



Rapport d'essai - Test de migration

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 (www.nat.hu).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

ULY 18-013994-1/rebr

Saint Quentin Fallavier, le 10/09/18

Rapport d'essai / Test report

Echantillon reçu / *Sample receipt* :
24/07/18

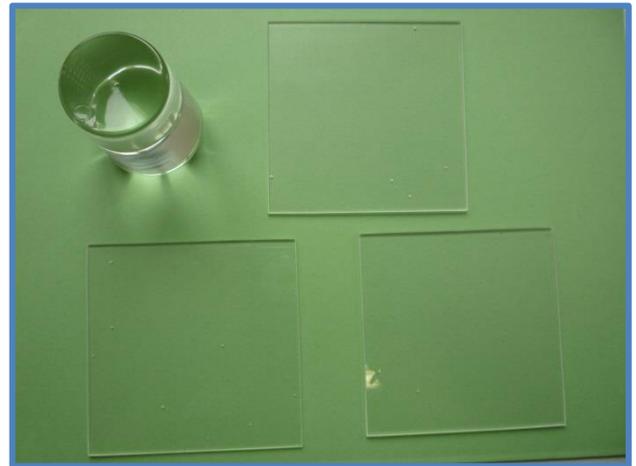
Client / *Client* :
SYNTHENE

Date de commande / *Order data* :
24/07/18

Début des analyses / *Beginning of examinations* :
25/07/18

Echantillon N° / *Sample n°* :
18-117853-01

Détails supplémentaires / *Further information* :
Plaquettes de produit réticulé
Référence : PRF100



Résumé des résultats <i>Summary of test results</i>	Conclusion <i>Conclusion</i>
Migration globale et spécifique – Règlement (UE) N° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 et ses amendements <i>Overall and specific migration – Commission regulation (EU) N° 10/2011 and amendments</i>	Conforme PASS
Aptitude au contact alimentaire – Règlement (CE) 1935/2004 article 3, décret 2007/766 <i>Food contact compliance – regulation (EC) 1935/2004 art. 3, 2007/766 Decree</i>	Conforme PASS

Alexandra Pellegrino

Assistante technique et commerciale



Rémy REBOULLET

Responsable commercial - pôle produits



Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.
Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 (www.nat.hu).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

SYNTHENE/ ULY 18-013994-1/rebr

Page 2 sur 7

Echantillons analysés / Analysed samples / parts:

Echantillon entier / Full sample

Méthodes d'analyse / Examination methods:

Paramètres / Parameter	Méthodes / Method	Lieu d'analyses / Performing place
Migration globale <i>Overall migration</i>	EN 1186-2 : 2002 ^A EN 1186-3 : 2002 ^A	Wessling Budapest
Oxyde de propylène <i>Propylen oxyd</i> CAS Nr. 75-56-9	WEX ^F DIN CEN/TS 13130-22	*
Diisocyanate de 4,4OE- méthylènedicyclohexyle <i>4,4OE-methylenedicyclohexyl diisocyanate</i> CAS Nr. 5124-30-1	WEX ^F	

^A signifie accrédité / means accredited^F signifie que la méthode est sous portée flexible / means flexible accreditation

* réalisé dans un laboratoire partenaire accrédité ISO 17025 / tested by a cooperation accredited ISO 17025 laboratory

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 (www.nat.hu).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

Résultats/ Results:

1) Migration globale / Overall migration

Condition d'essai : 2 heures à 70°C, contact répété, surface / volume : 1.1 dm² / 185 mL

Testing conditions: 2 hours at 70°C, repeat used, area / volume : 1.1 dm² / 185 mL

Simulant alimentaire <i>Food simulant</i>	Valeurs individuelles <i>Individual values</i>	Valeur moyenne <i>Mean value</i>	Valeur limite ^[1] Limiting value ^[1]	Conclusion <i>Conclusion</i>
Acide acétique 3% <i>3% acetic acid</i>	< 1 mg/dm ² < 1 mg/dm ² < 1 mg/dm ²	< 1 mg/dm ²	10 mg /dm ²	Conforme PASS
Ethanol 10% <i>10% ethanol</i>	< 1 mg/dm ² < 1 mg/dm ² < 1 mg/dm ²	< 1 mg/dm ²	10 mg /dm ²	Conforme PASS
Huile d'olive <i>Olive oil</i>	< 2 mg/dm ² < 2 mg/dm ² < 2 mg/dm ²	< 2 mg/dm ²	10 mg /dm ²	Conforme PASS
Tenax <i>Tenax</i>	< 1 mg/dm ² < 1 mg/dm ² < 1 mg/dm ²	< 1 mg/dm ²	10 mg /dm ²	Conforme PASS

