

## **Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – Matières plastiques soumises à des limitations – Partie 3 : Détermination de l'acrylonitrile dans les denrées alimentaires et les simulants : NF EN 13130–3, Septembre 2004**

### Boutique AFNOR

La présente partie de cette norme européenne spécifie une méthode de détermination du monomère d'acrylonitrile dans les denrées alimentaires et les simulants.

La méthode s'applique aux simulants aqueux, gras (huile d'olive), huile de tournesol (simulant alternatif) et aux mélanges de triglycérides synthétiques, ainsi qu'aux denrées alimentaires liquides et solides telles que les boissons et les margarines molles.

Le niveau de monomère d'acrylonitrile déterminé est exprimé en milligrammes d'acrylonitrile par kilogramme de denrées alimentaire ou de simulant. La méthode convient à la détermination quantitative de l'acrylonitrile à un niveau minimal de 0,02 mg/kg dans les denrées alimentaires ou les simulants.

**Mots-clés : polymère ; plastique ; contrôle de conformité ; essai de migration spécifique ; monomère**

---

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

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

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