

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

V/Réf. : Devis signé le 14 octobre 2014 – Werner DIERCKX

N/Réf. : DA-14/08537-1 du 10 octobre 2014

Your Ref. : Quotation signed of October 14, 2014 – Werner DIERCKX

Our Ref. : DA-14/08537-1 of October 10, 2014

RAPPORT D'ESSAIS N°RE-14/19409 du 2 décembre 2014

TESTS REPORT N°RE-14/19409 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 transparent

Lot : 202517591

SAMPLE DESCRIPTION

Sample receptionned at Laboratory on 10/10/14

Silicone cartridge

Reference : Soudal translucent sanitary silicone AC

Batch : 202517591

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 (7 personnes / persons) : 1.4

NOTE MAXIMUM ACCEPTABLE / MAXIMUM ACCEPTABLE SCORE : 2.5

7 personnes sur 12 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.

7 of 12 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 : 25 novembre 2014 / Date of beginning of analysis : November 25, 2014

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

