

V33  
B.P. 1  
39210 DOMBLANS

V/Réf. : Commande n°VBR 4/7/11 9:49

N/Réf.: DA-11/04998-2 du 29/06/2011  
DA-11/04998-3 du 29/06/2011

RAPPORT D'ESSAIS N°RE-11/10637 du 12 août 2011

## 1. OBJET

Examen de l'inertie d'un matériau devant entrer en contact avec des aliments. Essai de migration globale.

## 2. DOCUMENTS DE REFERENCE

- Norme NF EN 1186, parties 1, 2 et 3
- Directive européenne CEE n° 82/711 du 18/10/82, modifiée
- Directive européenne CEE n° 85/572 du 19/12/85, modifiée
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004
- Règlement (UE) n° 10/2011 du 14 Janvier 2011

## 3. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Echantillon réceptionné au laboratoire le 29 juin 2011

**Vernis 2 composants sous forme liquide (partie A + durcisseur)**

**Référence : Vitrificateur PUR-T3 satin Plastor**

Cet échantillon est destiné à entrer en contact avec **des aliments aqueux, acides, alcoolisés et gras.**

---

*La reproduction de ce rapport d'essais n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 3 page(s).  
Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux échantillons soumis à IANESCO.*

---

#### 4. CONDITIONS D'ESSAI ET RESULTATS

- Application du produit sur plaques en verre (2 couches à 6 heures d'intervalle)
- Séchage avant essai : 10 jours à température ambiante.

Conditions de contact sur l'échantillon	Liquide simulateur	Observations des éprouvettes	Observations du liquide simulateur	Valeurs (*) individuelles de migration globale en mg/dm <sup>2</sup> (arrondies à 0,1 près)	Valeur moyenne (*) en mg/dm <sup>2</sup> (arrondie à 0,1 près pour les liquides simulateurs aqueux et à 1 près pour l'huile d'olive)
3 x 2 heures à 40 °C, la mesure étant effectuée sur le dernier essai	Eau distillée	Aucune modification apparente	Limpide	1.1 0.8 1.2	1.0
3 x 2 heures à 40 °C, la mesure étant effectuée sur le dernier essai	Acide acétique 3% (p/v)	Aucune modification apparente	Limpide	1.7 2.1 1.8	1.9
3 x 2 heures à 40 °C, la mesure étant effectuée sur le dernier essai	Ethanol 10% (v/v)	Aucune modification apparente	Limpide	2.3 2.0 2.5	2.3
2 heures à 40 °C	Huile d'olive	Aucune modification apparente	Limpide	< 0.1 < 0.1 0.1	< 1

(\*) Pour l'essai dans l'huile, calcul effectué après une correction d'une perte en substances volatiles des éprouvettes témoins de 9,6 mg/dm<sup>2</sup>.

Notes : Rappel des limites maximales autorisées :

- Pour les simulants aqueux : 10 mg/dm<sup>2</sup> avec un écart analytique de 2 mg/dm<sup>2</sup>
- Pour les simulants gras : 10 mg/dm<sup>2</sup> avec un écart analytique de 3 mg/dm<sup>2</sup>

Date de début d'analyse : 18/07/2011

## 5. CONCLUSION

Dans les conditions d'essai retenues, la migration globale de ce matériau est inférieure aux limites fixées par la réglementation dans les liquides simulateurs représentant les aliments aqueux, acides, alcoolisés et gras (simulants A, B, C pour l'alcool jusqu'à 10°, D de la directive 85/572 modifiée).

*NB : Les constituants du matériau doivent être autorisés par la réglementation française (brochure n° 1227 éditée par les Journaux Officiels).*

**Maryse FAVARD**

*Responsable Matériaux et Emballages*

