

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 5 5B-1070 BRUSSELS**

déclare que le gant décrit ci-après :

AlphaTec™ 39-124

anciennement connu sous la dénomination Sol-Knit™ 39-124

France : Arrêté du 5 août 2020, relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Italie : D.M. 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale

Allemagne : BfR Empfehlung XXI (01.02.2023) Bedarfsgegenstände auf Basis von Natur- und Synthesekautschuk

Pays-Bas : Regeling Verpakkingen en Gebruiksartikelen (Warenwet), Hoofdstuk III, Rubberproducten Verpakkingen

République tchèque : Vyhláška č. 38/2001 Sb. (règlement consolidé 2009-5-15), Annexe 07 relative aux élastomères et produits en caoutchouc - liste des matériaux

Slovaquie : Výnos MPSR a MZSR z 9. júna 2003 č. 1799/2003 - 100, Annexe 10

Code des règlements fédéraux (CFR), Titre 21, partie 177, section 2600 (21 CFR 177.2600) de la FDA - Articles en caoutchouc destinés à un usage répété

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 of foodstuffs - Testing conditions	Aliments aqueux <i>Simulant utilisé : Eau distillée</i>	Aliments alcoolisés <i>Simulant utilisé : Éthanol 15 %</i>	Aliment acide <i>Simulant utilisé : Acide acétique 3 %</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 1 <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 2 <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 3 <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 4 <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 5 <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>
2 heures/temp. 40 °C	< 8 mg/dm ²	> 8 mg/dm ²	> 8 mg/dm ²	< 8 mg/dm ²	< 8 mg/dm ²	< 8 mg/dm ²	< 8 mg/dm ²	< 8 mg/dm ²
10 min/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

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 29/03/2026

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

