



## Rapport d'essai - Test de migration

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS (reconnu par le COFRAC) sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

**ON THE ROCKS/ ULY 15-005043-1/rebr**

ULY 14-005043-1/rebr

Saint Quentin Fallavier, le 28/05/15

## Rapport d'essai / Test report

Echantillon reçu / *Sample receipt* :  
19/05/15

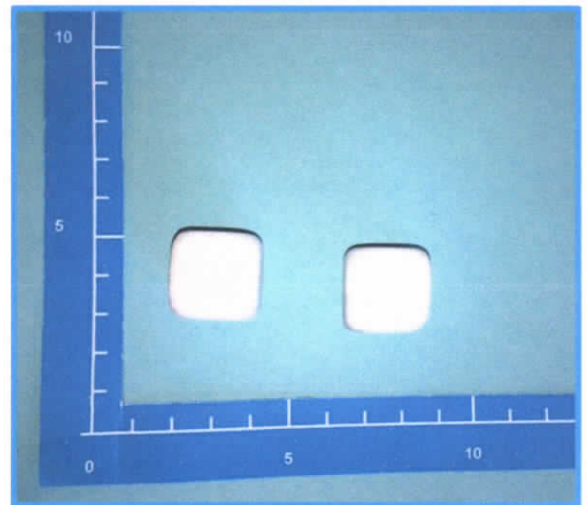
Client / *Client* :  
ON THE ROCKS

Date de commande / *Order data* :  
07/05/15

Début des analyses / *Beginning of examinations* :  
21/05/15

Echantillon N° / *Sample n°* :  
15-070909-01

Détails supplémentaires / *Further information* :  
Glaçons marbre brute



<b>Résumé des résultats</b> <i>Summary of test results</i>	<b>Conclusion</b> <i>Conclusion</i>
Migration globale – Règlement (UE) N° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 et ses amendements <i>Overall migration – Commission regulation (EU) N° 10/2011 and amendments</i>	Conforme PASS
Aptitude au contact alimentaire – Règlement (CE) 1935/2004 article 3, décret 2007/766 <i>Food contact compliance – regulation (EC) 1935/2004 art. 3, 2007/766 Decree</i>	Conforme PASS

  
**Rémy REBOULLET**  
Technico-Commercial

  
**Jean-François CAMPENS**  
Gérant

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.  
Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS (reconnu par le COFRAC) sous le numéro D-PL-14162-01-00 (www.as.dakks.de). Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

**ON THE ROCKS/ ULY 15-005043-1/rebr**

### Evaluation :

Les présents échantillons sont destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Par conséquent, il s'agit d'articles au contact des aliments conformément à l'article 1 paragraphe 2 du règlement (CE) No 1935/2004. L'échantillon testé doit être conforme à cette législation.

Selon l'article 4 du décret N° 2007-766 modifié il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit, des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires qui ne répondent pas aux dispositions de l'article 3 paragraphe 1 du règlement (CE) No. 1935/2004.

L'article 3 paragraphe 1 du règlement (CE) No. 1935/2004 déclare que les matériaux et objets au contact des aliments doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- a) de présenter un danger pour la santé humaine ou
- b) d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées ou
- c) d'entraîner une altération des caractères organoleptiques

### Assessment:

*The present samples are intended to be brought into contact with foodstuffs. Therefore, they are food contact articles according to article 1 paragraph 2 of the Regulation (EC) No. 1935/2004. The tested present sample has to comply with this legislation*

*According to article 4 amended decree N° 2007-766, it is forbidden to hold the sale, offer for sale, sell or distribute for free materials and articles intended to come into contact with food which do not comply with the requirements of production laid down in article 3 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1935/2004.*

*Article 3 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1935/2004 claims that food contact materials and articles shall be manufactured in compliance with good manufacturing practice so that, under normal or foreseeable conditions of use, they do not transfer their constituents to food in quantities which could :*

- a) endanger human health or*
- b) bring about an unacceptable change in the composition of the food or*
- c) bring about a deterioration in the organoleptic characteristics thereof.*

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS (reconnu par le COFRAC) sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

**ON THE ROCKS/ ULY 15-005043-1/rebr**

WESSLING Lyon · ZI de Chesnes Tharabie · 30 rue du Ruisseau · 38070 Saint-Quentin-Fallavier  
Tel. +33 (0)4 74 99 96 20 · Fax +33 (0)4 74 99 96 37

Votre contact : Rémy Reboullet – Pôle aptitude au contact alimentaire  
remy.reboullet@wessling.fr

[WWW.WESSLING.FR](http://WWW.WESSLING.FR)

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'essai.

Les essais effectués par les laboratoires allemands sont accrédités par le DAKKS (reconnu par le COFRAC) sous le numéro D-PL-14162-01-00 ([www.as.dakks.de](http://www.as.dakks.de)). Ce rapport d'essai ne peut être reproduit que sous son intégralité et avec l'autorisation des laboratoires WESSLING (EN ISO 17025).

**ON THE ROCKS/ ULY 15-005043-1/rebr**