

RAPPORT D'ESSAI

- Demandeur :** LF IMPORT
10 avenue de bourgogne
Saint Ouen l'Aumone
BP99163
95075 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
- Date et référence de la commande :** N° CF988 du 11/02/2011
- Objet :** Examen de l'inertie d'un matériau destiné à entrer en contact avec des aliments :
- **essai de migration globale**
- Documents de référence :**
- NF EN 1186 - 9 (janvier 2003)
 - Directive CEE n° 85/572 du 19/12/85
 - Directive CE n° 2002/72 du 06/08/02
 - Directive CE n° 2004/1 du 06/01/04
 - Directive CE n° 2004/19 du 03/03/04
 - Directive CE n° 2005/79 du 18/11/05
 - Directive CE n° 2007/19 du 2 avril 2007
 - Directive CE n° 2008/39 du 6 mars 2008
 - Directive CEE 82/711 du 18/10/82
 - Directive CE n° 97/48 du 29/07/97
 - Note d'information de la DGCCRF n° 2004-64 du 06/05/04
- Identification de l'échantillon :** Pot pour yaourt 100% P.P imprimé 6 couleurs

1. DESCRIPTION DE L'ÉCHANTILLON

Date de réception : 15 février 2011

Référence : P 7.000

Nature chimique : PP

Cet échantillon est destiné à entrer en contact avec des produits aqueux, acides, alcoolisés et des produits laitiers.

2. CONDITIONS D'ESSAIS ET RESULTATS

Date de début de réalisation des essais : 28 février 2011

Les résultats de migration, donnés dans le tableau ci-dessous, sont constitués de la moyenne des valeurs individuelles et sont exprimés en mg/dm², après application d'un facteur correcteur pour les essais simulant le contact avec les aliments gras :

Conditions de contact sur l'échantillon selon la norme NF EN 1186 – 1 (janvier 2003)	Liquide simulateur	Observations des éprouvettes	Observations du liquide simulateur	Valeurs individuelles (à 0,1 mg/dm ² près)	Facteur correcteur	Résultat de migration à 0,1 mg/dm ² près (Essai milieu aqueux) à 1 mg/dm ² près (Essai milieu gras)
10 Jours à 20°C	Acide acétique 3%	Aucune modification	Aucune modification	1,5	-	1,3
				1,4		
				1,1		
10 Jours à 20°C	Ethanol 50%	Aucune modification	Aucune modification	0,3	-	0,5
				0,4		
				0,7		

Notes : Rappel des limites maximales autorisées :

- Pour les simulants aqueux, l'isooctane et l'éthanol à 95 % :
 - 10 mg/dm² avec un écart analytique de 2 mg/dm²,
 - 60 mg/kg avec un écart analytique de 12 mg/kg.
- Pour l'huile d'olive et l'huile de tournesol :
 - 10 mg/dm² avec un écart analytique de 3 mg/dm²,
 - 60 mg/kg avec un écart analytique de 20 mg/kg.

3. CONCLUSION

Dans les conditions d'essais retenues, la migration globale du matériau est inférieure aux limites fixées par la réglementation dans les liquides simulateurs représentant les aliments aqueux, acides, alcoolisés jusqu'à 50% et les produits laitiers concernés selon annexe VIII de la directive n°2007/19/CE qui amende la directive n°85/572/CEE au 01/05/08 (Simulants B, C de la directive 85/572).

Nota bene : Les constituants du matériau doivent être autorisés par la réglementation européenne et française concernant les matériaux au contact des aliments.

Trappes, le 25 mars 2011

**Le Responsable du Département
Propriétés Chimiques des Matériaux**



Thierry VINCELOT



**Réalisation de l'essai
Nora LAMBENG**

Le responsable de l'essai



Maryline BESSUAND

Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux échantillons, aux produits ou aux matériels soumis au LNE et tels qu'ils sont définis dans le présent document.