

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO PER CONTATTO CON GLI ALIMENTI

L'operatore economico, stabilito nella Comunità europea:

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

dichiara che il guanto descritto di seguito:

AlphaTec™ 23-201

Precedentemente conosciuti come VersaTouch® 23-201

appartenente alla categoria "plastica", è conforme alle seguenti disposizioni:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione (GMP) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) n. 10/2011 sui materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, compresi tutti i suoi emendamenti.
- Regolamento (UE) 2025/351, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 e il regolamento (CE) n. 2023/2006.

Tutti gli ingredienti, compresi i monomeri di partenza e gli additivi utilizzati nella produzione di questo guanto, sono conformi a qualsiasi lista positiva applicabile e a qualsiasi LMS (Limiti di Migrazione Specifica) o restrizione come specificato nelle legislazioni alimentari dell'UE applicabili.

Ansell Healthcare Europe N.V.

Riverside Business Park, Block J

Boulevard International 55, 1070 Brussels, Belgium

Tel. +32 (0) 2 528 74 00 • Fax +32 (0) 2 528 74 01

<http://www.ansell.eu> • E-mail info.europe@ansell.com



Dati globali di migrazione:

Type of foodstuffs - Testing conditions	Alimenti acquosi	Alimenti alcolici <i>Simulante utilizzato: Etanolo 10%</i>	Alimenti acidi <i>Simulante utilizzato: Acido acetico 3%</i>	Fattore di correzione alimenti grassi 1 <i>Simulante utilizzato: Olio di oliva</i>	Fattore di correzione alimenti grassi 2 <i>Simulante utilizzato: Olio di oliva</i>	Fattore di correzione alimenti grassi 3 <i>Simulante utilizzato: Olio di oliva</i>	Fattore di correzione alimenti grassi 4 <i>Simulante utilizzato: Olio di oliva</i>	Fattore di correzione alimenti grassi 5 <i>Simulante utilizzato: Olio di oliva</i>
2 ore/temp. 40°C	< 10 mg/dm ²		< 10 mg/dm ²					> 10 mg/dm ²
10 min/40°C								

La tolleranza analitica dei simulanti di alimenti acquosi, alcolici e acidi è di 1 mg/dm², mentre per i simulanti di alimenti grassi è 3 mg/dm², in base alla norma EN1186.

Istruzioni per la conservazione: non esporre alla luce diretta del sole; conservare in un locale fresco ed asciutto, all'interno dell'imballaggio originale. Tenere lontano da fonti di ozono. Se conservati correttamente, come indicato in precedenza, i guanti non perdono le loro prestazioni, né subiscono variazioni rilevanti delle loro caratteristiche. Se i guanti possono risentire dell'invecchiamento o del periodo di conservazione, la data di scadenza viene riportata sui materiali di imballaggio.



Guido Van Duren
Director - Regulatory affairs
Ansell

Data 20/07/2026

Ansell Healthcare Europe N.V.

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

