



ASSUREZ-VOUS DE LA **CONFORMITÉ** **RÉGLEMENTAIRE** ET DE LA **QUALITÉ** DE VOS PRODUITS

Articles en contact avec les aliments, essais et analyses des matériaux, emballages, ustensiles entrant au contact des denrées alimentaires.

Le Laboratoire Contact Alimentaire propose aux fabricants, importateurs et distributeurs des essais et analyses visant à vérifier l'innocuité des matériaux, emballages et ustensiles entrant en contact avec des aliments et boissons.



LES MATÉRIAUX CONCERNÉS

- Matières plastiques
- Caoutchouc et silicones
- Aluminium et ses alliages
- Acier inoxydable
- Métaux revêtus (acier chromé, PTFE)
- Verres, céramiques et objets émaillés
- Papiers et bois

LES ESSAIS ANALYTIQUES ADAPTÉS AUX OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES



- Analyses de composition des matériaux
- Essais de migrations globales dans les liquides simulants :
 - Ethanol 10%, 20% et 50% (v/v)
 - Acide Acétique 3% (p/v)
 - Huile d'olive ou substituts (éthanol 95% et isooctane)
- Essais de migration spécifique de :
 - Monomères de matières plastiques (CVM, acrylonitrile...)
 - Éléments minéraux toxiques (plomb, cadmium...)
 - Produits de traitement (pentachlorophénol...)
 - Additifs, colorants...

Réglementations françaises et européennes harmonisées.

COMPÉTENCES RECONNUES



Accréditations COFRAC pour le programme n°79 «Essais et analyses des matériaux en contact des aliments».

Participation aux travaux du groupe de réflexion DGCCRF sur la réglementation des matériaux, du CEN et de l'AFNOR sur les emballages et ustensiles à usage alimentaire.

Nos laboratoires sont accrédités COFRAC (Rouen, accréditation n°1-6487; Aix-en-Provence, accréditation n°1-6488 et Oignies, accréditation n°1-6466. Listes des sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr).

LES ESSAIS RÉALISÉS - TESTS DE CONSTRUCTION

CUISSON : Résistance de la poignée à la torsion, à la flexion; résistance aux chocs thermiques; stabilité du fond; rendement sur l'induction; résistance à la fatigue; résistance à la combustion...

COUTELLERIE : Tenue de l'emmanchement, dureté, résistance à la déformation permanente (flexion)

ARTS DE LA TABLE : Tenue aux chocs thermiques, résistance aux chocs mécaniques, résistance à l'abrasion, identification matière



LES ESSAIS RÉALISÉS - TESTS DE PERFORMANCE

CUISSON : Résistance du revêtement anti-adhérent (abrasion, adhésion, rayures, tests au lait brûlé, à la tomate...) Tenue au lave-vaisselle, corrosion

COUTELLERIE : Tenue au lave-vaisselle, performance de coupe

ARTS DE LA TABLE : Tenue au lave-vaisselle, tenue au micro-ondes, tenue au four

À PROPOS DE SGS

SGS est le leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification. Reconnue comme étant la référence mondiale en termes de qualité et d'intégrité, SGS emploie plus de 97 000 collaborateurs, et exploite un réseau de plus de 2 600 bureaux et laboratoires à travers le monde. Grâce à ce large réseau, SGS propose des ressources locales, des interventions rapides et des coûts adaptés.

NOUS CONTACTER

SGS FRANCE
Consumer & Retail
135 Rue René Descartes
13857 Aix-en-Provence
t. + 33 (0) 4 42 97 72 30
cts.france@sgs.com
www.sgsgroup.fr

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS