

ALTÉRATION DES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES ET CONTACT ALIMENTAIRE

Le goût, la texture, l'odeur ou encore l'aspect visuel constituent les principales propriétés organoleptiques de la nourriture. Plus généralement, les qualités organoleptiques sont définies comme étant l'ensemble des propriétés mesurées par les différents sens de l'individu. Ces qualités sont particulièrement sensibles pour certains aliments. Elles peuvent être altérées par des émissions chimiques liées à la peinture.

Le contact alimentaire est régi par des règles générales définies par un règlement qui impose l'inertie chimique de tout matériau au contact d'un aliment. Aucune substance, présentant un risque pour la santé, ne doit être libérée et aucune modification organoleptique de l'aliment (goût et/ou odeur) ne doit se produire. Les peintures sont soumises à la réglementation relative au contact avec les denrées alimentaires (MCDA) si, dans des conditions normales d'utilisation, elles sont en contact avec les aliments.

LES PRINCIPAUX LIEUX CONCERNÉS

• ALTÉRATION DES QUALITÉS ORGANOLÉPTIQUES

Tous les lieux de conservation, transformation agricoles ou alimentaires :
cuvier de vinification, chai d'élevage, chambre de maturation, chambre froide en agro-alimentaire...



LES CHAMBRES DE MATURATION



LES CUVIERS DE VINIFICATION

• CONTACT ALIMENTAIRE



LES CUISINES COLLECTIVES, RÉFECTOIRES, CANTINES ET RESTAURANTS



LES COMMERCES ALIMENTAIRES



LES CUISINES INDIVIDUELLES



LES HÔPITAUX, MAISONS DE RETRAITE, CRÈCHES ET ÉCOLES

LES PEINTURES SAINES

• CONTRE L'ALTÉRATION DES QUALITÉS ORGANOLÉPTIQUES

ONIP a développé une gamme de peintures à destination des industries agro-alimentaires abritant des denrées sensibles : Aqua 50



EFFICACITÉ

La certification EXCELL+® permet de s'assurer que les émissions de composés chimiques en phase gazeuse des matériaux, même faibles, ne seront pas susceptibles de causer une altération de la composition, de la qualité organoleptique de produits sensibles ou un mauvais confort de vie en raison de la présence de contaminants particuliers (non régulés par les règlements et les labels internationaux classiques).



USAGE

Les peintures Aqua 50 s'appliquent sur des supports neufs ou revêtus d'une ancienne peinture, plafonds et murs intérieurs. Elles sont idéales pour les finitions courantes.



ESTHÉTIQUE

Aqua 50 est efficace tout en conservant ses qualités esthétiques.

Disponible dans plus de 2000 teintes et en plusieurs finitions : impression, mate, satin et velours.

• POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE

Plusieurs peintures développées par ONIP sont aptes à être utilisées dans les lieux où il peut y avoir contact alimentaire : PURsoie, PURvelours, Clean'Odeur satin et velours, Direct met'o et Solacryl

EFFICACITÉ

Ces peintures ont été testées selon la norme NF EN 1186 pour vérifier l'inertie d'un matériau devant entrer en contact avec des aliments. La migration globale de ce matériau est alors inférieure à la limite fixée par la réglementation.

USAGE

- Les cuisines collectives, réfectoires, cantines et restaurants
- Les commerces alimentaires
- Les cuisines individuelles
- Les hôpitaux, maisons de retraite, crèches et écoles



Aqua 50
Impression



Aqua 50
Finition Mate



Aqua 50
Finition Satin



Aqua 50
Finition Velours



PURsoie
rapport n° E17-27225



PURvelours
rapport n° E17-44074



Direct met'o
rapport n° E17-44078



Solacryl
rapport n° E17-44077

Guide des peintures intelligentes

Retrouvez les produits de la gamme ONIP chez nos distributeurs et sur notre site

www.onip.com