



IANESCO

ANALYSES • PRÉLÈVEMENTS
ÉTUDES • CONSEILS
environnement • matériaux au contact des aliments

**SOUDAL NV
EVERDONGENLAAN 18-20
B-2300 TURNHOUT - BELGIUM**

V/Réf. : Commande Werner DIERCKX du 2 octobre 2013
N/Réf. : DA-13/07782-5 du 3 octobre 2013

Your Ref. : Order Werner DIERCKX of October 2, 2013
Our Ref. : DA-13/07782-5 of October 3, 2013

RAPPORT D'ESSAIS N° RE-13/19073 du 29 Novembre 2013

TESTS REPORT N° RE-13/19073 of November 29, 2013

1. OBJET / OBJECT

Essai selon la méthode ROBINSON.

Test following ROBINSON method.

2. DOCUMENT DE REFERENCE / REFERENCE DOCUMENT

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 3 octobre 2013

Cartouche de silicone

Référence : SILIRUB NS

Couleur : blanc

SAMPLE DESCRIPTION

Sample receptionned at Laboratory of october 3, 2013

Silicone cartridge

Reference : SILIRUB NS

Colouring : white

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'ESSAI ET RESULTATS / TEST CONDITIONS AND RESULTS

Application sur des plaques en verre (épaisseur : ≈ 1 mm).

Applying on glass sheets (thickness : ≈ 1 mm).

Séchage : 28 jours à température ambiante.

Drying : 28 days at room temperature.

Le matériau 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 material 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 :

- 0 : *aucun goût étranger.*
- 1 : *goût étranger à peine perceptible.*
- 2 : *léger goût étranger définissable.*
- 3 : *goût étranger prononcé.*
- 4 : *fort goût étranger.*

Intensity scale :

- 0 : *no perceptible off-flavour*
- 1 : *off-flavour just perceptible*
- 2 : *slight off-flavour*
- 3 : *marked off-flavour*
- 4 : *strong off-flavour*

NOTE MOYENNE (6 personnes) : 0,2
Mean score (6 persons) : 0.2

NOTE MAXIMUM ACCEPTABLE : 2,5
MAXIMUM ACCEPTABLE SCORE : 2.5

6 personnes sur 11 ont trouvé l'échantillon différent du témoin. D'après la norme NF ISO 10399 au seuil de 5%, on ne peut pas conclure à une différence significative entre le chocolat mis en contact avec le matériau et le chocolat témoin.

6 of 11 persons have found the sample different from reference. Following NF ISO 10399 at level of significance 5%, we can't conclude that there is a significant difference between chocolate in contact with material and reference chocolate.

Date de début d'analyse : 18 novembre 2013 / Date of analysis beginning : November 18, 2013

Maryse FAVARD

Responsable Matériaux et Emballages

Head of Department Packaging and Materials

