

RAPPORT D'ESSAI

TEST REPORT

Demandeur :*Applicant :*

USAGUNIC

ZAC de Roumagnac

81600 GAILLAC

Date et référence de la commande :*Date and reference of order :*V/ Accord du 15/02/2018 - DEVIS N° 2018/2773
du 14 février 2018**Date de réception des échantillons :***Date of reception of samples :*

19/02/2018

Date/période de réalisation des essais :*Testing date/period :*

Semaines 08 à 11/2018

*Weeks 08 to 11/2018***Documents de référence :***Reference documents :*- Règlement UE n°1935/2004 du 27/10/2004
Regulation EU n°1935/2004 of 27/10/2004- Annexes dans le document selon les matériaux
*Appendixes in the document according to materials***Référence et identification de l'échantillon :** Bol polypropylène*Reference and identification of sample :***Objet :***Subject :*

Aptitude au contact des aliments

Ability for food contact

L'objet et son(ses) matériau(x) constitutif(s), décrit(s) dans les paragraphes 1 et 2 de l'annexe technique du présent rapport, ont été analysés selon la réglementation européenne et française en vigueur ou selon les recommandations publiées par la DGCCRF. Les essais ont porté sur les critères d'inertie définis à partir des informations communiquées par le demandeur sur la nature chimique des matériaux et en prenant en compte l'utilisation normale et prévisible de l'objet.

The object and its(their) constitute material(s) described in paragraphs 1 and 2 of the Technical Annex to this report were analyzed according to French and European regulations or as recommendations published by the DGCCRF. The trial included the inertia criteria from the information provided by the applicant on the chemical nature of the materials and taking into account normal and foreseeable use of the object.

cofrac**ESSAIS**

Accréditation

N° 1-0606

Portée disponible

sur www.cofrac.fr**La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.***The reproduction of this document is only authorised in its unabridged version*

Certaines prestations rapportées dans ce document ne sont pas couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole*.
Some services reported are not covered by the certification. They are identified by the symbol.*

1. DESCRIPTION DE L'ÉCHANTILLON*SAMPLE DESCRIPTION*

- Bol 50% PP homopolymère / 50% PP copolymère

2. CONDITIONS RÉELLES D'UTILISATION DE L'OBJET*CONDITIONS FOR ACTUAL USE OF THE OBJECT*

Type d'aliments en contact <i>Type of food into contact</i>	Conditions de contact avec les aliments (en utilisation normale et prévisible) <i>Conditions of use of the foods</i>	Rapport Surface de matériau / Masse d'aliment <i>Ratio material area/food weight</i>	Type d'utilisation <i>Type of use</i>	
			Usage unique <i>Single use</i>	Usage répété <i>Repeated use</i>
Tous / <i>all</i>	Utilisation à température ambiante	14 dm ² /kg	-	-

3. CONCLUSIONS SUR LES RÉSULTATS D'ESSAI*CONCLUSION ON TEST RESULTS*

Référence client <i>Customer reference</i> (N°, nom de la pièce, description) <i>(N°, piece name, description)</i>	Nature chimique du matériau <i>Chemical nature of the material</i>	Référentiel applicable <i>Applicable repository</i>	Critère d'inertie testé / Essai réalisé <i>Inertness criterion tested</i>	Conclusion <i>Conclusion</i>	
				C ⁽¹⁾ <i>Passed</i>	NC ⁽²⁾ <i>Failed</i>
Bol polypropylène	PP	Règlement n°10/2011 <i>Regulation n°10/2011</i>	Migration globale <i>Overall migration</i>	x	

(1) C (Conforme) : signifie que tous les résultats d'essai obtenus sur les critères d'inertie du matériau respectent les exigences de la réglementation ou les recommandations publiées par la DGCCRF.

(1) *Passed* : *Passed means that all the tested inertness criteria meet the requirements of the regulation or recommendations of the DGCCRF*

(2) NC (Non Conforme) : signifie qu'au moins un résultat d'essai obtenu sur les critères d'inertie du matériau ne respecte pas les exigences de la réglementation ou les recommandations publiées par la DGCCRF.

