

EDITH EBERSBACH
188, rue de l'allée
84 380 MAZAN
Bureau : 04 90 69 67 99

ESAT Léon Béranger
SYS

ANALYSE DE RESIDUS ANHYDRIDE SULFUREUX 2023
Sur du raisin de table mis en conservation avec les plaquettes
de la marque SYS

Objectif :

Comme chaque année, en respect de l'homologation des générateurs de SO₂ de la marque SYS en tant qu'additif alimentaire, nous vérifions la teneur en résidus de SO₂ sur raisin de table après conservation en chambre froide avec des plaquettes de méta bisulfite de sodium SYS.

Afin de nous assurer des teneurs inférieures à la LMR autorisée de 10 mg/Kg.

Protocole :

Le raisin variété « Muscat de Hambourg » a été prélevé dans la chambre froide de conservation, le raisin était toujours sous housse individuelle non perforée en contact direct avec la plaquette de méta bisulfite de sodium.

Prélèvement d'un kilogramme environs, prélevé dans différents plateaux.

Ce raisin a été prélevé le 12 octobre et récupéré le lendemain par Céréco.

L'analyse a été effectuée dès le 17 octobre par le laboratoire

Historique du raisin :

Le raisin est conditionné au champ dans les housses individuelles, plateau 50*30 de 6 à 6.5 kg de raisin par plateau, refroidi pendant 24 heures, les plaquettes « SYS » de 7 g (taille intermédiaire) sont posées le lendemain et le raisin stocké en chambre froide à 0.5 ° environ.

Le raisin échantillonné a été récolté le 5 septembre, et prélevé le 12 octobre, **soit 37 jours de conservation** en chambre froide au contact de la plaquette.

Laboratoire : Le laboratoire choisi est « CERECO » à Garons dans le Gard.

Résultat et commentaires :

Le résultat est **inférieur à 10 mg / Kg**, taux de détection ainsi que la LMR (limite maximale de résidus autorisée). Il confirme les résultats de toutes les analyses déjà réalisées les années antérieures.

Le lot est donc **conforme à la législation européenne**, en ce qui concerne la teneur en SO₂.

Il n'y a pas lieu de spécifier « contient des sulfites » sur les emballages de raisin de table.

Une deuxième analyse a été réalisée par l'un des utilisateurs de cette plaquette de conservation et confirme aussi ce résultat inférieur à 10 mg /Kg.

Ces résultats confirment ceux des années antérieures, réalisés depuis 2011, soit 23 analyses de résidus de SO₂ pouvant attester qu'il n'y a pas lieu de spécifier « contient des allergènes » sur les emballages de raisin.

Fait le 08 novembre 2023

Edith Ebersbach