



Tempcook 476 **Contact alimentaire -Rapport de test**

Nicole OGER
Pole technique Produit

Décembre 2010

Le gant **Tempcook 476** a été testé pour évaluer sa capacité à être mis en contact avec des aliments selon le règlement 1935/2004 du parlement Européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et l'arrêté Français du 9 Novembre 1994 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.

a) Matières organiques volatiles ⁽¹⁾

Méthode : Arrêté du 25/11/92 annexe III 2

Résultats : 0.2 % Limite : < 0.5 %

b) Peroxyde ⁽¹⁾

Méthode : Pharmacopée française Xème édition

Résultats : < 0.08 % Limite : < 0.08 %

c) Formaldéhyde ⁽¹⁾

Méthode : directive 82/711/EC and 85/572/EC

Résultats : < 0.1 mg/Kg Limite : < 3 mg/Kg

d) Amines aromatiques ⁽¹⁾

Méthode : directive 82/711/EC and 85/572/EC

Résultats : < 0.2 mg/Kg Limite : 1 mg/Kg



e) N-Nitrosamines ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 1 µg/dm² Limite : < 1 µg/dm²

f) Substances N-nitrosables ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 10 µg/dm² Limite : < 10 µg/dm²

g) Migrations Globales ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

Méthode : EN 1186, 2 h, 40°C

Résultats :

simulant	Migration (mg/dm ²)	Limite (mg/dm ²)
Acide Acétique 3%	0.5	10
Ethanol 10%	0.8	10
Ethanol 50%	5.5	10
Huile d'olive	1.2	10

Conclusion :

Le gant satisfait aux exigences du règlement Européen et de la loi Française relatifs au contact alimentaire.

Il peut être mis en contact avec tous les aliments

Références :

⁽¹⁾Laboratoire WOLF, rapport 990715-7125C, 22/10/99

⁽²⁾SGS Multilab CTS Clichy, rapport CL07-07311, 23/10/07

⁽³⁾SGS CTS Rouen, rapport CL10-4913, 23/08/10