

SOULDAL N.V.
EVERDONGENLAAN 18-20
B-2300 TURNHOUT

V/Réf. : Devis signé le 14 octobre 2014 – Werner DIERCKX
N/Réf. : DA-14/08537-2 du 10 octobre 2014

Your Ref. : Quotation signed of October 14, 2014 – Werner DIERCKX
Our Ref. : DA-14/08537-2 of October 10, 2014

RAPPORT D'ESSAIS N°RE-14/19410 du 2 décembre 2014

TESTS REPORT N°RE-14/19410 of december 2, 2014

1. OBJET / OBJECT

Essai selon la méthode ROBINSON
Test following ROBINSON method

2. DOCUMENTS DE REFERENCE / REFERENCE DOCUMENTS

Document de l'Office International du Cacao et du Chocolat (OICC), 1964
Norme NF EN ISO 10399 Analyse sensorielle - Méthodologie - Essai Duo Trio
Document of cocoa and chocolate international office (OICC), 1964
Standard NF ISO 10399, sensory analysis - Methodology - Duo Trio Test

3. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Echantillon réceptionné au laboratoire le 10/10/14
Cartouche de silicone
Référence : Soudal silicone sanitaire AC blanc
Lot : 202529981

SAMPLE DESCRIPTION

Sample receptionned at Laboratory on 10/10/14
Silicone cartridge
Reference : Soudal white sanitary silicone AC
Batch : 202529981

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 pages.
The mentioned results apply only for the samples submitted to IANESCO.

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

Application sur des plaques en verre (épaisseur : \approx 1 mm).
Applying on glass sheets (thickness : \approx 1 mm).

Séchage : 28 jours à température ambiante.
Drying : 28 days at room temperature.

L'emballage à examiner est placé avec du chocolat au lait râpé dans un récipient en verre fermé, à l'abri de la lumière, à une température de 20°C et à une atmosphère de 75% d'humidité relative pendant 48 heures.
The packaging is placed into a closed glass container with grated milk chocolate, at relative humidity of 75%, during 48 hours at 20°C, in the dark.

A l'issue de la période de conditionnement, une épreuve Duo-Trio est effectuée avec choix forcé.
After the storage period, a Duo Trio test with forced choice is carried out.

Echelle de notation utilisée / Intensity scale :

- 0 : aucun goût étranger / no perceptible off-flavour
- 1 : goût étranger à peine perceptible / off-flavour just perceptible
- 2 : léger goût étranger définissable / slight off-flavour
- 3 : goût étranger prononcé / marked off-flavour
- 4 : fort goût étranger / strong off-flavour

NOTE MOYENNE / MEAN SCORE (10 personnes / persons) : 2.0

NOTE MAXIMUM ACCEPTABLE / MAXIMUM ACCEPTABLE SCORE : 2.5

10 personnes sur 12 ont trouvé l'échantillon différent du témoin. D'après la norme NF ISO 10399 au seuil de 5%, on peut conclure à une différence significative entre le chocolat mis en contact avec le matériau et le chocolat témoin.

10 of 12 persons have found the sample different from reference. Following NF ISO 10399 at level of significance 5%, we can conclude that there is a significant difference between chocolate in contact with material and reference chocolate.

Date de début d'analyse : 25 novembre 2014. / *Date of beginning of analysis : November 25, 2014*

Maryse FAVARD
Responsable Matériaux et Emballages
Head of Department Packaging and Materials

