



Laboratori
d'Enginyeria Paperera
i Materials Polímers

ANALYSE SENSORIELLE SELON LA NORME EN 1230:2002

Papier et carton destinés à être en contact avec les produits alimentaires

Paper and board intended to come into contact with foodstuffs.- Sensory analysis

1 .- DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

- COUCHÉ 2F DEMI-MAT

2 .- FABRICANT

- TORRASPAPEL, S.A; CONDAT SAS; et CARTIERE del GARDA SpA (LECTA GROUP)

3 .- CONDITIONS D'ESSAI ET RESULTATS

3.1 Test du transfert de l'odeur par contact indirect:

Date et lieu: 15/09/2011

*Secció d'Anàlisi Sensorial i Laboratori del Gust
Dpto. EQATA Universitat de Girona
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA*

Température: 23 ± 2 °C

Mettre les échantillons dans des flacons fermes à cette température en absence de lumière pendant 24 heures.

Durée: 24 h

Panel de dégustation formé par 7 dégustateurs

Un ballon pour chaque dégustateur, selon la norme

Résultat du test d'odeur :

L'intensité de l'odeur est marquée selon l'échelle suivante:

- 0 = Pas de différence
- 1 = à peine odeur perceptible et difficile à définir
- 2 = odeur légère
- 3 = odeur d'intensité moyenne
- 4 = odeur d'intensité forte

Le tableau montre la valeur de l'intensité aromatique sur une échelle de 0 à 4, de tous les scores attribués par les dégustateurs

intensité de l'odeur
1,9

3.2 Essai de transfert de goût par contact indirect:

Date et lieu: 15/09/2011
Secció d'Anàlisi Sensorial i Laboratori del Gust
Dpto. EQATA Universitat de Girona
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA

- Température: 23 ± 2 °C
- Humidité: 53%
- Substance utilisée pour le test: chocolat
- Durée: 48 h
- Panel de dégustation formé par 7 dégustateurs
- Méthode d'essai: double test triangulaire

Résultat du test de transfert de goût

L'intensité de la différence sentie a été évalué sur l'échelle suivante:

- 0 = Pas de différence
- 1 = à peine odeur perceptible et difficile à définir
- 2 = odeur légère
- 3 = odeur d'intensité moyenne
- 4 = odeur d'intensité forte

N° de réponses qui ont identifié des différences	Intensité (moyenne)	Intensité (médiane)
6	0,57	0

Le nombre minimum de réponses positives en vue de conclure qu'il y a des différences significatives entre l'échantillon témoin et l'échantillon traité à un niveau de significativité de 5% est de 9 réponses positives d'un total de 14 réponses, norme UNE 87-008-92.

4.- CONCLUSION

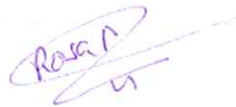
Le test ne montre pas de différences significatives. Ainsi, nous concluons que, dans les conditions expérimentales, l'échantillon COUCHÉ 2F DEMI-MAT ne peut pas transmettre par contact indirect un goût anormal à la substance alimentaire d'essai et donc **est conforme** à la norme EN 1230:2002 d'analyse sensorielle de papier pour l'usage alimentaire.

Responsable du service



Josep Puig Serramitja
Dr. Ingénieur Industriel

Chargée du laboratoire



Rosa M. Rafart Soy
Ingénieure