



APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE

C-MEA est un laboratoire prestataire de services dans le domaine du contrône de l'aptitude au contact alimentaire des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires : elle est dotée d'un parc analytique complet et diversifié lui permettant de vous proposer une large offre d'essais sur tous types de matériaux.

ESSAIS

Essais sous accréditation Cofrac

Selon le référentiel NF EN ISO 17025 (n° d'accréditation 1-0062), programme 79

- Essais de migration spécifique sur les céramiques, verres, vitrocéramiques, surfaces émaillées.
- Essais de migration globale sur les plastiques, silicones, caoutchoucs et complexes par remplissage, immersion et cellule.

Autres essais

- Analyse de teneur en polluants.
- Analyse de composition chimique (ex : métaux).
- Essais spécifiques à chaque matériau (ex : solidité au dégorgement de colorants sur papiers / cartons, ...).
- Développement d'essais.

Les essais sont menés conformément aux normes internationales en vigueur.

Délivrance de certificats d'aptitude au contact alimentaire sur les produits testés selon le périmètre géographique demandé.

ETUDES

- Etude d'intéractions contenant / contenu.
- Etude de benchmarking ou multimatériaux.

EXEMPLE DE PRODUITS TESTÉS

- Plastiques.
- Céramiques, verres, surfaces émaillées.
- Pierres naturelles (ardoises, marbres ...).
- Silicones.
- Caoutchoucs.
- Complexes.
- Bois.
- Métaux.
- Papiers / cartons / bambous, etc ...

CONSEIL & SUPPORT TECHNIQUE

- Définition des essais à réaliser en fonction de la nature et de l'application produit.
- Proposition d'essais spécifiques répondant à un besoin particulier.
- Revue de collection.
- Prélèvements en magasin.
- Expert à disposition pour conseiller et répondre aux interrogations clients.
- Mise à disposition des pièces après essai.

VEILLE & PARTICIPATION À DIFFÉRENTS GROUPES ET COMMISSIONS

- Groupe de réflexion sur la réglementation et les modalités de contrôle de l'inertie des matériaux pour contact alimentaire à la DGCCRF.
- Groupe de travail national pour l'harmonisation européenne des conditions d'essais d'aptitude au contact alimentaire.
- Commission technique AFNOR D21/B pour la rédaction des normes d'essai concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.
- Veille réglementaire et normative internationale.

Indépendance et confidentialité

Accompagnement Compréhension du besoin client

Réactivité Délais courts

Réponse personnalisée Adaptabilité

Crédit Impôt Recherche CIR

WWW.CMEA.FR - 6-8 Rue de la Réunion - ZAC DE COURTABOEUF - 91940 LES ULIS

CONTACT

SOPHIE AUCLERC

Directrice technique & commerciale
Responsable du Laboratoire LC2M

s.auclerc@cmea.fr

01 56 56 70 80