

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 12273-3:2018**

**EN 1186-3:2002**

Xuất bản lần 1

**VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM  
CHẤT DẼO – PHẦN 3: PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH  
TỔNG HÀM LƯỢNG THÔI NHIỄM VÀO CHẤT MÔ  
PHỎNG THỰC PHẨM DẠNG NƯỚC BẰNG NGÂM  
HOÀN TOÀN**

*Materials and articles in contact with foodstuffs - Plastics –  
Part 3: Test methods for overall migration into aqueous food simulants  
by total immersion*

**HÀ NỘI - 2018**



## Lời nói đầu

TCVN 12273-3:2018 hoàn toàn tương đương với EN 1186-3:2002.

TCVN 12273-3:2018 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC 166 *Dụng cụ bằng đồ gốm sứ và gốm sứ 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 tiêu chuẩn TCVN 12273 (EN 1186), *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*

Bộ tiêu chuẩn EN 1186, *Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics* còn có các tiêu chuẩn:

- EN 1186-6:2002, *Part 6: Test methods for overall migration into olive oil using a pouch*
- EN 1186-7:2002, *Part 7: Test methods for overall migration into aqueous food simulants using a pouch*
- EN 1186-8:2002, *Part 8: Test methods for overall migration into olive oil by article filling*
- EN 1186-9:2002, *Part 9: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by article filling*
- EN 1186-10:2002, *Part 10: Test methods for overall migration into olive oil (modified method for use in cases where incomplete extraction of olive oil occurs)*
- EN 1186-11:2002, *Part 11: Test methods for overall migration into mixtures of 14C-labelled synthetic triglycerides*
- EN 1186-12:2002, *Part 12: Test methods for overall migration at low temperatures*

## **TCVN 12273-3:2018**

- EN 1186-13:2002, *Part 13: Test methods for overall migration at high temperatures*
- EN 1186-14:2002, *Part 14: Test method for “substitute tests” for overall migration into iso-octane and 95 % aqueous ethanol*
- EN 1186-15:2002, *Part 15: Alternative test methods to migration into fatty food simulants by rapid extraction into iso-octane and/or 95 % ethanol*

**Vật liệu và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm – Chất dẻo –****Phần 3: Phương pháp xác định tổng hàm lượng thôi nhiễm vào chất mô phỏng thực phẩm dạng nước bằng ngâm hoàn toàn**

*Materials and articles in contact with foodstuffs – Plastics –*

*Part 3: Test methods for overall migration into aqueous food simulants by total immersion*

**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 dạng nước từ chất dẻo tiếp xúc với thực phẩm, bằng cách ngâm toàn bộ mẫu thử trong chất mô phỏng thực phẩm được chọn tại nhiệt độ thử đến nhiệt độ hồi lưu trong thời gian thử được chọn.

Phương pháp này phù hợp nhất đối với chất dẻo dạng màng và tấm, nhưng có thể áp dụng rộng rãi cho các dụng cụ hoặc dụng cụ chứa có thể cắt ra được mẫu thử có kích cỡ phù hợp.

**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 8488 (ISO 4788), *Dụng cụ thí nghiệm bằng thủy tinh - Ống đong chia độ*

TCVN 12273-1 (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 thử để thử tổng hàm lượng thôi nhiễm.*

EN ISO 8442-2:1997, *Materials and articles in contact with foodstuffs – Cutlery and table holloware – Part 2: Requirements for stainless steel and silver-plated cutlery (ISO 8442-2:1997) (Vật liệu và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm – Dao kéo và dụng cụ để bàn – Phần 2: Yêu cầu cho dao kéo bằng thép không gỉ và mạ bạc)*

EN 10088-1:1995, *Stainless steels – Part 1: List of stainless steels (Thép không gỉ - Phần 1: Danh mục thép không gỉ)*