Temp ICE 700
Food Contact Test Results

Nicole OGER
Product Technical Pole

15/04/14

I guanti Mapa **Temp ICE 700** sono stati sottoposti a test per valutarne l'idoneità al contatto con gli alimenti in conformità alla direttiva Europea 1935/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004, applicata ai materiali e agli oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari, e al Decreto Ministeriale 21/03/73 della Repubblica Italiana.

a) Ammine aromatiche [(1)]

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

Risultati: < 0.5 mg/Kg Limite: 1 mg/Kg

b) Migrazione globale [(1)]

Metodo: EN 1186, 2 ore, 40°C

Risultati:

simulanti	Migrazione (mg/dm²)	Limite (mg/dm²)
Acido ecetico 3%	131	10
Etanolo 10%	16	10
Etanolo 20%	16	10
Etanolo 50%	25	10
Etanolo 95%	7.4 [b]	10
Isoottano	4.3 [a]	10

a: condizioni test : ½ h @ 20°C
b: risultati ottenuti dopo l'applicazione di un fattore di riduzione pari a 3

Conclusione :

Il guanto è adatto al contatto con gli alimenti in conformità alla direttiva Europea e Francese.

Questo guanto può entrare in contatto con tutti i tipi di alimenti oleosi il cui fattore di riduzione è pari a 3, con cibo surgelato e secco come:

- Cereali, prodotti con cereali, dolciumi, biscotti, torte e altri prodotti da forno
- Cioccolato, zucchero e derivati, prodotti da pasticceria
- Prodotti solidi da pasticceria
- Zucchero e derivati di zucchero
- Frutta e verdura, fresca o congelata senza buccia, disidratata, a pezzi o intera, polverizzata, secca o tritata
- Noci con guscio, disidratate, secche in polvere o tostate
- Crostacei e molluschi freschi protetti dal loro guscio
- Uova, tuorlo e albume, in polvere o congelato
- Latte in polvere, incluso quello per l'infanzia
- Formaggio con crosta
- Formaggio senza crosta o formaggio fuso
- Cibo fritto o tostato
- Preparati per zuppe o salse
- Sandwiches e pane tostato
- Cibo secco
- Alimenti congelati
- Cacao
- Caffé
- Aromi
- Spezie e condiment nella loro forma naturale

Referenze :

(1)SGS CTS ROUEN, Rapport CL13-09675, 23/01/14