



OPTINIT 472

Contact alimentaire -Rapport de test

Nicole OGER
Pole technique Produit

Décembre 2010

Le gant **Optinit 472** 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 ⁽¹⁾

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

Résultats : 0.15 % Limite : < 0.5 %

b) Peroxyde ⁽¹⁾

Méthode : Pharmacopée française Xème édition

Résultats : < 0.08 % Limite : < 0.08 %

c) Formaldéhyde ⁽¹⁾

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

Résultats : < 1 mg/Kg Limite : < 3 mg/Kg

d) Amines aromatiques ⁽¹⁾

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

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



e) N-Nitrosamines ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 1 µg/dm² Limite : < 1 µg/dm²

f) Substances N-nitrosables ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 10 µg/dm² Limite : < 10 µg/dm²

g) Migrations Globales ⁽¹⁾⁽²⁾

Méthode : EN 1186, 2 h, 40°C

Résultats :

| simulant | Migration (mg/dm ²) | Limite (mg/dm ²) |
|-------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Acide Acétique 3% | 3.1 | 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 :

⁽¹⁾SGS Multilab CTS Clichy, rapport CL07-07311, 21/12/07

⁽²⁾SGSCTS Clichy, rapport CL07-07311, 21/12/07