



Le Progrès, une passion à partager

LABORATOIRE DE TRAPPES
29 avenue Roger Hennequin - 78197 Trappes Cedex
Tél. : 01 30 69 10 00 - Fax : 01 30 69 12 34

Dossier P174340 - Document DE/5 - Page 1/3

RAPPORT D'ESSAI

- Demandeur :** **NOGENT 3 ETOILES S.A.S.**
Madame Massol Sylvaine
11 rue Louis André - B.P.1
52340 BIESLES
- Date et référence de la commande :** Accord sur devis LNE N°2017/14097 du 19 septembre 2017.
Commande N°14010 du 13 septembre 2017.
- Objet :** Contrôle de la conformité d'un couteau en acier inoxydable au contact alimentaire.
- Identification de l'échantillon :** Couteau classic référence 2039
- Documents de référence :**
- Règlement européen 1935/2004
 - Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires

La reproduction du présent document n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

cofrac



ESSAIS

Accréditation
N° 1-0606
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Laboratoire national de métrologie et d'essais

Établissement public à caractère industriel et commercial • Siège social : 1, rue Gaston Boissier - 75724 Paris Cedex 15 • Tél. : 01 40 43 37 00
Fax : 01 40 43 37 37 • E-mail : info@lne.fr • Internet : www.lne.fr • Siret : 313 320 244 00012 • NAF : 743 B • TVA : FR 92 313 320 244
Barclays Paris Centrale IBAN : FR76 3058 8600 0149 7267 4010 170 BIC : BARCFRPP

1. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Date de réception : Le 15 septembre 2017

Référence : Couteau classic référence 2039



2. CONDITIONS DE REALISATION DE L'ESSAI

L'acier inoxydable du couteau a été analysé par spectrométrie d'émission de plasma ICP après mise en solution chloro-nitrique de prélèvements. Ont été recherchés les éléments spécifiés dans l'arrêté du 13 janvier 1976.

L'essai a été réalisé semaine : 40/2017.

3. RESULTATS

Composition chimique de l'acier inox de l'article, en pourcentage pondéral de chaque élément, accompagné de l'incertitude sur le résultat.

ELEMENT	Référence échantillon	Rappel seuil maximal admis
	Couteau classic référence 2039	
MOLYBDENE	0.62 ± 0.04	4
NIOBIUM	< 0.010	1
CUIVRE	0.042 ± 0.005	4
CHROME	14.78 ± 0.48	≥ 13
TITANE	< 0.005	4
ALUMINIUM	< 0.010	4
ZIRCONIUM	< 0.010	1
TANTALE	< 0.010	1

4. CONCLUSION

L'acier constituant le couteau classic est un acier inoxydable au chrome-molybdène de type CrMo14; Les teneurs en tous éléments satisfont les exigences de composition formulées dans l'arrêté du 13 janvier 1976.

Le couteau classic est conforme à la réglementation française concernant les aciers inoxydables destinés au contact des denrées alimentaires.

Trappes, le 11 octobre 2017

La Responsable de l'essai



Véronique FERRÉ

Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux échantillons, aux produits ou aux matériels soumis au LNE et tels qu'ils sont définis dans le présent document.