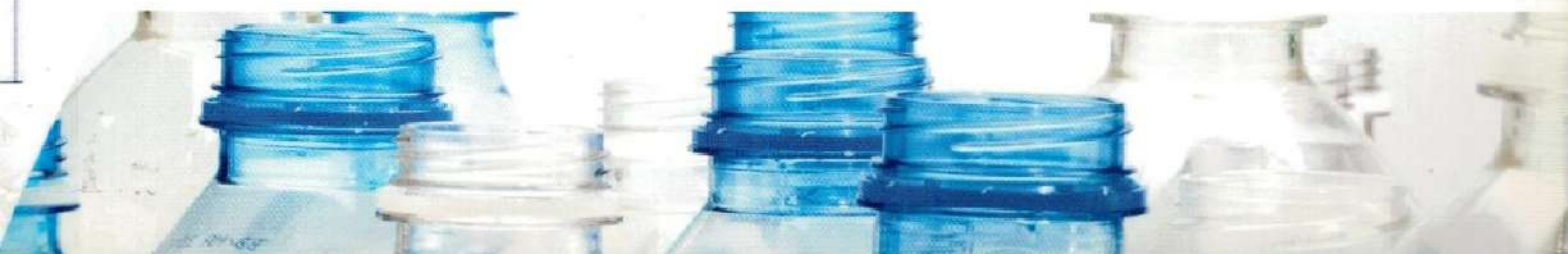
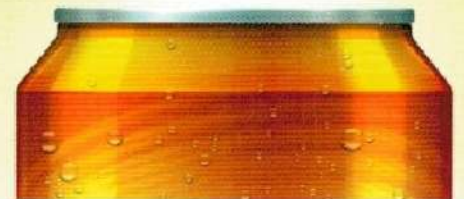
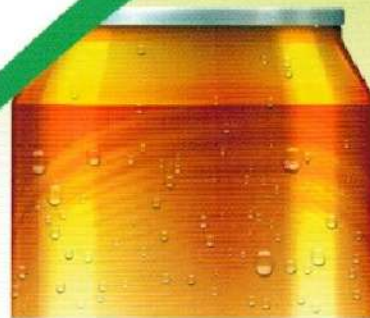




GUIDE D'UTILISATION DES **EMBALLAGES** DANS **L'INDUSTRIE DES BOISSONS**



GUIDE D'UTILISATION
DES **EMBALLAGES**

DANS **L'INDUSTRIE DES BOISSONS**

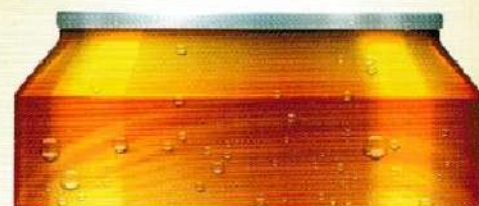
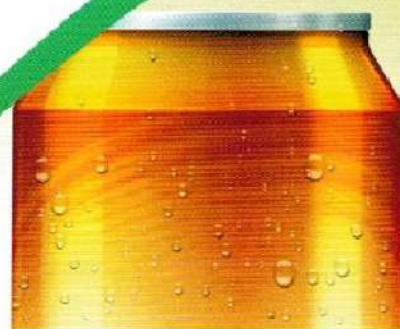


Table des matières

MOT DU PRESIDENT	7
------------------	---

INTRODUCTION	9
--------------	---

GLOSSAIRE	13
-----------	----

I. CARACTERISTIQUES ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES DES BOISSONS A PRESERVER

1.1.	LES EAUX PLATES OU GAZEUSES	36
1.1.1.	Caractéristiques de conservation	37
1.1.2.	Cas des eaux aromatisées	38
1.1.3.	Les emballages possibles	39
1.2.	LES JUS DE FRUITS ET LEGUMES	41
1.2.1.	Caractéristiques de conservation	41
1.2.2.	Cas des nectars et sirops de fruits et de légumes	45
1.2.3.	Cas des boissons fruitées	45
1.2.4.	Cas des boissons aromatisées	45
1.2.5.	Cas des sirops de fruits et légumes	45
1.2.6.	Les emballages possibles	46
1.3.	LES BOISSONS GAZEUSES AROMATISEES OU SOFT DRINKS CARBONATES	48
1.3.1.	Caractéristiques de conservation	48
1.3.2.	Les emballages possibles	49
1.4	LA BIERE	51
1.4.1.	Caractéristiques de conservation	51
1.4.2.	Les emballages possibles	53
1.5	LE VIN	54
1.5.1.	Caractéristiques de conservation	54
1.5.2.	Les emballages possibles	56
1.6.	LES BOISSONS LAITIERES ACIDES	58
1.6.1.	Caractéristiques de conservation	59
1.6.2.	Les emballages possibles	61

II. MATERIAUX D'EMBALLAGE ET PROPRIETES ATTENDUES

2.1.	LE VERRE	67
2.2.	LES MATERIAUX PLASTIQUES RIGIDES	68
2.2.1.	Le PET	69
2.2.2.	Le PEHD	71
2.2.3.	Le PP	73
2.2.4.	Le PC	74
2.2.5.	Le PVC	74
2.2.6.	Le PS	75
2.2.7.	L'EVOH	76
2.3.	LES MATERIAUX PLASTIQUES FLEXIBLES ET MULTICOUCHES	76
2.3.1.	Le PEBD	76
2.3.2.	Le PA	77

2.3.3.	Les matériaux multicouches	77
2.4.	LES BIO-POLYMERES	78
2.5.	LES COMPLEXES A BASE DE CARTON	79
2.6.	LES METAUX	79
2.6.1.	L'acier, le fer blanc et le fer chromé	80
2.6.2.	L'aluminium	81
2.6.3.	Les vernis de protection de l'emballage métallique	81

3. CHOISIR SON EMBALLAGE

3.1.	LES EMBALLAGES POSSIBLES	89
3.2.	LES SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET LES CONTROLES	91

4. LA REGLEMENTATION

4.1.	SECURITE DES EMBALLAGES : MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES	91
4.1.1.	Cas des phtalates	100
4.1.2.	Cas des composes époxydiques	100
4.1.3.	Cas du bisphénol A	101
4.1.4.	Cas des matériaux plastiques recyclés pour un contact alimentaire	101
4.1.5.	Cas des emballages actifs et intelligents.	101
4.1.6.	Outils visant à mieux démontrer la sécurité sanitaire des emballages alimentaires	102
4.1.7.	La réglementation en Algérie	104
4.2.	HYGIENE DES EMBALLAGES	106
4.3.	ETIQUETAGE	107
4.3.1.	La réglementation en Algérie	109
4.4.	MARQUAGE	110
4.4.1.	Marquage des emballages aptes au contact alimentaire	110
4.4.2.	Marquage des préemballages	110
4.5.	TRACABILITE	111
4.5.1.	La réglementation en Algérie	111
4.6.	ECO-COCEPTION DES EMBALLAGES	111
4.6.1.	Marquage des emballages en vue de leur identification	111
4.6.2.	Responsabilité élargie des producteurs et Point Vert	111
4.6.3.	La réglementation en Algérie	114

Autres références	121
-------------------	-----