
**Bouchons en liège — Détermination
de la migration globale**

Cork stoppers — Determination of global migration

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 10106:2018](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9700f8dc-44a3-4e90-a645-d867b33c21a1/iso-10106-2018>



Numéro de référence
ISO 10106:2018(F)

© ISO 2018

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 10106:2018](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9700f8dc-44a3-4e90-a645-d867b33c21a1/iso-10106-2018>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2018

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

| | Page |
|--|-----------|
| Avant-propos | iv |
| 1 Domaine d'application | 1 |
| 2 Références normatives | 1 |
| 3 Termes et définitions | 1 |
| 4 Principe | 1 |
| 5 Réactifs et matériaux | 2 |
| 5.1 Réactifs | 2 |
| 5.2 Matériaux | 2 |
| 6 Appareillage | 2 |
| 7 Préparation des éprouvettes | 3 |
| 8 Mode opératoire | 3 |
| 8.1 Conditions d'essai | 3 |
| 8.2 Contact avec le simulant | 3 |
| 8.3 Détermination | 3 |
| 8.4 Essai à blanc | 3 |
| 9 Calcul et expression des résultats | 4 |
| 10 Rapport d'essai | 4 |
| Bibliographie | 5 |

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 10106:2018](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9700f8dc-44a3-4e90-a645-d867b33c21a1/iso-10106-2018>

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC) voir le lien suivant: www.iso.org/iso/fr/foreword.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 87, *Liège*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 10106:2003). Les principales modifications par rapport à l'édition précédente sont que les [Articles 1, 2](#), les [paragraphes 6.1, 6.2](#) et les [Articles 8 et 10](#) ont fait l'objet d'une révision technique.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/members.html.

Bouchons en liège — Détermination de la migration globale

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie une méthode d'essai pour mesurer la migration globale des bouchons en liège.

La méthode est applicable à tous les types de bouchons en liège prêts à l'emploi, en simulant les conditions d'utilisation réelles. Elle couvre tous les types de bouchons en liège (enfoncés complètement ou partiellement dans le col d'une bouteille).

Une bouteille munie d'une bague appropriée est utilisée pour effectuer l'essai.

2 Références normatives

Les documents suivants cités dans le texte constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 633, *Liège — Vocabulaire* *iTeh Standards*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 633 ainsi que les suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

3.1

migration globale

masse des constituants non volatils du bouchon en liège transférés au simulant pendant l'essai

3.2

simulant

solution destinée à simuler la denrée alimentaire

4 Principe

Le bouchon en liège est introduit dans le col d'une bouteille contenant le simulant approprié. Le contact bouchon en liège/simulant s'effectue dans des conditions spécifiques de durée et de température. Après évaporation de la solution obtenue, on détermine, par pesée, la masse globale transférée par le bouchon en liège au simulant.

5 Réactifs et matériaux

5.1 Réactifs

5.1.1 **Eau déminéralisée.**

5.1.2 **Alcool éthylique**, avec une pureté d'au moins 96 %.

5.1.3 **Solution éthanolique**, à 20 % ou 50 % en fraction volumique ou ayant une teneur en alcool correspondante à celle de la boisson alcoolisée mise en bouteille en utilisant les bouchons en liège soumis à l'essai.

5.1.4 **Acide acétique** – p.a.

5.1.5 **Solution acétique**, à 3 % en fraction volumique.

5.1.6 **Autres réactifs pour préparer la solution de simulant**, en fonction de l'utilisation du bouchon en liège.

5.2 Matériaux

5.2.1 **Bouteilles**, de capacité adéquate, à condition de connaître les dimensions de la bague et qu'elle soit appropriée à l'utilisation. Lorsqu'aucune référence n'est donnée, utiliser un col de bouteille normalisé.

5.2.2 **Papier filtre en cellulose**, pour l'analyse qualitative avec un taux de rétention de 98 % pour les particules jusqu'à 11 µm.

5.2.3 **Verre de montre**, adapté au contact avec les denrées alimentaires.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9700f8dc-44a3-4e90-a645-d867b33c21a1/iso-10106-2018>

5.2.4 **Ballon d'évaporation en verre neutre**, d'une capacité de 500 ml, adapté pour être monté sur un évaporateur rotatif sans utiliser de lubrifiant/graisse de quelque nature que ce soit, ou récipient d'évaporation en verre neutre d'une capacité de 500 ml, résistant à une température de $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, adapté pour être utilisé avec un autre dispositif (par exemple une plaque chauffante).

5.2.5 **Capsule**, en verre neutre ou en un autre matériau inerte, résistant à une température de $(103 \pm 5)^\circ\text{C}$.

6 Appareillage

6.1 **Boucheuse à quatre mors**. Le diamètre de compression doit être approprié au type de bouchon en liège utilisé.

6.2 **Étuve thermostatée**.

6.2.1 **Étuve thermostatée**, maintenue à une température de $(103 \pm 2)^\circ\text{C}$.

6.2.2 **Étuve thermostatée**, maintenue à une température de $(40 \pm 4)^\circ\text{C}$.

6.3 **Évaporateur rotatif**, muni d'une trompe à vide, ou tout autre appareil capable d'assurer que le simulant est évaporé à une température de $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$ (par exemple une plaque chaude, un bain d'eau ou une étuve).