



**ULTRAFOOD 495  
TEST PER ALIMENTARITÀ'**

**Nicole OGER**  
**Product Technical Pole**

**Luglio 2011**

I guanti Mapa **ULTRAFOOD 495** 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<sup>1</sup>

Metodo: DM 21/03/73 ALLIV sez VII

Risultato: nessun rilascio del colore

b) Ditiocarbammati, tiurami e xantogenati<sup>1</sup>

Metodo: DM 21/03/73 ALLIVB DM 220 26/04/93 ALL IIIB

Risultato: 0.0065 mg/dm<sup>2</sup>

Limite: 0.2 mg/dm<sup>2</sup>

c) Totale N-nitrosammine<sup>2</sup>

Metodo: EN 12868

Risultato: < 1 µg/dm<sup>2</sup>

Limite: < 10 µg/dm<sup>2</sup>

d) Formaldeide<sup>2</sup>

Metodo: Direttiva 82/711/EC e 85/572/EC

Risultato: < 1 mg/kg

Limite: < 3 mg/kg

e) Totale ammine aromatiche<sup>2</sup>

Metodo: Direttiva 82/711/EC e 85/572/EC

Risultato: < 20 µg/kg

Limite: < 20 µg/kg

f) Migrazione globale<sup>2 3 4</sup>

Metodo: EN 1186, 2 ore , 40°C

Risultati:

<b>Simulante</b>	<b>Migrazione (mg/dm<sup>2</sup>)</b>	<b>Limite (mg/dm<sup>2</sup>)</b>
Acido Acetico 3%	2.6	10
Etanolo 10%	0.6	10
Etanolo 50%	5.2	10
Olio d'oliva	< 3	10

Conclusione:

Il guanto è adatto al contatto con gli alimenti in conformità alla regolamentazione europea 1935/2004 e alla normativa italiana.

Può venire a contatto con ogni tipo di alimento.

<sup>1</sup> CHELAB, test report n°10/000174790, 08/06/10

<sup>2</sup> SGS CTS Rouen, rapport CL10-04392, 13/08/10

<sup>3</sup> SGS CTS Rouen, rapport CL10-4914, 23/08/10

<sup>4</sup> SGS CTS Rouen, rapport CL16-02859, 27/05/16