^[1] selon le règlement (UE) N° 10/2011 / according to Regulation (EU) No 10/2011

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 (www.nat.hu).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

2) Dans le matériau / In raw material

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultat <i>Result</i>	Valeur limite ^[1] Limiting value ^[1]	Conclusion <i>Conclusion</i>
Diisocyanate de 4,4OE-méthylènedicyclohexyle <i>4,4OE-methylenedicyclohexyl diisocyanate</i>	< 1 mg/kg *	1 mg/kg	Conforme PASS
Oxyde de propylène <i>Propylen oxyd</i>	< 0.5 mg/kg	1 mg/kg	Conforme PASS

^[1] selon le règlement (UE) N° 10/2011 / according to Regulation (EU) No 10/2011

* l'analyse a été effectuée avec un étalon fourni par le client / *Analysis was performed with a reference which was provided by the customer.*

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 (www.nat.hu).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

Evaluation :

Les présents échantillons sont destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Par conséquent, il s'agit d'articles au contact des aliments conformément à l'article 1 paragraphe 2 du règlement (CE) No 1935/2004. L'échantillon testé doit être conforme à cette législation.

Selon l'article 4 du décret N° 2007-766 modifié il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit, des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires qui ne répondent pas aux dispositions de l'article 3 paragraphe 1 du règlement (CE) No. 1935/2004.

L'article 3 paragraphe 1 du règlement (CE) No. 1935/2004 déclare que les matériaux et objets au contact des aliments doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- a) de présenter un danger pour la santé humaine ou
- b) d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées ou
- c) d'entraîner une altération des caractères organoleptiques

Résumé :

En ce qui concerne la manière et l'étendue des examens effectués, l'échantillon est conforme aux exigences légales en vigueur du règlement (CE) No. 1935/2004 et du règlement (UE) No. 10/2011.

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif. Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 (www.nat.hu).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

Assessment:

The present samples are intended to be brought into contact with foodstuffs. Therefore, they are food contact articles according to article 1 paragraph 2 of the Regulation (EC) No. 1935/2004. The tested present sample has to comply with this legislation

According to article 4 amended decree N° 2007-766, it is forbidden to hold the sale, offer for sale, sell or distribute for free materials and articles intended to come into contact with food which do not comply with the requirements of production laid down in article 3 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1935/2004.

Article 3 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1935/2004 claims that food contact materials and articles shall be manufactured in compliance with good manufacturing practice so that, under normal or foreseeable conditions of use, they do not transfer their constituents to food in quantities which could :

- a) endanger human health or*
- b) bring about an unacceptable change in the composition of the food or*
- c) bring about a deterioration in the organoleptic characteristics thereof.*

Summary :

With regard to manner and extent of the performed examinations, the sample complies with the current legal requirements of the Regulation (EC) No. 1935/2004 and of the Regulation (EU) No. 10/2011.

WESSLING Lyon · ZI de Chesnes Tharabie · 30 rue du Ruisseau · 38070 Saint-Quentin-Fallavier
Tel. +33 (0)4 74 99 96 20 · Fax +33 (0)4 74 99 96 37

Votre contact : Rémy Reboullet – Pôle aptitude au contact alimentaire
remy.reboullet@wessling.fr

WWW.WESSLING.FR

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les méthodes couvertes par l'accréditation EN ISO 17025 sont marquées d'un A dans le tableau récapitulatif.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Les essais effectués par le laboratoire hongrois de Budapest sont accrédités par le NAH sous le numéro NAH-1-1398 (www.nat.hu).

Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

SYNTHESE/ ULY 18-013994-1/rebr

Page 7 sur 7