

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DE PRODUTOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS

O operador da empresa, estabelecido na Comunidade Europeia:

**ANSELL HEALTHCARE EUROPE N.V. RIVERSIDE BUSINESS PARK, BLOCK J
BOULEVARD INTERNATIONAL 5 5B-1070 BRUSSELS**

declara que a luva descrita a seguir:

AlphaTec® 23-201

Anteriormente conhecidos como VersaTouch® 23-201

pertencentes à categoria "Plastic"

está em conformidade com:

Regulamentos 1935/2004 e 2023/2006 da CE relacionados às

Boas práticas na fabricação de produtos para manuseio de alimentos (para informações mais detalhadas, consulte também a "Declaração de produtos para contato com alimentos" da Ansell).

Todos os ingredientes, monômeros iniciais e aditivos utilizados na fabricação dessa luva estão em conformidade com:

— todas as listas positivas

— todos os LMEs (Limites de Migração Específica) ou restrições relevantes, conforme especificado nas legislações sobre alimentos aplicáveis da UE.

REGULAMENTO (UE) N.º 10/2011 DA COMISSÃO relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos e todas as suas alterações.

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



Dados globais:

Type of foodstuffs - Testing conditions	Alimentos úmidos <i>Simulador utilizado: Água destilada</i>	Alimento alcoólico <i>Simulador utilizado: Etanol a 10%</i>	Alimentos ácidos <i>Simulador utilizado: Ácido acético a 3%</i>	Fator 1 de correção de alimentos gordurosos <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Fator 2 de correção de alimentos gordurosos <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Manuseio com alimentos gordurosos <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Fator 4 de correção de alimentos gordurosos <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Manuseio com alimentos gordurosos <i>Simulador utilizado: Azeite</i>
2 horas/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
10min/40°C	< 10 mg/dm ²	< 10 mg/dm ²	< 10 mg/dm ²					

A tolerância analítica para simuladores de alimentos aquosos, alcoólicos e ácidos é de 1 mg/dm², e para simuladores de alimentos gordurosos de 3 mg/dm², conforme a EN 1186.

Instruções de armazenagem: manter afastado da luz solar direta, conservar num local seco e fresco e manter na embalagem original. Manter afastado de fontes de ozono. Se as luvas forem devidamente armazenadas, tal como indicado anteriormente, não perderão as suas propriedades e as características da luva não sofrerão alterações significativas. Se as luvas forem suscetíveis de ser afetadas por envelhecimento ou armazenamento, o prazo de validade é mencionado nos materiais de acondicionamento.

Data 09/01/2026

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

