

V33

B.P. 1  
39210 DOMBLANS

V/Réf. : Cde Didier NOURRIGAT du 23/02/2007

N/Réf.: DA-07/01216-1 du 26/02/2007

RAPPORT D'ESSAIS N° RE-07/04470 du 16 avril 2007

### 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° 85/572 du 19/12/85  
Directive européenne CE n° 97/48 du 29/07/97  
Directive européenne CE n° 2002/72 du 06/08/02, modifiée  
Arrêté du 02/01/03 (JO du 29/01/03), modifié par l'arrêté du 19/10/2006  
Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004

### 3. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Echantillon réceptionné au laboratoire le 26 février 2007

Huile PUT-4 bicomposante appliquée à la brosse en une couche, sur des plaques en verre

Référence : formule 7 DN 03/1 pour l'huile et 6 DN 27/2 pour le durcisseur

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

Conditions particulières d'utilisation : **protection de plans de travail (contact bref et répété).**

---

*La reproduction de ce rapport d'essais n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).  
Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux échantillons soumis à IANESCO CHIMIE.*

---

**INSTITUT D'ANALYSES ET D'ESSAIS EN CHIMIE DE L'OUEST**

- Biopôle - 6 rue Carol Heitz - BP 90974 - 86038 POITIERS Cedex -

Tél.: 05 49 44 76 14 - 05 49 44 76 12 - LABO : 05 49 44 76 04 - Fax : 05 49 44 76 22

- association loi 1901 - Siret N° 775 716 061 00061 - APE 743 B -

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

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	Acide acétique 3% (p/v)	Aucune modification apparente	Limpide	0,4 0,3 0,3	0,3
2 heures à 40°C	Huile d'olive	Aucune modification apparente	Limpide	2,5 2,6 3,0	3

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>  
60 mg/kg avec un écart analytique de 12 mg/kg
- Pour les simulants gras : 10 mg/dm<sup>2</sup> avec un écart analytique de 3 mg/dm<sup>2</sup>  
60 mg/kg avec un écart analytique de 20 mg/kg

Date de début d'analyse : 20/03/2007

#### 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 et gras, non alcoolisés (simulants B, D des directives 85/572 et 97/48).

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