

CONTACT ALIMENTAIRE

Déclaration de conformité du produit



La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant:

Advanced Technology Gloves
ATG® Hand Care (Pvt) Ltd.
Spur Road 7 - IPZ Phase 2
Katunayake
Sri Lanka

Adresse de contact au sein de l'UE:
Heilbronner Str. 150, 70191 Stuttgart

Le fabricant déclare par la présente que l'EPI décrit ci-après:

MaxiDry® Zero™

avec le numéro d'article 56-451

est conforme aux exigences de l'article 3, de l'article 11, paragraphe 5, des articles 15 et 17 du règlement (CE) n° 1935/2004 et de la résolution RESAP (2004) 4 sur les produits en caoutchouc destinés à entrer en contact avec les aliments.

Toutes les substances utilisées dans le produit sont conformes à :

- Liste positive applicable
- Substances extractibles / Migration globale
- Substances organiques volatiles
- Test sensoriel
- Résistance des couleurs

En outre, le produit est conforme aux réglementations nationales des pays suivants :

Germany: § 31 LFGB (German Lebensmittel , Bedarfsgegenstände und Futtermittelge- setzbuch), Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung(BfR) XXI- 1. Bedarfsgegenstände aus Natur- und Synthesekautschuk in Kontakt mit Lebensmitteln.

France: Arrêté du 5 août 2020, relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Italy: Decreto Ministeriale del 21/03/1973- ed emendamenti.

Netherlands: Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen - Art 3c - Rubberproducten.

Czech Republic: Vyhláška č. 38/2001 Sb.- Hlava II- Požadavky na výrobky z elastomerů a materiálů na základě přírodního a syntetického kaučuku.



CONTACT ALIMENTAIRE

Déclaration de conformité du produit



Spécifications sur l'utilisation des matériaux ou de l'article :

Simulant alimentaire	Alimentation	Recommandation
Acide acétique 3 %	Aliments acétiques, pH<4,5	Oui
Éthanol 95 %	Alcool, aliments gras, produits laitiers	Oui
MPPO (Tenax)	Aliments secs et non gras	Oui

Durée et température d'utilisation pendant le contact avec les aliments :

Contact court jusqu'à 10 min à 40 °C

Migration globale testé à 0,5h/40°C avec Acide acétique 3 %

Migration globale testé à 0,5h/40°C avec Éthanol 50%

Migration globale testé à 0,5h/100°C avec MPPO/Tenax

Migration spécifique testé à 0,5h/40°C avec huile

Rapport entre la surface de contact avec les aliments et le volume, grâce auquel la conformité est déterminée (dm²/kg de simulant alimentaire) :

6/1 (Acide acétique 3 %, Éthanol 50% - Migration globale)

0.5/0.002 (MPPO - Migration globale)

6/1 (Huile - Migration spécifique)

15/07/2022

Sisira Kumara
Director - Quality Assurance
ATG® Hand Care (Pvt) Ltd.

regulations@atg-glovesolutions.com

