



# **TempCook 476**

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

Béatrice Deffrenne  
Pôle Technique Produit

Mai 2022

Le gant **TempCook 476** 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 : 0.28 % Limite : < 0.5 %

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

Méthode : Pharmacopée Française Xème édition

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 : < 0.001 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 : < 1 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 : < 10 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	< 0.1	< 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
Huile d'Olive	< 3	< 10

Conclusion :

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

Il peut être mis en contact avec tous les aliments.

Références :

<sup>(1)</sup>SGS St Etienne du Rouvray, rapport CL21-04123, 13/10/2021