

RAPPORT D'ESSAI

ESSAI SENSORIEL DES

MATÉRIAUX AU CONTACT

ALIMENTAIRE

DEMANDEUR

ARTLINE GROUP EU S.R.L.
Str. Episcop Dr. Vasile Coman, Nr. 3
410178
Oradea, Roumanie

RAPPORT D'ESSAI N°

20250110

NORME DE RÉFÉRENCE

DIN - 10955:2004

DATE

01/11/2025

ÉCHANTILLON (testé en deux répétitions)**DESCRIPTION****Échantillon :**
ITAH25000595**Type de matériau :**
Epoxy resin**RÉSULTAT DE L'ESSAI****CONFORME**

DATE	RÉDACTION	SIGNATURE	VÉRIFICATION ET APPROBATION	SIGNATURE
01/11/2025	Responsable de l'activité sensorielle consommateur et neuromarketing	Benjamin Kraus 	Responsable sensoriel consommateur et neuromarketing	Thomas Laurent 

OBJECTIF DE L'ÉTUDE

Déterminer la présence d'odeur/saveur étrangère potentiellement transférée par les échantillons aux denrées alimentaires par des tests de discrimination sensorielle.

MATÉRIEL ET MÉTHODES

Le test discriminant choisi pour l'étude est le test triangulaire basé sur la norme DIN 10955:2004

- Nombre de juges : 8 (formés selon les normes ISO 8586) ;
- Test réalisé en cabines de dégustation selon la norme ISO 8589 ;
- Signification des résultats = 1 %.

ÉCHANTILLONS

Résine époxy - ITAH25000595

- Eau comme simulant alimentaire ;

Résine époxy - ITAH25000595

- Eau comme simulant alimentaire (en répétition).

PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON

1. Avant la préparation des simulants, l'échantillon à tester a été soigneusement nettoyé à l'eau chaude et avec un détergent doux et inodore, puis séché.
2. L'eau a été utilisée comme simulant alimentaire.
3. Le simulant témoin a été obtenu en mettant de l'eau à 100°C en contact avec l'échantillon. L'eau a ensuite été laissée en contact avec l'échantillon jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante.
4. L'étalon (essai à blanc) a été préparé en soumettant le simulant au même traitement et aux mêmes conditions de température, à l'exception du contact avec le matériau testé.
5. Pour les deux simulants, le témoin et l'étalon, l'eau a été soumise à une analyse sensorielle dans des verres.

MODE DE PRÉSENTATION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons ont été présentés aux juges selon un ordre de dégustation avec séquences randomisées, dans des verres codés de manière appropriée par un code à trois chiffres (code aveugle) : pour les deux échantillons A et B, l'ordre de dégustation est spécifié avec deux alternatives disponibles, 2A et 1B ou 1A et 2B ; les jeux d'échantillons administrés au total ont été équilibrés en tenant compte des séquences de dégustation possibles (ABA, BAB, BAA, ABB, AAB, BBA).

Conformément à la norme ISO 4120.

RÉSULTATS

Pour confirmer l'absence de différences entre les simulants témoins obtenus à partir des échantillons et l'étalon de référence, la médiane de l'intensité de la différence ne doit pas dépasser 2 et le nombre d'identifications doit être inférieur à 7 sur 9. Pour des intensités supérieures à 2, le dégustateur professionnel doit indiquer le type d'odeur/saveur étrangère perçue ; valeurs de « α » égales à 0,01

Échelle d'intensité de l'odeur/saveur étrangère

ÉCHELLE D'INTENSITÉ DE LA DIFFÉRENCE				
0 = Non perçue	1 = À peine perceptible	2 = Légèrement perceptible	3 = Différence marquée	4 = Grande différence

MÉDIANE DE L'INTENSITÉ DE LA DIFFÉRENCE ET NOMBRE D'IDENTIFICATIONS		
Résine époxy - ITAH25000595 - 1	Aspect= 0 Odeur= 0 Saveur= 1 N° d'identifications : 6/9	Aucune différence
Résine époxy - ITAH25000595 - 2 (en répétition)	Aspect= 0 Odeur= 0 Saveur= 1 N° d'identifications : 5/9	Aucune différence

OBSERVATION :

Aucune différence n'a été constatée par le panel dans les deux répétitions.

Il convient de noter que, bien que le nombre d'identifications soit inférieur à la limite de signification et que l'intensité perçue de la saveur étrangère soit inférieure à 2, la présence d'une légère note aromatique apparaît dans le simulant en contact avec le matériau, définie par les juges sensoriels comme « plastique ».

L'échantillon est apte à être utilisé au contact des denrées alimentaires.