

150

NORME INTERNATIONALE **ISO** 2841



INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Impressions et encres d'imprimerie – Détermination de la résistance des impressions aux fromages

Prints and printing inks – Determination of the resistance of prints to cheese

Première édition – 1974-07-01

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 2841:1974](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/85b0d248-fb1e-4b33-be72-3da30b927792/iso-2841-1974)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/85b0d248-fb1e-4b33-be72-3da30b927792/iso-2841-1974>

CDU 667.5.019.2

Réf. N° : ISO 2841-1974 (F)

Descripteurs : impression, encre d'imprimerie, essai, essai chimique, résistance chimique, fromage, résistance aux produits domestiques.

Prix basé sur 2 pages

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques ISO. Chaque Comité Membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du Comité Technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les Projets de Normes Internationales adoptés par les Comités Techniques sont soumis aux Comités Membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes Internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme Internationale ISO 2841 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 130, *Technologie graphique*, et soumise aux Comités Membres en août 1972.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Espagne	ISO 2841:1974
Allemagne	France	Suède
Australie	Inde	Suisse
Autriche	Irlande	Tchécoslovaquie
Chili	Nouvelle-Zélande	Thaïlande
Danemark	Pologne	Turquie
Egypte, Rép. arabe d'	Roumanie	

Les Comités Membres des pays suivants ont désapprouvé le document pour des raisons techniques :

Finlande
Italie
Royaume-Uni

Impressions et encres d'imprimerie — Détermination de la résistance des impressions aux fromages

0 INTRODUCTION

La présente Norme Internationale est en concordance technique avec le document CEI 08-60 du Comité européen des Associations de fabricants de peintures et d'encres d'imprimerie.

1 OBJET

La présente Norme Internationale spécifie une méthode de détermination de la résistance des impressions aux fromages.

2 DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale est applicable pour tous les supports d'impression tels que le papier, le carton, les métaux (tôle et feuilles métalliques minces), les matières plastiques et pour tous les procédés d'impression : en relief, en aplat, en creux et en sérigraphie.

3 RÉFÉRENCES

ISO/R 105/1, *Essais de solidité des teintures textiles — 3^{ème} partie.*

ISO 2836, *Impressions et encres d'imprimerie — Évaluation de la résistance à l'eau.*

4 DÉFINITION

Par **résistance d'une impression au fromage**, on entend la résistance d'une impression à un fromage particulier utilisé pour l'essai.

Une impression est estimée comme résistant au fromage considéré, lorsque — dans la mesure où le support n'est pas altéré, et dans les conditions de l'essai — sa dégradation et son dégorgeement restent négligeables.¹⁾

5 MÉTHODE D'ESSAI

5.1 Principe

Une éprouvette est parfaitement appliquée, côté imprimé, sur :

- la croûte du fromage, d'une part;
- la tranche, fraîchement coupée, du même fromage d'autre part.

On évalue ensuite l'importance des altérations de l'impression et du dégorgeement de la couleur sur le fromage.

5.2 Mode opératoire

Placer une éprouvette de 20 mm X 50 mm²⁾, côté imprimé, au contact :

- de la croûte du fromage, d'une part;
- de la tranche fraîchement coupée du même fromage d'autre part.

Assurer le contact parfait par une pression suffisante mais veiller, cependant, à ce que l'éprouvette ne pénètre pas dans le fromage.

Conserver le tout, durant 3 jours³⁾, dans une atmosphère saturée de vapeur d'eau et à une température de 20 ± 2 °C.

Soulever ensuite les éprouvettes avec précaution pour les faire sécher à l'air libre.

Afin de faciliter le décollement des éprouvettes, de certains fromages peu consistants et qui collent de ce fait au papier, placer, à la fin de l'essai, fromages et éprouvettes dans un réfrigérateur en atmosphère saturée de vapeur d'eau.

NOTE — Si l'on examine des «fromages frais», l'essai doit être exécuté au réfrigérateur à 4 °C durant 24 h.

1) Certains organismes nationaux de contrôle des produits alimentaires exigent des conditions plus sévères.

2) Dans le cas des fromages de petit format, la surface en contact avec l'éprouvette doit être aussi grande que possible.

3) Cette durée peut être augmentée sous réserve d'être indiquée dans le procès-verbal d'essai.

5.3 Évaluation des résultats

Comparer l'éprouvette séchée à une éprouvette témoin.

Observer :

- si la surface du fromage en contact avec l'impression présente, ou non, une coloration;
- si la coloration de l'impression présente, ou non, une dégradation;
- si le film d'encre s'est intégralement conservé et si son adhérence s'est maintenue.

NOTES

1 Une altération de l'impression, provoquée par l'absorption de graisse et produits similaires contenus dans le fromage, ou le dépôt d'une mince pellicule de ceux-ci, n'est pas considérée comme une dégradation, au sens de la présente Norme Internationale.

2 Pour les espèces emballées à l'état humide, il convient d'examiner, en même temps, la résistance à l'eau.¹⁾

5.4 Procès-verbal d'essai

Indiquer, avec renvoi à la présente Norme Internationale :

- a) le fromage utilisé pour l'essai (nature, éventuellement marque de fabrique, degré de maturation);
- b) les altérations observées si la couleur de l'impression s'est modifiée et noter d'une façon explicite les altérations imputables au support et à l'absorption ou au dépôt en mince pellicule, des graisses et produits similaires contenus dans le fromage. Préciser s'il s'agit d'une application sur la croûte ou sur la tranche du fromage;
- c) la coloration — ou l'absence de coloration — du fromage en contact avec l'impression, en précisant s'il s'agit d'application sur la croûte ou sur la tranche du fromage;
- d) la durée de l'essai (séchage non compris) si elle diffère des 3 jours prévus.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 2841:1974

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/85b0d248-fb1e-4b33-be72-3da30b927792/iso-2841-1974>

1) Voir ISO 2836.