Temp cook 476
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' ALIMENTARE

Nicole OGER
Product Technical Pole

Luglio 2011

I guanti Mapa **Temp cook 476** sono stati sottoposti a test per valutarne l'idoneità a contatto con gli alimenti in conformità alla direttiva Europea 1935/2004 del Parlamento Europeo, applicata ai materiali e agli oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari, e al Decreto Ministeriale del 21/03/73 della Repubblica Italiana.

a) Prova di rilascio del colore [1]

Metodo: DM 21/03/73 ALLIV sez VII
Risultato: nessun rilascio del colore

b) Ditiocarbammati, tiurami e xantogenati [1]

Metodo: DM 21/03/73 ALLIVB DM 220 26/04/93 ALL IIIB
Risultato: 0.0065 mg/dm²
Limite: 0.2 mg/dm²

c) Fenolo e cresolo [1]

Metodo: DM 21/03/73 ALLIVB DM 220 26/04/93 ALL IIIB, ALL 4-3 punto 7
Risultato: < 0.05 mg/dm²
Limite: 0.2 mg/dm²

d) Totale N-nitrosammine [2]

Metodo: EN 12868
Risultato: < 1 µg/dm²
Limite: < 10 µg/dm²

e) Formaldeide [2]

Metodo: direttiva 82/711/EC e 85/572/EC
Risultato: < 1 mg/Kg
Limite: < 3 mg/Kg

f) Totale ammine aromatiche [2]

Metodo: direttiva 82/711/EC e 85/572/EC
Risultato: < 20 µg/Kg
Limite: < 20 µg/Kg

g) Migrazione globale [2][3]

Metodo: EN 1186, 2 ore , 40℃
Risultati:

Simulante	Migrazione (mg/dm²)	Limite (mg/dm²)
Acido Acetico 3%	0.5	10
Etanolo 10%	0.8	10
Etanolo 50%	5.5	10
Olio di oliva	1.2	10

Conclusione:
Il guanto è adatto al contatto con gli alimenti in conformità alla regolamentazione europea 1935/2004 e alla normativa italiana DM 21/03/73
Può venire a contatto con ogni tipo di alimento.

Referenz :

[1]CHELAB, test report n°10/000134735, 04/05/10
[2]SGS CTS Rouen, rapport CL07-07311, 21/12/07
[3]SGS CTS Rouen, rapport CL10-04913, 23/08/10