

RAPPORT D'ESSAIS BO21A3187CP version a

Vérification partielle des critères de pureté (barquette fibres de canne à sucre)

Barquette en fibres de canne à sucre

CLIENT :

AGRO CONCEPT EMBAL
Z.A. L'EPINE
72460 SAVIGNE L'EVEQUE

A l'attention de Sonia BRUNET

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale, avec l'autorisation écrite du laboratoire. Il comporte 3 pages (pas d'annexes)

1. Identification des échantillons

Référence Laboratoire	Références client	Date de réception
BO21A3187	Barquette en fibres de canne à sucre (Pulpe B5 30 vierge) 	10/08/2021

Date de début d'analyse : 16/08/2021

2. Document de référence

Tests partiels Fiche DGCCRF Matériaux organiques – Fibres végétales (Fiche MCDA n°4(V02–01/01/2019))

3. Teneur en pentachlorophénol PCP

Document de référence : EN ISO 15320 – ISO 17070

	Résultats mg/kg	Limite d'acceptabilité	Conclusion
Teneur en Pentachlorophénol	< 0,1	< 0,1 mg/kg	Conforme

4. Transfert des constituants antimicrobiens

Document de référence : EN 1104

	Résultats	Limites d'acceptabilité	Conclusion
Zone d'inhibition : souche <i>Bacillus subtilis</i>	Absence	Absence	Conforme
Zone d'inhibition : souche <i>Aspergillus niger</i>	Absence	Absence	Conforme

5. Métaux extractibles (Pb, Hg)

Document de référence : EN645 ou EN647 / Dérivées de EN 12497 (Hg) + EN 12498 (Pb)

	Résultats mg/kg	Limite d'acceptabilité	Conclusion
Plomb extractible	< 0,01	< 0,01 mg/kg	Conforme
Mercure extractible	< 0,003	< 0,003 mg/kg	Conforme

6. Inertie organoleptique

Document de référence : Norme DIN 10955 (par contact direct) et Norme EN1230-2

L'appréciation porte uniquement sur le discernement d'un goût ou d'une odeur accessoire éventuel. La force du goût ou de l'odeur est évaluée par rapport à l'essai à blanc selon le barème suivant :

Echelle de notation

- 0 aucune différence,
- 1 différence juste perceptible,
- 2 légère différence
- 3 différence prononcée
- 4 forte différence

L'échantillon est jugé satisfaisant si la note moyenne ne dépasse pas 2,5.

	Résultats	Limites d'acceptabilité	Conclusion
Moyenne Goût	0,0	≤ 2,5	Conforme
Moyenne Odeur	0,0	≤ 2,5	Conforme

7. CONCLUSION

Dans les conditions d'essai, pour l'échantillon soumis à analyses, les critères :

- Teneur en Pentachlorophénol
- Transfert des constituants anti-microbiens,
- Métaux extractibles (Pb, Hg)
- Analyse sensorielle,

sont conformes aux critères de pureté définis dans la fiche DGCCRF « Matériaux organiques – Fibres végétales » (Fiche MCDA n°4(V02-01/01/2019)).

Bourg en Bresse, le 12 octobre 2021



A.PERRIN

Responsable Unité Physico-Chimie Emballages

Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux objets soumis à l'essai.