (BPS) è un monomero utilizzato nella produzione di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti, proposto negli ultimi anni come alternativa al Bisfenolo A (BPA), a seguito delle crescenti restrizioni sull'uso di quest'ultimo. Tuttavia, l'interesse nei confronti del BPS non è privo di criticità: a causa della sua struttura chimica molto simile a quella del BPA, anche il BPS ha sollevato preoccupazioni per potenziali effetti sulla salute umana. Studi recenti ne hanno evidenziato possibili proprietà di interferente endocrino e sospetta tossicità per la riproduzione, tanto che nel 2013 è stato incluso tra le sostanze da valutare nell'ambito del regolamento REACH.

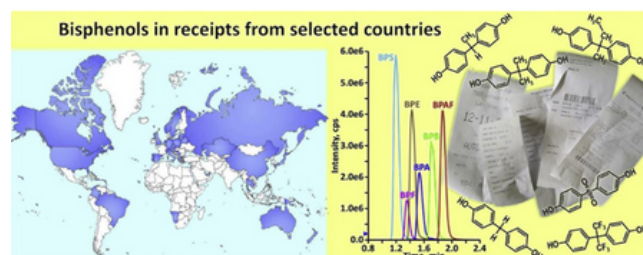
Il **Regolamento 2024/3190** della Commissione Europea introduce il **divieto** di utilizzare il Bisfenolo A nella produzione di materiali ed oggetti destinati al contatto alimentare in plastica, adesivi, gomme, inchiostri, siliconi, vernici e rivestimenti, resine a scambio ionico. Inoltre introduce restrizioni anche su altri "bisfenoli pericolosi".



The presence of bisphenol A in the thermal paper in the face of changing European regulations – A comparative global research*

Robert Frankowski, Agnieszka Zgola-Grzeskowiak, Tomasz Grzeskowiak, Krzysztof Sójka

Institute of Chemistry and Technical Electrochemistry, Poznań University of Technology, Berdychowo 4, 60-965, Poznań, Poland



BISFENOLI NELLA CARTA: UN PROBLEMA GLOBALE

"Sebbene la carta termica non dovrebbe essere riciclata a causa del suo alto contenuto di bisfenoli, alcuni consumatori potrebbero non esserne al corrente e quindi, sia il BPA che il BPS, possono contaminare la carta riciclata, il che può portare alla loro ulteriore diffusione"

FOOD CONTACT CENTER

HEADQUARTERS
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE

+39 0573 245244

SALES@FOODCONTACTCENTER.COM

WWW.FOODCONTACTCENTER.COM



FOOD CONTACT SERVICES

LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTERS
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA

+39 030 3457131

FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM

WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM

BISFENOLO A & BISFENOLO S



SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

BISFENOLI NEL CARTONI DELLA PIZZA: PERCHE' RICERCARLI?

- Essendo il **Bisfenolo A** e il **Bisfenolo S** due sostanze che si ritrovano come contaminanti nella carta riciclata, vi è l'esigenza di ricercarli direttamente nel cartone della pizza, prodotto molto spesso in carta riciclata.
- Inoltre, la classica analisi in simulante talvolta può portare a una non conformità: questo può dipendere dal fatto che rispetto alle **condizioni real-use** l'approccio con simulante è peggiorativo, pertanto si consiglia l'analisi in alimento, considerata più idonea.



LA NOSTRA SOLUZIONE

Food Contact Center, in linea con le normative vigenti, ha **validato e accreditato, un metodo per la quantificazione di Bisfenolo A in alimento pizza e prodotti da forno**. L'EFSA nel 2023 ha stabilito come TDI (Tolerable Daily Intake) per il BPA un valore di di 0.2 ng/kg di peso corporeo al giorno, questo vuol dire che un individuo può assumere ogni giorno della propria vita 0.2 ng/kg p.c. di BPA senza avere effetti sulla salute. A partire da questo dato si può estrapolare un limite massimo di concentrazione di BPA in pizza, considerando la situazione più cautelativa (e anche altamente irrealistica) in cui un individuo consuma una pizza al giorno in scatola di cartone da asporto per tutti i giorni della propria vita.

Pizza/Pizza, Prodotti da forno/Bakery products

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova
2-2-Bis(4-idrossifenil)propano (Bisfenolo A) (BPA)/2-2-bis(4-idrossifenil)propano (Bisphenol A) (BPA) (0.02 - 1 mg/Kg di alimento pizza)	MHTH083 rev.2 2023	LC-MS



Rev.1 16/05/2025

La Direzione del Laboratorio

FOOD CONTACT CENTER

HEADQUARTERS
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE

+39 0573 245244

SALES@FOODCONTACTCENTER.COM

WWW.FOODCONTACTCENTER.COM



FOOD CONTACT SERVICES

LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTERS
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA

+39 030 3457131

FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM

WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM