NORME INTERNATIONALE ISO 2842

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

Impressions et encres d'imprimerie — Détermination de la résistance des impressions aux huiles et graisses alimentaires

Prints and printing inks — Determination of the resistance of prints to edible oils and fats

Première édition — 1974-08-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 2842:1974
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/004379e5-2a4d-40f7-935e-fabc619ed4dd/iso-2842-1974

CDU 667.5.019.24

Réf. N° : ISO 2842-1974 (F)

Descripteurs : impression, encre d'imprimerie, essai, essai chimique, résistance chimique, huile comestible, corps gras, graisse diététique, résistance aux produits domestiques.

Prix basé sur 2 pages

ISO 2842-1974 (F)

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 2842 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 130, *Technologie graphique*, et soumise aux Comités Membres en août 1972.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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

ISO 2842:1974
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/004379e5-2a4d-40f7-935e-fabc619c1d1d/iso-2842-1974

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

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

Autriche
Finlande
Italie

© Organisation Internationale de Normalisation, 1974 •

Imprimé en Suisse

Impressions et encres d'imprimerie — Détermination de la résistance des impressions aux huiles et graisses alimentaires

0 INTRODUCTION

La présente Norme Internationale est en concordance technique avec le document CEI 09-60 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 huiles et graisses alimentaires.

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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 2842:1974
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/004379e5-2a4d-40f7-935e-fabc619ed4dd/iso-2842-1974

3 RÉFÉRENCE

ISO/R 105/I, *Essais de solidité des teintures textiles — 3ème partie.*

4 DÉFINITION

Par **résistance d'une impression aux huiles et graisses alimentaires,** on entend la résistance d'une impression aux produits utilisés pour l'essai.

Une impression est estimée résistant à l'huile ou à la graisse alimentaire considérée, lorsque, dans la mesure où le support n'est pas altéré, et dans les conditions de l'essai, sa dégradation reste négligeable et son dégorgement inférieur à l'indice 4 de l'échelle de gris.[1)]

5 MÉTHODE D'ESSAI

5.1 Principe

Dans le cas de graisses solides à 20 °C, une éprouvette est appliquée aussi parfaitement que possible, côté imprimé, au contact de la graisse considérée.

Dans le cas des graisses alimentaires liquides à 20 °C, une éprouvette est pressée, côté imprimé, contre des papiers filtres préalablement imbibés d'huile ou beurrés de graisse molle.

On évalue ensuite l'importance des altérations de l'impression et du dégorgement de la couleur dans la graisse ou sur le papier filtre.

5.2 Appareillage et réactif

5.2.1 Graisses solides à 20 °C.

5.2.1.1 Boîte de Pétri.

5.2.1.2 Graisse particulière, utilisée pour l'essai.

5.2.2 Graisses alimentaires liquides à 20 °C, et **huiles alimentaires.**

5.2.2.1 Papier filtre pour analyse quantitative, avec une surface bien lisse et non durcie. Dimensions des feuilles de papier filtre : 60 mm × 90 mm.

5.2.2.2 Graisse ou huile **alimentaire** utilisée pour l'essai.

NOTE — Des émulsions liquides de graisse, du type eau dans l'huile (par exemple : mayonnaise) ne doivent pas être décomposées avant ou après l'essai.

5.2.2.3 Plaques de verre, de 60 × 90 mm.

5.2.2.4 Échelle de gris, pour l'évaluation des dégradations (selon l'ISO/R 105/I — 3ème partie).

5.3 Mode opératoire

5.3.1 *Graisses solides à 20 °C*

Introduire, dans une boîte de Pétri, la graisse à examiner (fondue ou tassée), de façon à obtenir une surface aussi plane que possible.

Placer une éprouvette de 20 mm × 50 mm, côté imprimé, sur la surface de la graisse et appliquer une légère pression, pour avoir un contact aussi parfait que possible.

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

Après un séjour de 24 h[1] à la température ambiante de 20 ± 2 °C et au repos, disposer boîte et éprouvette, durant 1 h, dans un réfrigérateur à la température de 4 °C[2] afin de faciliter le décollement de l'éprouvette.

NOTE — Les émulsions de graisses solides, du type eau dans huile (beurre, margarine), ne doivent pas être décomposées avant ou pendant l'essai. Par exemple, le beurre ne doit être modifié par aucune fusion.

5.3.2 Graisses alimentaires liquides à 20 °C et huiles alimentaires

Placer une éprouvette de 20 mm × 50 mm, côté imprimé, sur une couche d'au moins trois feuilles de papier filtre préalablement trempées dans la graisse ou l'huile utilisée pour l'essai, laissées à égoutter de telle sorte qu'elles restent complètement imbibées du réactif, et déposées sur une plaque de verre.

NOTE — Pour les produits visqueux (graisses, huiles ou émulsions) avec lesquels un détrempage est incommode, tartiner les deux faces des papiers filtres afin que les produits pénètrent bien dans le papier.

Recouvrir cet empilage d'une seconde plaque de verre et disposer le tout, durant 24 h, sous une masse de 1 kg à la température ambiante de 20 ± 2 °C avant de décoller l'éprouvette du papier filtre.

5.4 Évaluation des résultats

5.4.1 *Graisses solides à 20 °C*

Observer si la surface de la graisse, en contact avec l'impression, présente — ou non — une coloration.

Si la coloration de l'impression présente — ou non — une altération.

5.4.2 *Graisses alimentaires liquides à 20 °C et huiles alimentaires*

Comparer l'éprouvette à une éprouvette non traitée.

Observer si le papier filtre, en contact avec l'impression, présente — ou non — une coloration. (On considère qu'il y a eu dégorgement lorsque l'indice 4 de l'échelle de gris est atteint.)

NOTE — Dans tous les cas examinés, une altération de l'impression, provoquée par l'absorption ou le dépôt d'une mince pellicule du réactif utilisé, n'est pas considérée comme une dégradation, au sens de la présente Norme Internationale.

Observer si le film d'encre s'est intégralement conservé et si son adhérence s'est maintenue.

5.5 Procès-verbal d'essai

Indiquer, avec renvoi à la présente Norme Internationale :

a) le réactif utilisé pour l'essai (graisse ou huile);

b) l'état du réactif utilisé pour l'essai (solide ou liquide);

c) 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 d'une mince pellicule du réactif utilisé;

d) la coloration — ou l'absence de coloration — du papier filtre en contact avec l'impression.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 2842:1974
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0b4379e5-2a4d-40f7-935a-fabc619ed4dd/iso-2842-1974

1) Durant ce séjour, il est conseillé de maintenir les émulsions de graisse notamment dans une atmosphère saturée d'humidité, afin de ne pas laisser sécher les réactifs utilisés.

2) Sauf spécifications contraires, une tolérance de ± 2 °C est habituellement admise.