

Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – Matière plastique – Partie 2 : Méthodes d'essai pour la migration globale dans l'huile d'olive par immersion totale : NF EN 1186–2, Janvier 2003

Boutique AFNOR

La présente partie de cette norme européenne décrit une méthode d'essai de vérification de la migration globale des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec une denrée alimentaire grasse, par immersion totale d'éprouvettes dans un simulant gras à des températures supérieures à 20 °C mais inférieures à 100 °C pendant des durées définies.

Cette méthode est plus particulièrement applicable aux matières plastiques sous forme de films et de feuilles, mais peut être aussi appliquée à une large gamme d'objets ou de récipients à partir desquels des morceaux de taille appropriée peuvent être prélevés.

NOTE La présente méthode d'essai a été écrite pour l'huile d'olive. Elle peut également être utilisée, avec les modifications qui s'imposent, pour d'autres simulants gras appelés du terme générique «simulant D», mélange synthétique de triglycérides, d'huile de tournesol et d'huile de maïs. Ces autres simulants gras donneront des chromatogrammes des esters méthyliques du simulant utilisé différents de ceux des esters méthyliques de l'huile d'olive. Choisir pour le dosage quantitatif du simulant extrait des éprouvettes les pics de chromatogramme correspondant aux esters méthyliques des autres simulants gras. La méthode d'essai décrite est applicable à la plupart des types de matières plastiques, bien qu'il soit connu qu'elle ne le soit pas à certains.

La présente norme remplace la norme expérimentale XP ENV 1186–2, de février 1995.

Mots-clés : polymère ; plastique ; contrôle de conformité ; essai de migration globale ; contact gras (G) ; contact à température ambiante à chaude ; contact à chaud

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (0):

Lien(s) externe(s) (0):