

## INFORME DE ENSAYOS nº 261.I.2110.510.ES.01

### A PETICIÓN DE:

**EMPRESA:** STARDUSTCOLORS SAS  
**RESPONSABLE:** D. Guillaume Pérez  
**DIRECCIÓN:** Za Tesan Sud  
**POBLACIÓN:** 30126, ST LAURENT DES ARBRES  
(Francia)  
**TELÉFONO:** 330466506166  
**C.I.F.:** FR71527505937

### REFERENTE A:

**MUESTRAS:** Recubrimiento  
**ENSAYO:** Migración global

**FECHA RECEPCIÓN MUESTRAS:** 16 de septiembre de 2021  
**FECHA INICIO DE ENSAYOS:** 24 de septiembre de 2021  
**FECHA FINALIZACIÓN DE ENSAYOS:** 15 de octubre de 2021

**Documento firmado digitalmente mediante firma electrónica legal**

**EL PRESENTE INFORME CONSTA DE 4 PÁGINAS NUMERADAS CORRELATIVAMENTE.**

La muestra de ensayo objeto de este informe permanecerá en AIDIMME durante un período de tiempo de tres meses a partir de la fecha de emisión del mismo. Transcurrido este plazo se procederá a su destrucción, por tanto cualquier reclamación debe llevarse a cabo dentro de estos límites.

## 1. DESCRIPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA. INSPECCIÓN PREVIA AL ENSAYO.

Se entrega un recubrimiento bicomponente.

En la siguiente tabla se identifican los productos y su denominación según información aportada por la empresa.

Referencia AIDIMME	Descripción y denominación muestras
2109124-01	Barniz alimentario 2107201509
2109124-02	Catalizador alimentario 5 % 2107201509

Tabla 1.- Referencia y denominación de las muestras.

## 2. RECOGIDA Y CONSERVACIÓN DE LA MUESTRA.

Las muestras fueron entregadas por la empresa en las instalaciones de AIDIMME (C/ Benjamín Franklin). Una vez entregadas, se conservaron en el Laboratorio adecuadamente hasta el comienzo de los ensayos.

## 3. ENSAYOS SOLICITADOS Y METODOLOGÍA

La metodología se ha extraído del Reglamento 10/2011 y posteriores modificaciones.

Migración global en condiciones de uso OM3 (2 h, 70 °C).

Simulantes: para todo tipo de alimentos, se utilizan los simulantes A (etanol 10 %), B (ácido acético 3 %) y D2 (isooctano y etanol 95 %).

Simulante	Condiciones	Parámetro estudiado	Metodología
A Etanol 10 %	Condiciones normalizadas OM3 (70 °C, 2 h)	Migración global	Reglamento 10/2011 y posteriores modificaciones
B Ácido acético 3 %			
D2 (isooctano y etanol 95%)			

Tabla 2.- Relación de ensayos solicitados y metodología aplicada.

#### 4. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO

##### **Migración global:**

Se realiza la migración global con los simulantes (A, B) en las condiciones normalizadas OM3, las cuales recogen condiciones de contacto alimentario que impliquen el llenado (contacto) en caliente y/o el calentamiento hasta una temperatura T donde  $70\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un máximo de  $t=120/2^{[(T-70)/10]}$  minutos.

##### **Uso repetido:**

En el caso de productos destinados a entrar en contacto repetidamente con alimentos, el ensayo o ensayos de migración se efectuarán tres veces en una sola muestra, usando otra porción de simulante alimentario en cada ocasión.

#### 5. RESULTADOS

Migración sobre la misma muestra (uso repetido)	Simulante A (mg/dm <sup>2</sup> )	Simulante B (mg/dm <sup>2</sup> )	Simulante D2 (mg/dm <sup>2</sup> )		Límite de migración global (mg/dm <sup>2</sup> )
			Etanol 95 %	Isooctano	
Primera	2,5	2,5	6,3	< 1,0	10
Segunda	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	
Tercera	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	

Tabla 3.- Resultados migración global.

Todos los resultados se encuentran dentro de las especificaciones establecidas en el Reglamento 10/2011 y posteriores modificaciones (< 10 mg/dm<sup>2</sup>).

El resultado del presente ensayo/s no concierne más que al objeto/s ensayado/s.

Este documento no podrá ser reproducido parcialmente sin autorización expresa del laboratorio.

Fecha: 18 de octubre de 2021



**Dr. Francisco Blasco Mollá**

Jefe de la Sección de Tecnologías y  
Análisis Químico



**Jessica Belda Díaz**

Técnico de la Sección de  
Tecnologías y Análisis Químico