

Lignes directrices sur les métaux et alliages utilisés comme matière destinées à entrer au contact avec des denrées alimentaire (13.02.2002)

Ces recommandations ne couvrent que les matériaux et objets constitués exclusivement de métaux et alliages.

Étiquetage des matériaux et objets destinés au contact alimentaire :

(Extrait du chapitre 4 de la partie II, relatif à la santé) :

Lorsque c'est nécessaire, les fabricants des métaux et alliages qui sont utilisés en contact avec les denrées alimentaires, devraient fournir des recommandations sur les aspects liés à la fabrication par exemple, les limites de composition, ou sur les aspects liés à l'utilisation, qui affectent la migration chimique. En particulier la température et la durée de stockage sont connues pour influencer la migration des constituants des matériaux d'emballage dans certains types de denrées alimentaires. Les producteurs devraient étiqueter leurs produits avec des recommandations d'emploi. L'étiquetage devrait inclure par exemple une restriction d'emploi pour le stockage d'aliments fortement acides ou salés. L'étiquetage devrait aussi inclure des recommandations sur la température de stockage d'aliments humides dans le but de minimiser la migration. L'étiquetage pourrait être : "A conserver en-dessous de 5°C si l'aliment reste dans l'emballage pendant une durée supérieure à 24 heures". Ces exigences d'étiquetage ne sont pas pertinentes pour les aliments ou boissons en boîte....

L'utilisation domestique implique normalement une large gamme de denrées alimentaires et de conditions de contact,Par conséquent, un étiquetage comportant des recommandations d'utilisation du producteur au consommateur pourrait limiter l'utilisation inappropriée des matériaux au contact avec les denrées alimentaires.

Ce document existe en anglais: ***Technical Document – Guidelines on metals and alloys used as food contact materials (13.02.2002)***

Mots-clés : métal ; métaux lourds ; étiquetage ; restriction d'emploi ; hygiène ; contact non-acide ; essai de migration spécifique ; contrôle de conformité ; DJT ; exposition des consommateurs ; critère de pureté ; principe d'inertie ; conditions de contact ; boîte de conserve ; équipement industriel et ménager ; emballage ; ustensile de cuisine ; ustensile de cuisson ; toxicologie ; chromate

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

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

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