

BESA FRANCE  
24 ZAC CARRIERE DOREE  
59310 ORCHIES

V/Réf. : Commande M. BOBOT du 30/09/2016  
N/Réf. : D16-10-0053

Your Ref. : Order Mr BOBOT of 30/09/2016  
Our Ref. : D16-10-0053

**RAPPORT D'ESSAIS N°E16-16724 du 7 Novembre 2016**

*TESTS REPORT N°E16-16724 of November 7, 2016*

**1. OBJET / OBJECT**

Examen de l'inertie d'un matériau devant entrer en contact avec des aliments. Essai de migration globale.  
*Inertia's examination of a material intended to come into contact with foodstuffs. Overall migration test.*

**2. DOCUMENTS DE REFERENCE**

- Norme NF EN 1186, parties 1, 2 et 3
- Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004
- Règlement (UE) n°10/2011 du 14 Janvier 2011, modifié
- Note d'information DGCCRF 2004/64

**REFERENCE DOCUMENTS**

- Standard NF EN 1186, parts 1, 2 and 3
- Regulation (EC) n°1935/2004 of October 27, 2004
- Modified Regulation (EU) n°10/2011 of January 14, 2011
- DGCCRF information notice 2004/64

**3. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON**

Echantillon réceptionné au laboratoire le 3 Octobre 2016  
- Revêtement epoxy appliqué sur support inox  
Référence : F 294/2

**SAMPLE DESCRIPTION**

*Sample receptionned at Laboratory on October 3, 2016*  
*- Epoxy coating applied on stainless steel support*  
*Reference : F 294/2*

---

La reproduction de ce rapport d'essais n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).  
Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux échantillons soumis à IANESCO.

*The reproduction of this document is allowed only as a whole 2 page(s).*  
*The mentioned results apply only for the samples submitted to IANESCO.*

---

4. CONDITIONS D'ESSAIS ET RESULTATS / TEST CONDITIONS AND RESULTS

Conditions de contact sur l'échantillon <i>Test conditions</i>	Simulant <i>Simulant</i>	Observations des éprouvettes <i>Observations on the sample</i>	Observations du liquide simulateur <i>Observations on the simulant</i>	Valeurs individuelles de migration globale en mg/dm <sup>2</sup> (*) <i>Individual values of overall migration in mg/dm<sup>2</sup> (*)</i>	Valeur moyenne en mg/dm <sup>2</sup> (*) <i>Mean value in mg/dm<sup>2</sup> (*)</i>
MG2 : 2 heures à 70°C <i>OM2 : 2 hours at 70°C</i>	A : Ethanol 10% <i>A : 10% ethanol</i>	Aucune modification apparente <i>No visible alteration</i>	Limpide <i>Limpid</i>	1.2 0.9 1.0	1.0
MG2 : 2 heures à 70°C <i>OM2 : 2 hours at 70°C</i>	B : Acide acétique 3% <i>B : 3% acetic acid</i>	Aucune modification apparente <i>No visible alteration</i>	Limpide <i>Limpid</i>	8.8 8.2 9.2	8.7
MG2 : 2 heures à 70°C <i>OM2 : 2 hours at 70°C</i>	D2 : huile végétale <i>D2 : vegetable oil</i>	Aucune modification apparente <i>No visible alteration</i>	Limpide <i>Limpid</i>	< 0.1 < 0.1 < 0.1	< 1

(\*) Pour l'essai dans l'huile, calcul effectué en tenant compte d'une perte en substances volatiles des éprouvettes témoins de 10,3 mg/dm<sup>2</sup>.

(\*) For oil test, calculation carried out by taking into account a loss of volatile substances of 10.3 mg/dm<sup>2</sup>.

Notes : Rappel des limites maximales autorisées

Pour les simulants aqueux : 10 mg/dm<sup>2</sup> avec un écart analytique de 2 mg/dm<sup>2</sup>

Pour le simulant gras : 10 mg/dm<sup>2</sup> avec un écart analytique de 3 mg/dm<sup>2</sup>

*Recall of the authorized maximal limits :*

*For aqueous simulants : 10 mg/dm<sup>2</sup> with an analytical tolerance of 2 mg/dm<sup>2</sup>*

*For fatty simulant : 10 mg/dm<sup>2</sup> with an analytical tolerance of 3 mg/dm<sup>2</sup>*

Date de début d'analyse / *Date of analysis beginning* : 10/10/2016

5. CONCLUSION / CONCLUSION

Dans les conditions d'essai indiquées dans le tableau ci-dessus, la migration globale de ce matériau est inférieure à la limite fixée par la réglementation dans les simulants A, B, D2 du règlement n°10/2011 modifié.

*In the test conditions indicated in the above table, the overall migration of this material is within the limit set by regulation in the simulants A, B, D2 of modified regulation 10/2011.*

NB : Le matériau doit être conforme aux exigences de composition définies par les réglementations européennes existantes et les textes nationaux applicables pour la fabrication des matériaux au contact des aliments.

*NB: The material must be in accordance with the requirements of composition defined by the European regulations and the national texts relevant to food contact materials manufacturing.*

Maryse FAVARD

Responsable Matériaux et Emballages

Head of Department Packaging and Materials

Seule la version française fait foi - *Only the french version is legally acceptable.*