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 55
B-1070 BRUXELLES

déclare que le gant décrit ci-après :

AlphaTec® 23-201

anciennement connu sous la dénomination VersaTouch® 23-201

appartenant à la catégorie «Plastique»

est conforme aux dispositions suivantes :

le Règlement (CE) 1935/2004 et le Règlement (CE) 2023/2006 relatifs aux
bonnes pratiques de fabrication (BPF) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (pour plus d'informations, veuillez vous reporter à la Déclaration de bonnes pratiques de fabrication concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires d'Ansell).

Tous les ingrédients, les monomères de départ et les additifs utilisés dans la fabrication de ce gant sont conformes à :
- toutes les listes positives ;
- toutes les limites de migration spécifiques (LMS) ou restrictions pertinentes stipulées dans les législations de sécurité alimentaire de l'UE en vigueur.

Règlement (UE) n° 10/2011 sur les matières plastiques et objets en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et tous ses amendements.

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

Ansell

Données globales de migration :

Type de denrée alimentaire - Conditions d'essai	Aliments aqueux *Simulant utilisé : Eau distillée*	Aliments alcoolisés *Simulant utilisé : Éthanol 10 %*	Aliment acide *Simulant utilisé : Acide acétique 3 %*	Aliments gras avec un facteur de correction 1 *Simulant utilisé : Huile d'olive*	Aliments gras avec un facteur de correction 2 *Simulant utilisé : Huile d'olive*	Aliments gras avec un facteur de correction 3 *Simulant utilisé : Huile d'olive*	Aliments gras avec un facteur de correction 4 *Simulant utilisé : Huile d'olive*	Aliments gras avec un facteur de correction 5 *Simulant utilisé : Huile d'olive*
2 heures/temp. 40 °C	< 10 mg/dm²	< 10 mg/dm²	< 10 mg/dm²	> 10 mg/dm²	> 10 mg/dm²	> 10 mg/dm²	> 10 mg/dm²	> 10 mg/dm²
10 min/40 °C	< 10 mg/dm²	< 10 mg/dm²	< 10 mg/dm²					

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 : Entreposez 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. Entreposez 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 21/06/2022

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