

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ AU CONTACT ALIMENTAIRE

L'exploitant, établi dans la Communauté européenne :

**ANSELL HEALTHCARE EUROPE N.V.
RIVERSIDE BUSINESS PARK, BLOCK J
BOULEVARD INTERNATIONAL 55
B-1070 BRUXELLES**

déclare que le gant décrit ci-après :

AlphaTec® 56-101

appartenant à la catégorie «Plastique»

est conforme aux dispositions suivantes :

le Règlement (CE) 1935/2004 et le Règlement (CE) 2023/2006 relatifs aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (pour plus d'informations, veuillez vous reporter à la Déclaration de bonnes pratiques de fabrication concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires d'Ansell).

Tous les ingrédients, les monomères de départ et les additifs utilisés dans la fabrication de ce gant sont conformes à :

- toutes les listes positives ;
- toutes les limites de migration spécifiques (LMS) ou restrictions pertinentes stipulées dans les législations de sécurité alimentaire de l'UE en vigueur.

Règlement (UE) n° 10/2011 sur les matières plastiques et objets en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et tous ses amendements.

Ansell Healthcare Europe N.V.
Riverside Business Park, Block J
Boulevard International 55, 1070 Brussels, Belgium
Tél. +32 (0) 2 528 74 00 • Fax +32 (0) 2 528 74 01
<http://www.ansell.eu> • E-mail info.europe@ansell.com



Données globales de migration :

Type de denrée alimentaire - Conditions d'essai	Aliments aqueux	Aliments alcoolisés	Aliment acide	Aliments gras avec un facteur de correction 1	Aliments gras avec un facteur de correction 2	Aliments gras avec un facteur de correction 3	Aliments gras avec un facteur de correction 4	Aliments gras avec un facteur de correction 5
	<i>Simulant utilisé : Eau distillée</i>	<i>Simulant utilisé : Éthanol 10 %</i>	<i>Simulant utilisé : Acide acétique 3 %</i>	<i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	<i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	<i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	<i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	<i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>
2 heures/temp. 40 °C	< 10 mg/dm ²	< 10 mg/dm ²	> 10 mg/dm ²	> 10 mg/dm ²	> 10 mg/dm ²	> 10 mg/dm ²	> 10 mg/dm ²	> 10 mg/dm ²
10 min/40 °C	< 10 mg/dm ²	< 10 mg/dm ²	< 10 mg/dm ²					

La tolérance analytique est de 1 mg/dm² pour les simulants alimentaires aqueux, alcoolisés et acides et de 3 mg/dm² pour les simulants alimentaires gras, conformément aux exigences de la norme EN 1186.

Consignes d'entreposage : Entrez les gants à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais et sec, en les laissant dans leur emballage d'origine. Gardez-les à l'abri de toute exposition à l'ozone. Entrez les gants correctement, dans les conditions susmentionnées. De cette façon, leurs performances resteront intactes et leurs caractéristiques ne subiront pas de variation importante. Si certains effets liés au vieillissement ou à l'entreposage sont à prévoir, la date d'expiration des gants est mentionnée sur l'emballage.



Guido Van Duren
Director - Regulatory affairs
Ansell

Date 29/04/2024

Ansell Healthcare Europe N.V.
Riverside Business Park, Block J
Boulevard International 55, 1070 Brussels, Belgium
Tél. +32 (0) 2 528 74 00 • Fax +32 (0) 2 528 74 01
<http://www.ansell.eu> • E-mail info.europe@ansell.com

