

**TCVN 12273-12:2020**

Xuất bản lần 1 TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

**BẢN GỐC TCVN**  
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

**VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM –  
CHẤT DẼO –  
PHẦN 12: PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH TỔNG HÀM LƯỢNG  
THÔI NHIỄM TẠI NHIỆT ĐỘ THẤP**

*Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics –  
Part 12: Test methods for overall migration at low temperatures*

HÀ NỘI – 2020

## Lời nói đầu

TCVN 12273-12:2020 được xây dựng trên cơ sở tham khảo EN 1186-12:2002.

TCVN 12273-12:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC 166 Sản phẩm bằng đồ gốm sứ, gốm thủy tinh tiếp xúc với thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

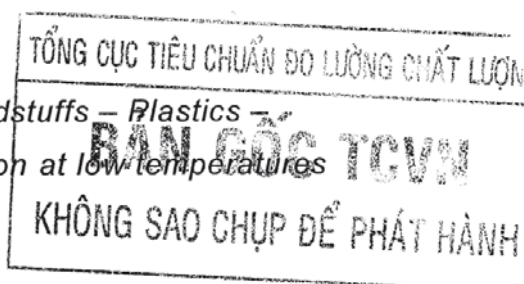
Bộ TCVN 12273 Vật liệu và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm – Chất dẻo gồm các tiêu chuẩn sau:

- TCVN 12273-1:2018 (EN 1186-1:2002), Phần 1: Hướng dẫn lựa chọn điều kiện và phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm
- TCVN 12273-2:2018 (EN 1186-2:2002), Phần 2: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào dầu ôliu bằng ngâm hoàn toàn
- TCVN 12273-3:2018 (EN 1186-3:2002), Phần 3: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào chất mô phỏng thực phẩm dạng nước bằng ngâm hoàn toàn
- TCVN 12273-4:2018 (EN 1186-4:2002), Phần 4: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào dầu ôliu bằng sử dụng khoang
- TCVN 12273-5:2018 (EN 1186-5:2002), Phần 5: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào chất mô phỏng thực phẩm dạng nước bằng sử dụng khoang
- TCVN 12273-6:2020, Phần 6: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào dầu ôliu bằng sử dụng túi
- TCVN 12273-7:2020, Phần 7: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào chất mô phỏng thực phẩm dạng nước bằng sử dụng túi
- TCVN 12273-8:2020, Phần 8: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào dầu ôliu bằng cách điện đẩy
- TCVN 12273-9:2020, Phần 9: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào chất mô phỏng thực phẩm dạng nước bằng cách điện đẩy
- TCVN 12273-10:2020, Phần 10: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào dầu ôliu (phương pháp thay thế trong trường hợp không chiết được hoàn toàn)
- TCVN 12273-11:2020, Phần 11: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào hỗn hợp triglyxerit tổng hợp mang đồng vị đánh dấu C
- TCVN 12273-12:2020, Phần 12: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm tại nhiệt độ thấp
- TCVN 12273-13:2020, Phần 13: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm tại nhiệt độ cao.



## Vật liệu và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm – Chất dẻo – Phần 12: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm tại nhiệt độ thấp

*Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics –  
Part 12: Test methods for overall migration at low temperatures*



### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào chất mô phỏng thực phẩm béo từ vật liệu và dụng cụ bằng chất dẻo, bằng cách ngâm hoàn toàn mẫu thử trong chất mô phỏng thực phẩm béo tại nhiệt độ từ 5 °C đến 20 °C trong thời gian được chọn.

Phương pháp này phù hợp hơn cả đối với chất dẻo dạng màng và tấm, tuy nhiên có thể áp dụng rộng rãi cho các dụng cụ hoặc dụng cụ chứa cho phép cất ra được các mẫu thử có kích cỡ phù hợp.

Chất mô phỏng thực phẩm béo được sử dụng trong các phương pháp thử này là dầu hướng dương tách sáp do không giống như dầu ôliu, vẫn ở dạng lỏng tại nhiệt độ thấp.

Tiêu chuẩn áp dụng được cho hầu hết các loại chất dẻo, mặc dù vẫn có một số loại chất dẻo không áp dụng được.

### 2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất bao gồm các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 12273-1:2018 (EN 1186-1:2002), *Vật liệu và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm – Chất dẻo – Phần 1: Hướng dẫn lựa chọn điều kiện và phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm.*

TCVN 12273-2:2018 (EN 1186-2:2002), *Vật liệu và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm – Chất dẻo – Phần 2: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào dầu ôliu bằng ngâm hoàn toàn*

TCVN 12273-4:2018 (EN 1186-4:2002), *Vật liệu và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm – Chất dẻo – Phần 4: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào dầu ôliu bằng sử dụng khoang*