

BOURGEAT
Rue Adrien Bourgeat
B.P. 19
38490 LES ABRETS

V/Réf. : Ordre d'achat n°126318 du 02/12/2010

Réf.: DA-10/09205-2 du 07/12/2010

RAPPORT D'ESSAIS n°RE-11/00207 du 10 janvier 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, 9 et 14
Directive européenne CEE n° 85/572 du 19/12/85, modifiée
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
Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004

3. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Echantillon réceptionné au laboratoire le 7 décembre 2010

- Calottes de poêle en aluminium avec revêtement antiadhésif
- Référence : TEFAL

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

Conditions particulières d'utilisation : **usage répété (cuisson des aliments).**

*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.*

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/kg (arrondies à 1 près)	Valeur moyenne en mg/kg (arrondie à 1 près)
3 x 2 heures à 100 °C, la mesure étant effectuée sur le dernier essai	Acide acétique 3% (p/v)	Aucune modification apparente	Limpide	4 5 4	4
4 heures à 60 °C	Isooctane	Aucune modification apparente	Limpide	1 < 1 2	1

Notes : Rappel des limites maximales autorisées :

10 mg/dm² avec un écart analytique de 2 mg/dm²

60 mg/kg avec un écart analytique de 12 mg/kg

Date de début d'analyse : 22/12/2010

5. CONCLUSION

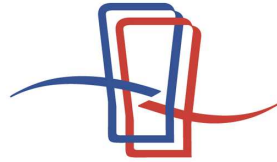
Dans les conditions d'essai retenues, la migration globale de ce matériau est inférieure aux limites fixées par la réglementation dans les liquides simulateurs représentant les aliments aqueux, acides et gras, non alcoolisés (simulant B des directives 85/572 et 97/48 et isooctane un des simulants de substitution de l'huile d'olive préconisés par la directive 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





BOURGEAT

Les Abrets, 04-01-2011

Nous déclarons sous notre responsabilité que les inox utilisés pour la fabrication de nos produits sont conformes aux normes ou directives :

We declare in own responsibility that the stainless-steel used for the manufacture of our products are in compliance with technical standards

- Arrêté du 13 janvier 1976
- *French Order dated 13 January 1976*
- Règlement 1935/2004/CE du 27/10/04 (et des textes le modifiant)
- *Regulation no.1935/2004 of the European Parliament and of Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food (and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC)*
- Norme Française NFA 36-711 d'Avril 2002
- *Standard NFA 36-711*

Relatif aux matériaux et objet en aciers inoxydables destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Relating materials and stainless steel objects intended to come into contact with foodstuffs

Fabien GENETIER
Responsable Qualité
Quality Manager