

PERMATEX France S.A.S
Z.A. Les Bruottées - Vignolles
BP 347
21209 BEAUNE CEDEX

V/Réf. : IPQ/02.130/LC du 23/10/2002
N° labo : n° 6589

RAPPORT D'ESSAI N° 12349 du 24 décembre 2002

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 XP ENV 1186, parties 1, 2 et 3
Directive européenne CEE n° 85/572 du 19/12/85
Directive européenne CE n° 2002/72 du 06/08/02
Directive européenne CE n° 97/48 du 29/07/97
Arrêté du 14/09/92 modifié (JO du 13/10/92)
Décret 92-631 du 08/07/92

3. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Echantillon réceptionné au laboratoire le 24 octobre 2002.

- Revêtement appliqué sur support en acier inoxydable
- Référence : PERMACOR PAE/HS
- Couleur : jaune

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

Conditions particulières d'utilisation : contact de durée indéterminée supérieure à 24 heures, à des températures inférieures ou égales à 40 °C.

*La reproduction de ce rapport d'essai 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

- 3 rue Raoul Follereau - 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 00038 - 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 ² (arrondies à 0,1 près)	Valeur moyenne (*) en mg/dm ² (arrondie à 0,1 près pour les liquides simulateurs aqueux et à 1 près pour l'huile d'olive)
30 jours à 40°C	Eau distillée	Aucune modification apparente	Limpide	0,4 0,5 0,6	0,5
30 jours à 40°C	Acide acétique 3% (p/v)	Aucune modification apparente	Limpide	4,5 5,0 5,1	4,9
30 jours à 40°C	Ethanol 15% (v/v)	Aucune modification apparente	Limpide	0,7 0,6 0,8	0,7
30 jours à 40°C	Ethanol 50% (v/v)	Aucune modification apparente	Limpide	2,5 2,9 2,8	2,7
30 jours à 40°C	Ethanol 75% (v/v)	Aucune modification apparente	Limpide	8,4 7,8 7,9	8,0
30 jours à 40°C	Huile d'olive	Aucune modification apparente	Limpide	2,2 3,4 2,5	3

(*) Pour l'essai dans l'huile, calcul effectué en tenant compte d'une perte en substances volatiles des éprouvettes témoins de 9,6 mg/dm².

Notes : Rappel des limites maximales autorisées :

- Pour les simulants aqueux : 10 mg/dm² avec un écart analytique de 2 mg/dm²
60 mg/kg avec un écart analytique de 12 mg/kg
- Pour les simulants gras : 10 mg/dm² avec un écart analytique de 3 mg/dm²
60 mg/kg avec un écart analytique de 20 mg/kg

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 75°, 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 des essais
Matériaux et Emballages



Régis BRUNET
Directeur

