



IANESCO

ANALYSES • PRÉLÈVEMENTS
ÉTUDES • CONSEILS
environnement • matériaux au contact des aliments

SIGOPLAST
LA CHARATTE
ZA DE COURTANNE
43620 SAINT PAL DE MONS

V/Réf. : Devis signé du 27/07/2016
N/Réf. : D16-08-0017

Your Ref. : Quote signed of 27/07/2016
Our Ref. : D16-08-0017

RAPPORT D'ESSAIS N°E16-09338-1 du 20 septembre 2016
Annule et remplace le RAPPORT D'ESSAIS N°E16-09338 du 13 septembre 2016

*TESTS REPORT N°E16-09338-1 of September 20, 2016
Cancels and takes place of TESTS REPORT N°E16-09338 of September 13, 2016*

1. OBJET / OBJECT

Examen de l'inertie d'un matériau devant entrer en contact avec des aliments. Essai de migration globale.
Inertia's examination of a material intended to come into contact with foodstuffs. Overall migration test.

2. DOCUMENTS DE REFERENCE

- Norme NF EN 1186, parties 1, 2 et 3
- Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004
- Règlement (UE) n°10/2011 du 14 Janvier 2011, modifié
- Note d'information DGCCRF 2004/64

REFERENCE DOCUMENTS

- Standard NF EN 1186, parts 1, 2 and 3
- Regulation (EC) n°1935/2004 of October 27, 2004
- Modified Regulation (EU) n°10/2011 of January 14, 2011
- DGCCRF information notice 2004/64

3. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Echantillon réceptionné au laboratoire le 01/08/16
Film plastique microperforé

SAMPLE DESCRIPTION

*Sample receptionned at Laboratory on 01/08/16
microperforated plastic film*

- FILM OPP IMPRIME MICROPERFORE DESTINE AU CONDITIONNEMENT TOUT PRODUIT
(fruits, légumes, leurs dérivés et autre produit, conservés à température ambiante. Réchauffage micro onde possible)

Référence : FILM OPP IMPRIME MICROPERFORE

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.

*The reproduction of this document is allowed only as a whole 2 page(s).
The mentioned results apply only for the samples submitted to IANESCO.*

4. CONDITIONS D'ESSAIS ET RESULTATS / TEST CONDITIONS AND RESULTS

Conditions de contact sur l'échantillon <i>Test conditions</i>	Simulant <i>Simulant</i>	Observations des éprouvettes <i>Observations on the sample</i>	Observations du liquide simulateur <i>Observations on the simulant</i>	Valeurs individuelles de migration globale en mg/dm ² <i>Individual values of overall migration in mg/dm²</i>	Valeur moyenne en mg/dm ² <i>Mean value in mg/dm²</i>
MG5 : 2 heures à température de reflux <i>OM5 : 2 hours at reflux temperature</i>	A : Ethanol 10% <i>A : 10% ethanol</i>	Aucune modification apparente <i>No visible alteration</i>	Limpide <i>Limpid</i>	0.6 0.7 0.8	0.7
MG5 : 2 heures à température de reflux <i>OM5 : 2 hours at reflux temperature</i>	B : Acide acétique 3% <i>B : 3% acetic acid</i>	Aucune modification apparente <i>No visible alteration</i>	Limpide <i>Limpid</i>	0.5 0.8 1.2	0.8
MG5 : 2 heures à 100°C <i>OM5 : 2 hours at 100°C</i>	D2 : huile végétale <i>D2 : vegetable oil</i>	Aucune modification apparente <i>No visible alteration</i>	Limpide <i>Limpid</i>	6.0 5.4 5.9	6

Notes : Rappel des limites maximales autorisées

Pour les simulants aqueux : 10 mg/dm² avec un écart analytique de 2 mg/dm²

Pour le simulant gras : 10 mg/dm² avec un écart analytique de 3 mg/dm²

Recall of the authorized maximal limits :

For aqueous simulants : 10 mg/dm² with an analytical tolerance of 2 mg/dm²

For fatty simulant : 10 mg/dm² with an analytical tolerance of 3 mg/dm²

Date de début d'analyse / Date of analysis beginning : 24/08/2016

5. CONCLUSION / CONCLUSION

Dans les conditions d'essai indiquées dans le tableau ci-dessus, la migration globale de ce matériau est inférieure à la limite fixée par la réglementation dans les simulants A, B et D2 du règlement n°10/2011 modifié.

In the test conditions indicated in the above table, the overall migration of this material is within the limit set by regulation in the simulants A, B and D2 of modified regulation 10/2011.

NB : Le matériau doit être conforme aux exigences de composition définies par les réglementations européennes existantes et les textes nationaux applicables pour la fabrication des matériaux au contact des aliments.

NB : The material must be in accordance with the requirements of composition defined by the European regulations and the national texts relevant to food contact materials manufacturing.

Maryse FAVARD

Responsable Matériaux et Emballages

Head of Department Packaging and Materials



Seule la version française fait foi - Only the french version is legally acceptable