

Étanchéité préservée, produit sauvé

Le Cetim propose une large gamme de tests visant à vérifier l'étanchéité des emballages et la perméabilité des matériaux pour éviter l'altération des produits agroalimentaires.

Pour les industriels de l'agroalimentaire, garantir la durée de vie ou de consommation des aliments est fondamental. À ce titre, la maîtrise de l'étanchéité des emballages représente non seulement un enjeu majeur, mais aussi un argument commercial.

Des emballages irréprochables pour des produits sains

Dans le domaine de l'alimentation plus que dans tout autre secteur, la garantie de la date de péremption représente pour les consommateurs une exigence centrale. Les industriels doivent donc impérativement déterminer la perméabilité des emballages alimentaires pré-

vus pour pouvoir s'engager sur cette date. En faisant appel aux compétences en technologies de l'étanchéité du Cetim, ils s'assurent de la viabilité des conditionnements utilisés.

Des tests pour garantir la fiabilité de l'emballage

Lorsqu'il effectue des tests sur un emballage, le Cetim définit tout d'abord un critère d'étanchéité : le taux de fuite acceptable pour le produit. Il s'agit par la suite de déterminer les moyens de contrôle à mettre en œuvre ainsi que les procédures à respecter pour valider la faisabilité des essais en laboratoire et, si nécessaire, pendant le processus de fabrication.



© CETIM

NOTRE CLIENT

D'importantes sociétés du secteur de l'agroalimentaire.

L'atout Cetim



– Les moyens et l'expertise du Cetim dans les techniques de mesure à l'hélium lui permettent de contrôler l'étanchéité de divers produits emballés.

– Le Cetim fournit également aux entreprises des prestations d'ingénierie comprenant une étude complète des nouveaux emballages d'après leur cahier des charges.

Par la suite, le Cetim analyse les contraintes d'étanchéité, mesure le taux de fuite acceptable et définit la mise en œuvre des moyens de tests. Plusieurs paramètres concernant l'emballage sont minutieusement contrôlés : étanchéité, perméabilité, qualité du sertissage, date de péremption...

Dès la phase de conception du produit et de son contenant, les entreprises peuvent faire appel à l'ingénierie d'un laboratoire indépendant reconnu tel que le Cetim – et ce en toute confidentialité. Certaines études ont permis au Cetim d'obtenir l'agrément de la Food & Drugs Administration américaine.