

ZONE VERTE EXCELL® Safe contact

Ou comment choisir des matériaux en contact direct avec des produits sensibles (vin, spiritueux, lait) .

Pourquoi « ZONE VERTE EXCELL® Safe contact » ?

ZONE VERTE EXCELL® Safe contact représente un **niveau d'exigence supérieur à la réglementation en cours** où sont recherchés et quantifiés des composés à risque non ciblés par les directives actuelles, mais pouvant néanmoins présenter un risque d'altération de la composition ou de la qualité organoleptique des produits en contact direct avec ces matériaux. Ainsi, un produit de revêtement bénéficiant d'une attestation d'alimentarité ne garantit pas forcément l'aptitude au contact prolongé avec un produit sensible. **Les industriels possèdent des certificats d'alimentarité des matériaux sur des migrations globales ou spécifiques basées seulement sur des considérations toxicologiques et non sur l'inertie organoleptique du matériau vis-à-vis du produit par exemple.**

Plusieurs composés à risque non ciblés pas les réglementations et par conséquent ne possédant pas de limite de migration spécifique sont recherchés spécifiquement par la démarche **ZONE VERTE EXCELL® Safe contact** : le phénol (toxique, forte odeur), le styrène (odeur de plastique connue après les désagréments causés par les

cuves en polyester dans les années 80 et 90,) mais aussi ,entre autres, l'alcool benzylique qui ,par dégradation, peut former du benzaldéhyde (forte odeur d'amande amère)...

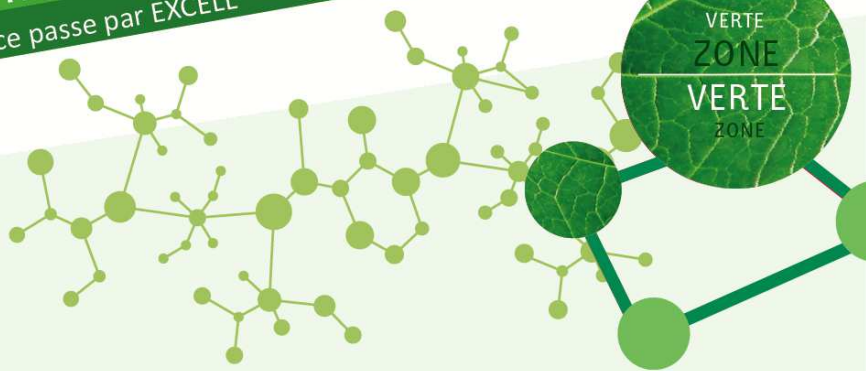
La présence de résidus de solvant à quelques microgrammes par gramme (ppm) comme la méthyl-2-pentanone (mésityl oxyde) peut au contact de l'hydrogène sulfuré (H₂S) du vin produire chimiquement des mercapto pentanones fortement odorantes à quelques nano grammes par litre qui peuvent affecter négativement l'arôme des vins (odeur d'urine de chat).

La présence de traces de résidus du solvant dérivés du benzène (BTEX) ou de phénols volatils (diméthyl-phenol) indique toujours un défaut de formulation ou d'application des résines de revêtement.

ZONE VERTE EXCELL® Safe contact permet de mieux prendre en compte les aspects de l'émission directe des revêtements

La démarche ZONE VERTE EXCELL® concerne toutes les industries agro-alimentaires

Qu'ils s'agissent de cuvier de vinification, de chai d'élevage, de chambre de maturation, de chambre froide en agro-alimentaire, ...toutes ces ambiances sensibles méritent de ne recevoir que des produits attestés **ZONE VERTE EXCELL®** pour prévenir tout risque d'émissions indésirables et de déviations dans le futur par dégradation de certains des constituants des matériaux ciblés.



Principe ZONE VERTE EXCELL® Safe contact

A partir d'échantillons représentatifs transmis avec l'engagement des industriels fabricants, le laboratoire recherche et quantifie une liste de contaminants prioritaires consignés dans le cahier des charges **ZONE VERTE EXCELL®** (liste en évolution régulière).

Ainsi, l'étude comparative et complémentaire des résultats analytiques et des dégustations de macérations d'éprouvettes permet de donner un avis quant au risque organoleptique et toxicologique représenté par un revêtement particulier.

Une attestation **ZONE VERTE EXCELL® Safe contact** est décernée à tout produit répondant aux exigences du cahier des charges .

Exemple : Cas de revêtement de cuve en contact direct avec le vin

Les matériaux destinés au contact direct avec un produit « sensible » tel que le vin sont généralement des résines époxydiques dites de « qualité alimentaire », venant assurer le revêtement de l'intérieur de cuves .

Ainsi, certains industriels se contentent généralement de respecter les limitations imposées par la législation sur les « Matériaux et objets en matière plastique destinés à être mis au contact des denrées alimentaires » et sur l'utilisation des dérivés époxydiques.

Au-delà de la composition et de la qualité des résines industrielles elles-mêmes en contact direct, les conditions d'applications sont sources de complications. Dosage inadapté, mauvaise polymérisation (conditions d'applications, temps de séchage avant mise en service non respecté ...) rendent possible la migration de contaminants tels que l'alcool benzylique, les résidus de solvants, les phtalates, etc. qui affectent négativement la composition et éventuellement le goût du vin.

ZONE VERTE EXCELL® Safe contact permet de garantir la qualité organoleptique du produit en contact direct.

Contrôle et Suivi de la qualité des ambiances sensibles

Notre préconisation,

Un contrôle à réception des cuves et avant leur mise en œuvre.

Mis au point par le laboratoire Excell, la technologie de contrôle des atmosphères par piégeages statiques *in situ* **QUICK TRAP® EXCELL** permet de contrôler la qualité de l'application en ciblant les contaminants critiques liés aux techniques d'application des revêtements avant utilisation.

Cette procédure unique permet de contrôler globalement des chantiers de A à Z après avoir sélectionné ou contrôlé les matériaux mis en œuvre en relation avec les bureaux de contrôle et le maître d'ouvrage.

Pour dépasser les exigences légales, pour vous différencier de vos concurrents en apportant de meilleures performances à vos produits :

Adhérez à la charte ZONE VERTE EXCELL®



Laboratoire EXCELL
Parc Innolin
10 rue du golf
33700 MERIGNAC France
Tél : (+33) 05 57 92 02 10
Fax : 05 57 92 02 15
Email : contact@labexcell.com
www.labexcell.com