



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 J060558 - Document CEMATE/1 - Page 1/3

## RAPPORT D'ESSAI

**Demandeur :** MAUVIEL  
47, Route de Caen  
50800 VILLEDIEU

**Référence de la demande :** Accord sur devis le 13 juin 2008.

**Objet :** Contrôle de l'aptitude au contact alimentaire d'une casserole à l'arrêté du 13 janvier 1976 et recommandations annexes

**Identification de l'échantillon :** Casserole Ø 24 cm gamme cuivre/innox

**Documents de référence :**

- Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires
- Note d'information n° 2004-64 du 6 mai 2004
- Norme NF A 36-711 (2002) – Aciers hors emballage - Aciers inoxydables destinés à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux
- Règlement européen 1935/2004



### 1. DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

Casserole Ø 24 cm gamme cuivre/inox remise par le demandeur et reçue au laboratoire le 16 juin 2008 ; le matériau est un bilaminé extérieur cuivre/intérieur inox.

### 2. CONDITIONS DE REALISATION DE L'ESSAI

L'acier inoxydable formant l'intérieur de la casserole a été analysé par spectrométrie de fluorescence de rayons X sur solide. Ont été recherchés les éléments spécifiés dans l'arrêté du 13 janvier 1976 et quelques éléments complémentaires (hors carbone)

L'essai a été réalisé semaine 27/08.

### 3. RESULTATS

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

ELEMENT	Référence échantillon		
	Casserole gamme cuivre/inox		
MOLYBDENE	0,40	±	0,01
NIOBIUM	< 0.010		
CUIVRE	0,24	±	0,01
NICKEL	8,4	±	0,2
MANGANESE	1,64	±	0,03
TANTALE	< 0.010		
CHROME	18,5	±	0,3
TITANE	< 0.005		
SILICIUM	0,41	±	0,02
PHOSPHORE	0,028	±	0,002
SOUFRE	< 0,05		
ZIRCONIUM	< 0.010		
ALUMINIUM	< 0,1		
FER	Base		

#### 4. CONCLUSION

L'acier constituant l'intérieur de la casserole est un acier inoxydable au chrome-nickel de type 18-09 selon NF A 36-711 ; les teneurs en tous éléments satisfont les exigences de composition formulées dans l'arrêté du 13 janvier 1976 et les recommandations de la note 2004-64.

**La casserole est conforme à la réglementation française et européenne concernant les aciers inoxydables destinés au contact des denrées alimentaires.**

Trappes, le 21 juillet 2008

**Le Chef de la Division  
Analyses Chimiques et Hygiène  
Des Produits et Matériaux**



**Régis LEBOSSÉ**



**Le Responsable de l'Unité  
Assistance Technique  
et Développement Analytique**



**Dominique OSTER**

**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.**