

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

- NON COUCHÉ IVOIRE

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: 23/05/2013

*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 8 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
1,7

3.2 Essai de transfert de goût par contact indirect:

Date et lieu: 23/05/2013
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 8 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)
4	0,25	0,0

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 16 réponses positives d'un total de 10 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 NON COUCHÉ IVOIRE ne peut pas transmettre par contact indirect un goût anormaux 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



Elena Recas Planellas

Biologiste