



# Rapport d'essai - Test de migration

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 ([www.nat.hu](http://www.nat.hu)).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

ULY 19-001471-1/rebr

Saint Quentin Fallavier, le 28/01/19

## Rapport d'essai / Test report

Echantillon reçu / *Sample receipt* :  
03/12/18

Client / *Client* :  
SYNTHENE

Date de commande / *Order data* :  
26/01118

Début des analyses / *Beginning of examinations* :  
05/12/18

Echantillon N° / *Sample n°* :  
18-195783-02

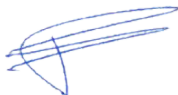
Détails supplémentaires / *Further information* :  
PRF100



<b>Résumé des résultats</b> <i>Summary of test results</i>	<b>Conclusion</b> <i>Conclusion</i>
Migration globale – Règlement (UE) N° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 et ses amendements <i>Overall migration – Commission regulation (EU) N° 10/2011 and amendments</i>	Conforme * PASS *
Aptitude au contact alimentaire – Règlement (CE) 1935/2004 article 3, décret 2007/766 <i>Food contact compliance – regulation (EC) 1935/2004 art. 3, 2007/766 Decree</i>	Conforme * PASS *

\* Avec des restrictions d'utilisation / *with restrictions of use*

Laura PONTILLE  
Chargée Clientèle  
Pôle Produits



Rémy REBOULLET  
Responsable commercial - pôle produits



Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.  
Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.  
Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 ([www.nat.hu](http://www.nat.hu)).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

SYNTHENE/ ULY 19-001471-1/rebr

Page 2 sur 6

**Echantillons analysés / Analysed samples / parts:**

Echantillon entier / Full sample

**Méthodes d'analyse / Examination methods:**

Paramètres / Parameter	Méthodes / Method	Lieu d'analyses / Performing place
Migration globale <i>Overall migration</i>	EN 1186-3 : 2002 <sup>A</sup>	Wessling Budapest

<sup>A</sup> signifie accrédité / means accredited

**Résultats / Results:**

**1) Migration globale / Overall migration**

Condition d'essai : 10 jours à 40°C, contact long, surface / volume : 1 dm<sup>2</sup> / 165 mL

Testing conditions: 10 days at 40°C, long contact, area / volume: 1 dm<sup>2</sup> / 165 mL

Simulant alimentaire <i>Food simulant</i>	Valeurs individuelles <i>Individual values</i>	Valeur moyenne <i>Mean value</i>	Valeur limite <sup>[1]</sup> <i>Limiting value <sup>[1]</sup></i>	Conclusion <i>Conclusion</i>
Acide acétique 3% <i>3% acetic acid</i>	3.4 mg/dm <sup>2</sup> 3.5 mg/dm <sup>2</sup> 3.4 mg/dm <sup>2</sup>	3.4 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg /dm <sup>2</sup>	Conforme PASS
Ethanol 20% <i>20% ethanol</i>	2.7 mg/dm <sup>2</sup> 2.8 mg/dm <sup>2</sup> 2.1 mg/dm <sup>2</sup>	2.5 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg /dm <sup>2</sup>	Conforme PASS
Ethanol 50% <i>50% ethanol</i>	8.1 mg/dm <sup>2</sup> 8.8 mg/dm <sup>2</sup> 7.2 mg/dm <sup>2</sup>	8.0 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg /dm <sup>2</sup>	Conforme PASS
Ethanol 95% <i>95% ethanol</i>	53.2 mg/dm <sup>2</sup> 52.6 mg/dm <sup>2</sup> 48.9 mg/dm <sup>2</sup>	51.6 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg /dm <sup>2</sup>	<b>Non conforme FAIL</b>

<sup>[1]</sup> selon le règlement (UE) N° 10/2011 / according to Regulation (EU) No 10/2011

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.  
 Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 ([www.nat.hu](http://www.nat.hu)).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

**Evaluation :**

Les présents échantillons sont destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Par conséquent, il s'agit d'articles au contact des aliments conformément à l'article 1 paragraphe 2 du règlement (CE) No 1935/2004. L'échantillon testé doit être conforme à cette législation.

Selon l'article 4 du décret N° 2007-766 modifié il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit, des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires qui ne répondent pas aux dispositions de l'article 3 paragraphe 1 du règlement (CE) No. 1935/2004.

L'article 3 paragraphe 1 du règlement (CE) No. 1935/2004 déclare que les matériaux et objets au contact des aliments doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- a) de présenter un danger pour la santé humaine ou
- b) d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées ou
- c) d'entraîner une altération des caractères organoleptiques

**Assessment:**

*The present samples are intended to be brought into contact with foodstuffs. Therefore, they are food contact articles according to article 1 paragraph 2 of the Regulation (EC) No. 1935/2004. The tested present sample has to comply with this legislation*

*According to article 4 amended decree N° 2007-766, it is forbidden to hold the sale, offer for sale, sell or distribute for free materials and articles intended to come into contact with food which do not comply with the requirements of production laid down in article 3 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1935/2004.*

*Article 3 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1935/2004 claims that food contact materials and articles shall be manufactured in compliance with good manufacturing practice so that, under normal or foreseeable conditions of use, they do not transfer their constituents to food in quantities which could :*

- a) endanger human health or*
- b) bring about an unacceptable change in the composition of the food or*
- c) bring about a deterioration in the organoleptic characteristics thereof.*

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif. Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 ([www.nat.hu](http://www.nat.hu)).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

**Résumé :**

En ce qui concerne la manière et l'étendue des examens effectués, l'échantillon est **conforme (boissons transparentes, boissons troubles et boissons alcoolisées titrant plus de 20% vol. et toutes les liqueurs à base de crème)** aux exigences légales en vigueur du règlement (CE) No. 1935/2004 et du règlement (UE) No. 10/2011 sauf pour l'alcool éthylique non dénaturé.

**Summary :**

*With regard to manner and extent of the performed examinations, the sample is in compliance (transparent drinks, troubles drinks and alcoholic drinks grading more than 20% vol., and all liqueurs containing cream) with the current legal requirements of the Regulation (EC) No. 1935/2004 and of the Regulation (EU) No. 10/2011 except for undenatured ethyl alcohol .*

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 ([www.nat.hu](http://www.nat.hu)).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

WESSLING Lyon · ZI de Chesnes Tharabie · 30 rue du Ruisseau · 38070 Saint-Quentin-Fallavier  
Tel. +33 (0)4 74 99 96 20 · Fax +33 (0)4 74 99 96 37

Votre contact : Rémy Reboullet – Pôle aptitude au contact alimentaire  
remy.reboullet@wessling.fr

[WWW.WESSLING.FR](http://WWW.WESSLING.FR)

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.  
Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 ([www.nat.hu](http://www.nat.hu)).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

**SYNTHENE/ ULY 19-001471-1/rebr**

Page 6 sur 6