

## **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 <sup>(1)</sup>

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

Résultats : 0.2 %                      Limite : < 0.5 %

b) Peroxyde <sup>(1)</sup>

Méthode : Pharmacopée française Xème édition

Résultats : < 0.08 %                      Limite : < 0.08 %

c) Formaldéhyde <sup>(1)</sup>

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

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

d) Amines aromatiques <sup>(1)</sup>

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

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

e) N-Nitrosamines <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 12868

Résultats : < 1µg/dm<sup>2</sup>Limite : < 1µg/dm<sup>2</sup>f) Substances N-nitrosables <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 12868

Résultats : < 10 µg/dm<sup>2</sup>Limite : < 10 µg/dm<sup>2</sup>g) Migrations Globales <sup>(1)(2)(3)</sup>

Méthode : EN 1186, 2 h, 40°C

Résultats :

| simulant          | Migration (mg/dm <sup>2</sup> ) | Limite (mg/dm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 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 :

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

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

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