



Tempcook 476

Resultados de la prueba de contacto con alimentos

Nicole OGER

Noviembre de 2010

Departamento Técnico de Productos

El guante Mapa **Tempcook 476** se ha sometido a una prueba para evaluar su capacidad al ponerlo en contacto con alimentos, de conformidad con el Reglamento europeo 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y la ley francesa del 9 de noviembre de 1994, relativa a los materiales y objetos de goma, destinados a entrar en contacto con alimentos.

a) Materias orgánicas volátiles ⁽¹⁾

Método: Decreto del 25/11/92, Anexo III 2

Resultado: 0,2% Límite: < 0,5%

b) Peróxido ⁽¹⁾

Método: Farmacopea francesa, 10^a edición

Resultado: < 0,08% Límite: < 0,08%

c) Formaldehído ⁽¹⁾

Método: Directivas 82/711/CE y 85/572/CE

Resultado: < 0,1 mg/Kg Límite: < 3 mg/Kg

d) Aminas aromáticas ⁽¹⁾

Método: Directivas 82/711/CE y 85/572/CE

Resultado: < 0,2 mg/Kg Límite: 1 mg/Kg



e) N-Nitrosaminas⁽¹⁾

Método: EN 12868

Resultado: < 1 µg/dm² Límite: < 1 µg/dm²

f) Sustancias N-nitrosables⁽¹⁾

Método: EN 12868

Resultado: < 10 µg/dm² Límite: < 10 µg/dm²

g) Migración global (1)(2)(3)

Método: EN 1186, 2 horas, 40°C

Resultados:

Simulante	Migración (mg/dm ²)	Límite (mg/dm ²)
Ácido acético 3%	0,5	10
Etanol 10%	0,8	10
Etanol 50%	5,5	10
Aceite de oliva	1,2	10

Conclusión:

El guante es conforme a la reglamentación europea y francesa en materia de contacto con alimentos.

Puede entrar en contacto con cualquier tipo de alimento.

Referencias:

⁽¹⁾Laboratorios WOLF, informe 990715-7125C, 22/10/99 ⁽²⁾

⁽²⁾SGS Multilab CTS Clichy, informe CL07-07311, 23/10/2007

⁽³⁾SGS CTS Rouen, informe CL10-04913, 23/08/2010