



Analyses en Contact Alimentaire - Off Flavors



Expert Réglementaire & Laboratoire d'analyses à façon

DE NOMBREUX ATOUTS :

- 15 années d'expérience,
- Un Laboratoire expert reconnu dans les filières du bouchage et de la tonnellerie,
- Une offre très complète.

DES MOYENS ADAPTES :

- Infrastructures neuves et optimisées,
- Des équipements de pointe,
- Un personnel très qualifié,
- Un pôle R&D dédié à nos analyses.

ACCREDITATION COFRAC :



- Notre Laboratoire est accrédité selon la norme ISO 17025 : 2005
- Portée d'accréditation N°1-6506 consultable sur www.cofrac.fr

Accompagnement analytique pour une mise en conformité réglementaire :

- Parfaite maîtrise des textes réglementaires et critères d'inertie à respecter, pour une mise en conformité optimale.
- Etude des documents de vos fournisseurs de matières premières pour prescrire des analyses liées à la composition de votre produit.
- Profonde connaissance des matériaux utilisés (colle, microsphères,...) pour vous proposer un plan de contrôle pertinent et complet.



Evaluation du respect à de nombreuses législations et à des référentiels qualité « filière » :

- Conformité aux Règlements cadres européens (inertie, BPF),
- Prescriptions selon les textes spécifiques UE et pays membres : Règlement UE N°10/2011 (plastique), Fiches DGCCRF (Bois,...), Arrêté français sur les Silicones, Recommandations CoE (Liège), Guides (EuPIA, FEICA, CE Liège,...) sur les colles et les encres,...
- Connaissance des référentiels « filières » : Systemcode, CECA/CESPROP,
- A l'international : FDA (Food Contact Notification), Mercosur, China,...
- Aide à la rédaction de votre Déclaration de Conformité (DC).



Une offre sur l'inertie chimique complétée par nos analyses de « Off Flavors / Sensoriel » :

- Analyses des molécules liées aux déviations organoleptiques : Haloanisoles & Halophénols (HA/HP), Goûts et odeurs de moisi,...
- Inertie organoleptique : analyses sensorielles descriptives et analyses sensorielles triangulaires.



PURE LABORATOIRE

Tecnosud, 440 Rue James Watt - 66100 PERPIGNAN (France)

+33(0)4 68 83 93 85 / contact66@purelaboratoire.com / www.purelaboratoire.com



Analyses en Contact Alimentaire - Off Flavors



Expertise sur vos matières premières et produits finis :

- **Matières premières :** colles et adhésifs (Polyuréthane, Hotmelt,...), **microsphères, traitements de surface** (élastomère de silicone, paraffine) **lubrifiants** (huile, PTFE), **marquage** (encre, à chaud), **granulés de liège, matières biosourcées, bois** (merrains, douelles),...
- **Produits finis :** **bouchons en liège** (naturels, colmatés), **bouchons de type technologiques** (micro-agglomérés, LA2R, 1+1,...), **bouchons synthétiques, bouchons à têtes** (métal, bois, plastique, multi-matériaux,...), **tonnellerie** (fûts, barriques, bonde en silicone,...).



Analyses sur produits finis :

- **Migrations Globales**
- **Migrations spécifiques :**
 - Monomères et nombreux additifs,
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Amines linéaires (HDA, IPDA,...),
 - Organoétains (en spécifique),
 - Siloxanes cycliques : OD4, D5, D6,
 - Isothiazolinones, Acrylates/MMA
 - MOSH/POSH-MOAH, Paraffines,
 - Systecode : OTA, Pesticides, TCA...
- **Teneurs résiduelles (Qm) :**
 - Isocyanates (TDI, HDI, MDI, IPDI,...),
 - 1,3-Butadiène, Métaux lourds,...
- **Critères Systecode :** Microbiologie,...
- **Caractérisation chimique et NIAS :**
 - Analyses sur le matériau (produit fini)
 - Screenings des fractions migrantes.



Sur matières premières :

- **Teneurs résiduelles (Qm) :**
 - Monomères & additifs/adjuvants,
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Isocyanates : TDI, MDI, HDI, IPDI,...
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - Huiles Minérales MOSH/MOAH
 - Haloanisoles/Halophénols,
 - Siloxanes,...
- **Critères spécifiques de conformité :**
 - Matières Organiques Volatiles Libres
 - Péroxydes résiduels,...
- **Tests sensoriels :** sur colle/adhésif,...
- **Caractérisation chimique et NIAS :**
 - Screenings sur matières brutes,
 - Analyses sur produits réticulés.



Migrants et Off flavors :

- **Migrants sur Vins, Spiritueux, Boissons**
 - Bisphénols : BPA (Bisphénol A), BPAF, BPB, BPF, BPM, BPS,
 - Photoinitiateurs : BP, ITX,...
 - Phtalates : DEHP, BBP, DBP,...
 - MOSH/POSH et MOAH,
 - Amines Aromatiques Primaires,
 - Solvants (BTEX) : Benzène, Toluène, Ethylbenzène, Xylène,...
- **Investigations analytiques :**
 - Migrants issus de matériaux process,
 - Pollutions accidentelles,...
- **Off flavors, Haloanisoles/Halophénols**
 - sur granulés de liège, bois, copeaux,
 - bouchons, fûts et tonneaux,
 - Cartons, Pièges atmosphériques,
 - Vins & Spiritueux, boissons,...

Un appareillage de pointe et un large choix d'essais :

- **Simulation :** Immersion totale (re-calcul avec ratio réel), sur Bouteilles,
- **Bouchons :** analyses directes sur bouchons et obturateurs,
- **Colle, Traitements de surface :** réticulation sur lamelles de verre.
- **Simulants :** Ethanol 10% (A), Acide Acétique 3% (B), Ethanol 20% (C), Ethanol 50% (D1), Ethanol 70%, Ethanol 95%, Huile (D2), Simulants mixtes (Ethanol 20% ou 50% acidifiés).
- **Equipements :** LC-MS/MS, GC-MS/MS, LC-GC/FID, ASE, HPLC-UV, Fluo,...