(2) *Failed* : *Failed means that one of all the tested inertness criteria at least doesn't meet the requirements of the regulation or recommendations of the DGCCRF.*

Dans les conditions retenues, tous les résultats d'essais des critères d'inertie **RESPECTENT** les exigences réglementaires européennes ou françaises ou les recommandations publiées par la DGCCRF.

*Under the conditions used, all the results of analyzed criteria of inertia **meet** the requirements of European or French regulation or recommendations of the DGCCRF.*

La Responsable de l'essai

Test officer

Trappes, le 19/03/2018



Ysh

Sandrine GERANDAL

Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux échantillons, aux produits ou aux matériels soumis au LNE et tels qu'ils sont définis dans le présent rapport d'essai.

The results mentioned only apply to samples, products and equipment submitted to LNE and as defined in this document.

ANNEXE TECHNIQUE « MATIÈRES PLASTIQUES »

TECHNICAL APPENDIX - PLASTICS

RÉSULTATS D'ESSAIS SUR LES CRITÈRES D'INERTIE DES MATIÈRES PLASTIQUES

TEST RESULTS ON THE CRITERIA OF INERTIA FOR PLASTICS

RÉFÉRENTIEL(S) APPLICABLE(S)

APPLICABLE REGULATORY TEXTS

- Règlement (UE) n°10/2011 du 14/01/2011 et ses amendements
Regulation (UE) n°10/2011 of 14/01/2011 and its amendments
- Règlement (UE) n°284/2011 du 23/03/2011
Regulation (EU) n°284/2011 of 23/03/2011
- Rapport du Projet LNE R&D n°321/11
LNE's Project R&D report No. 321/2011
- Recommandations publiées par la DGCCRF
Recommendations published by the DGCCRF
(www.economie.gouv.fr/dgccrf/Materiaux-au-contact-des-denrees-alimentaires)

TABLEAU DES RÉSULTATS D'ESSAI

TABLE OF RESULTS

Référence client <i>Customer reference</i> (N°, nom de la pièce, description) (N°, piece name, description)	Critère d'inertie / Essai réalisé Analysed inertia criterion	Condition d'essai (nature contact, simulant) Test condition (type of contact, simulant)	Conditions de contact (durée, T°C) Contact conditions (duration, T°C)	Méthode <i>Method</i>	Résultat ⁽¹⁾ <i>Result⁽¹⁾</i>	Incert. <i>Incert.</i>	Limite <i>Limit</i>	Unité <i>Unit</i>
Bol polypropylène	Migration globale <i>Overall migration</i>	remplissage huile <i>oil filling</i>	10 jours à 40°C <i>10 days at 40°C</i>	EN 1186-8	5 (Facteur correcteur / correcting factor : 1)	3	≤10	mg/dm ²
Bol polypropylène	Migration globale <i>Overall migration</i>	remplissage éthanol 10% <i>Ethanol 10% filling</i>	10 jours à 40°C <i>10 days at 40°C</i>	EN 1186-9	0,9	2	≤10	mg/dm ²
Bol polypropylène	Migration globale <i>Overall migration</i>	remplissage acide acétique 3% <i>Acetic acid 3% filling</i>	10 jours à 40°C <i>10 days at 40°C</i>	EN 1186-9	2,9	2	≤10	mg/dm ²

(1) Après application des facteurs de correction prévus par la réglementation des matières plastiques, fonction des types d'aliment en contact.

NB : Les substances utilisées pour fabriquer les matières plastiques, destinées au contact avec les aliments, doivent être autorisées par la réglementation européenne.

(1) After applying the correction factors provided by the regulations of plastics, according to the type of food in contact.

NB: The substances used to make plastics, intended for contact with food, must be authorized by the European regulation.

La transestérification des glycérides a été réalisée selon la méthode décrite dans la procédure interne du LNE n°540P0501, comme alternative au protocole des normes EN 1186-2, 4, 6, 8, 10-§7.5 et §7.6 et EN 1186-12.

Transesterification of glycerides was performed according to the method described in the internal procedure LNE n° 540P0501 as an alternative to protocol standards EN 1186-2, 4, 6, 8, 10-§7.5 and §7.6 and EN 1186-12.