

## ANALISI SENSORIALE SECONDO EN 1230:2002

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

#### 1.- DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

- Campione di carta NON PATINATA AVORIO

#### 2.- PRODUTTORE

TORRASPAPEL, S.A; CONDAT SAS; CARTIERE DEL GARDA SpA (LECTA GROUP)

#### 3 .- CONDIZIONI DI PROVA E RISULTATI

##### 3.1 Test di trasferimento degli odori attraverso contatti indiretti:

- Data e luogo di esecuzione: 23/05/2013  
Sezione Laboratorio del Gusto e di Analisi Sensoriale  
Dipartimento EQATA dell'Università di Girona  
Avda. Lluís Santalo s / n 17071 Girona
- Temperatura:  $23 \pm 2$  ° C
- Campioni chiusi per 24 ore in palloncini a questa temperatura e al buio.
- Tempo: 24 h
- Numero giudici: 8 persone formate
- Un pallone per ogni degustatore, secondo la norma

##### Risultati delle prove di alterazione dell'odore

L'intensità dell'odore è segnato sulla seguente scala:

- 0 = non percepito alcun odore
- 1 = odore debole e difficile da definire
- 2 = lieve odore
- 3 = intensità media degli odori
- 4 = intensità dell'odore forte

La tabella mostra il valore della intensità aromatica su una scala da 0 a 4, di tutti i punteggi ottenuti dai degustatori

Intensità dell'odore
1,7

### 3.2 Test di trasferimento del gusto per contatto indiretto:

- Data e luogo di esecuzione: 23/05/2013  
Sezione laboratorio del Gusto e d'Analisi Sensoriale  
Dipartimento EQATA dell'Università di Girona  
Avda. Lluís Santalo s / n 17071 Girona
- Temperatura:  $23 \pm 2$  ° C
- Umidità relativa: 53%
- Sostanza utilizzata per la prova: cioccolata
- Tempo: 48 h
- Numero giudici: 8 persone formate
- Metodo di campionatura: doppio test triangolare

### Risultati del test di trasferimento del gusto

L'intensità della differenza percepita è stata valutata in base alla seguente scala:

- 0 = non vede nessuna differenza
- 1 = differenze quasi impercettibili e difficili da definire
- 2 = differenza di intensità leggera
- 3 = differenza di intensità media
- 4 = differenza di intensità forte

Risposte che identificano le differenze	Intensità (media)	Intensità (mediana)
4	0,25	0,0

Il numero minimo di risposte corrette al fine di concludere che ci sono state differenze significative tra il campione di controllo e il campione trattato ad un livello di significatività del 5% su un totale di 16 risposte è di 10 risposte secondo la normativa UNE 87-008-92.

#### 4 .- CONCLUSIONE

Il test non mostra differenze significative. Quindi possiamo concludere che, nelle condizioni sperimentali, il campione NON PATINATA AVORIO non può trasmettere per contatto indiretto una sensibile alterazione del gusto nella sostanza analizzata e quindi é conforme alla norma EN 1230:2002 di analisi sensoriale per carta destinata ad uso alimentare.

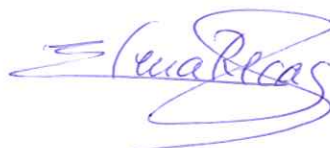
Responsabile del Servizio



Josep Puig Serramitja

Ingegnere industriale Dr.

L'incaricata del laboratorio



Elena Recas Planellas

Biologa