

## ***Jersette 308***

### ***Contact alimentaire - Rapport de test***

Béatrice Deffrenne  
Pole Technique Produit

Mai 2022

Le gant **Jersette 308** a été testé pour évaluer sa capacité à être mis en contact avec des aliments selon le règlement N° 1935/2004/CE du parlement Européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et l'arrêté Français du 5 août 2020 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.

#### a) Matières organiques volatiles <sup>(1)</sup>

Méthode : Arrêté du 05/08/2020 – Détermination gravimétrique

Résultat : 0.29 %

Limite : < 0.5 %

#### b) Teneur en peroxydes <sup>(1)</sup>

Méthode : Pharmacopée Française Xème édition

Résultat : absence

Exigence : absence

#### c) Migration spécifique formaldéhyde + hexaméthylènetétramine <sup>(1)</sup>

Méthode : Arrêté du 05/08/2020 – Spectromètre UV/visible

Résultat : < 3 mg/kg

Limite : < 15 mg/kg



d) Migration spécifique formaldéhyde <sup>(1)</sup>

Méthode : Arrêté du 05/08/2020 – Spectromètre UV/visible

Résultat : < 3 mg/kg                      Limite : < 3 mg/kg

e) Migration spécifique amines aromatiques primaires <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 13130-1

Résultat : 0.003 mg/kg                      Limite : < 0.01 mg/kg

f) Migration spécifique amines aromatiques primaires et secondaires <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 13130-1

Résultat : < 1 mg/kg                      Limite : < 1 mg/kg

g) Migration spécifique N-nitrosamines <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 12868

Résultat : 0.9 µg/dm<sup>2</sup>                      Limite : < 1 µg/dm<sup>2</sup>

h) Migration spécifique substances N-nitrosables <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 12868

Résultat : 9.1 µg/dm<sup>2</sup>                      Limite : < 10 µg/dm<sup>2</sup>

i) Migration spécifique de 4 métaux <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 13130-1

Métal	Résultat (mg/kg)	Limite (mg/kg)
Aluminium	< 0.1	< 1
Baryum	< 0.1	< 1.2
Cuivre	< 0.1	< 4
Zinc	4.6	< 5

j) Migrations globales répétées <sup>(1)</sup>

Méthode : EN 1186, contact 3 fois 2 h à 40°C

Simulant	Résultat (mg/dm <sup>2</sup> )	Limite (mg/dm <sup>2</sup> )
Acide Acétique 3%	< 3	< 10
Ethanol 10%	< 3	< 10
Ethanol 20%	< 3	< 10
Ethanol 50%	< 3	< 10
Ethanol 95%	8.2 <sup>b</sup>	< 10
Isooctane	7.5 <sup>a,b</sup>	< 10

a: conditions de test : contact 3 fois ½ h à 20°C

b: résultat obtenu après application du facteur de réduction 3

Conclusion :

Le gant satisfait aux exigences du règlement Européen et de la loi Française relatifs au contact alimentaire.

Ce gant peut être mis en contact avec tous les types d'aliments non gras, et avec les aliments gras affectés d'un facteur de réduction au moins égal à 3, comme :

- Les boissons

- Les céréales, dérivés de céréales, produits de la biscuiterie, de la boulangerie et de la pâtisserie
- Les chocolats, sucres et leurs dérivés, produits de la confiserie
- Les fruits, légumes et leurs dérivés, excepté les fruits et légumes en conserve en milieu huileux
- Les poissons frais, réfrigérés, salés, fumés et sous forme de pâte
- Les crustacés et mollusques non protégés naturellement par leur carapaces ou leur coquille
- Les viandes de toutes espèces zoologiques (y compris la volaille et le gibier) fraîches, réfrigérés, salées, fumées, sous forme de pâte ou de crème
- Les produits transformés à base de viande (jambon, saucisson, bacon et autres)
- Les conserves et semi-conserves de viande ou de poisson en milieu aqueux
- Les œufs dépourvus de leurs coquilles, les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs séchés
- Les produits laitiers
- Le vinaigre
- Les aliments fris ou rôtis
- Les préparations pour soupes, potages ou bouillons, soupes, potages ou bouillons préparés (extraits, concentrés), préparations alimentaires composites homogénéisées, plats préparés
- Les levures et substances fermentantes
- Le sel de cuisine
- Les sauces ne présentant pas de matières grasses en surface
- Les mayonnaises, sauces dérivées de la mayonnaise, crème pour salade et autres sauces émulsionnées (émulsion de type huile dans l'eau)
- La moutarde
- Les tartines, sandwichs toasts et autres contenant toutes espèces d'aliments
- Les glaces
- Les aliments secs
- Les aliments congelés ou surgelés
- Les extraits concentrés titrant 5% vol d'alcool ou plus



- Le cacao
- Le café, même torréfié ou décaféiné ou soluble, succédanés de café en granulés ou en poudre
- Les extraits de café liquide
- Les plantes aromatiques et autres plantes
- Les épices et aromates à l'état ordinaire

Références :

<sup>(1)</sup> SGS St Etienne du Rouvray, rapport CL21-04283, 27/10/2021