

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DEL PRODUCTO PARA CONTACTO CON ALIMENTOS

El operador comercial, establecido en la Comunidad Europea:

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

declara que el guante descrito a continuación:

## AlphaTec® Solvex® 37-185

Conocido anteriormente como Solvex® 37-185

perteneciente a la categoría "Elastómeros y caucho

se ajusta a las siguientes disposiciones:

el Reglamento (CE) n° 1935/2004 y el Reglamento (CE) n° 2023/2006 relativos a Buenas prácticas de fabricación (BPF) para materiales y artículos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios (para obtener información más detallada, consulte también la Declaración de Ansell sobre BPF para productos alimenticios).

Todos los ingredientes, monómeros de partida y aditivos utilizados en la fabricación de este guante cumplen:

- cualquier lista positiva
- cualquier LME (Límite Específico de Migración) o restricción pertinente especificados en la legislación alimentaria aplicable de la UE.

**Francia:** Orden ministerial de 5 de agosto de 2020, relativa a los materiales y objetos de caucho destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

**Italia:** D.M.21/03/1973 Normas de higiene para envases, recipientes y utensilios destinados a entrar en contacto con productos alimenticios o con productos de uso personal

**Alemania:** Recomendación XXI del BfR (01/02/2023) Artículos de uso cotidiano a base de caucho natural y sintético

**Países Bajos:** Reglamento sobre envases y artículos de uso cotidiano (Ley de productos alimenticios), Capítulo III, Envases de caucho

**República Checa:** Decreto n.º38/2001 Sb.(Consolidado 2009-5-15) Anexo 07:Elastómeros y productos de caucho: lista de materiales

**Eslovaquia:** Resolución del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales y del Ministerio de Sanidad de 9 de junio de 2003, n.º1799/2003 - 100, anexo 10

**Código de la FDA de los Estados Unidos,** título 21, parte 177, sección 2600 (21 CFR 177.2600) - Artículos de caucho destinados a un uso repetido

Reglamento (UE) 2024/3190: no se añaden intencionadamente bisfenol A (BPA) ni otros bisfenoles peligrosos a la formulación de los productos de Ansell homologados para el contacto con alimentos. Tras examinar la información relativa a las materias primas y a la formulación, se considera que el producto cumple los requisitos del Reglamento (UE) 2024/3190, en su versión corregida por el Reglamento (UE) 2026/250 de la Comisión, y concretamente:

- Artículo 3 – Prohibición del uso del BPA: El bisfenol A no se utiliza como ingrediente en la formulación de los productos.
- Artículo 4 – Prohibición de la presencia de BPA en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con

**Ansell Healthcare Europe N.V.** No se añaden otros bisfenoles o derivados del bisfenol. No hay BPA presente debido al uso de otros bisfenoles o derivados del bisfenol en la formulación.

- Artículo 5 – Prohibición del uso de bisfenoles peligrosos: En la formulación del producto no se utilizan de forma intencionada bisfenoles peligrosos, tal y como se definen en el Reglamento (UE) 2024/3190.

Esta declaración se basa en los documentos actuales sobre la formulación y en la información facilitada por los proveedores, y se aplica al producto tal y como se fabrica en condiciones normales y controladas de producción.

**Ansell**

## Datos globales de migración:

| Type of foodstuffs -<br>Testing conditions | Alimentos<br>acuosos<br><br><i>Simulante:<br/>Agua destilada</i> | Productos<br>alcohólicos<br><br><i>Simulante:<br/>Etanol 10%</i> | Alimentos<br>ácidos<br><br><i>Simulante:<br/>Ácido acético 3%</i> | Factor 1 de<br>corrección de<br>alimentos<br>grasos<br><br><i>Simulante:<br/>Aceite de oliva</i> | Factor 2 de<br>corrección de<br>alimentos grasos<br><br><i>Simulante:<br/>Aceite de oliva</i> | Factor 3 de<br>corrección de<br>alimentos grasos<br><br><i>Simulante:<br/>Aceite de oliva</i> | Factor 4 de<br>corrección de<br>alimentos grasos<br><br><i>Simulante:<br/>Aceite de oliva</i> | Factor 5 de<br>corrección de<br>alimentos grasos<br><br><i>Simulante:<br/>Aceite de oliva</i> |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 hrs/temp. 40°C                           | < 8 mg/dm <sup>2</sup>                                           | < 8 mg/dm <sup>2</sup>                                           | > 8 mg/dm <sup>2</sup>                                            | < 8 mg/dm <sup>2</sup>                                                                           | < 8 mg/dm <sup>2</sup>                                                                        | < 8 mg/dm <sup>2</sup>                                                                        | < 8 mg/dm <sup>2</sup>                                                                        | < 8 mg/dm <sup>2</sup>                                                                        |
| 10 min/40°C                                | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                          | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                          | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                           | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                                                          | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                                                       | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                                                       | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                                                       | < 10 mg/dm <sup>2</sup>                                                                       |

*La tolerancia analítica para simulantes alimentarios acuosos, alcohólicos y ácidos es de 1mg/dm<sup>2</sup> y para simulantes alimentarios grasos es de 3mg/dm<sup>2</sup> de conformidad según la EN 1186.*

**Instrucciones de almacenamiento:** Manténgalos alejados de la luz solar directa y en un lugar fresco y seco y consérvelos en su embalaje original. Mantener alejados de fuentes de ozono. Si los guantes están correctamente almacenados, como se indicó anteriormente, no perderán sus prestaciones y no cambiarán significativamente sus características. Si los guantes pueden verse afectados por el envejecimiento o por las condiciones de almacenamiento, en los materiales del embalaje se mencionará la fecha de caducidad.



Guido Van Duren  
Director - Regulatory affairs  
Ansell

Fecha 28/08/2026

### **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](mailto:info.europe@ansell.com)

