

TempCook 476

Contact alimentaire - Rapport de test

Béatrice Deffrenne
Pole 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 ⁽¹⁾

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

Résultat : 0.28 %

Limite : < 0.5 %

b) Teneur en peroxydes ⁽¹⁾

Méthode : Pharmacopée Française Xème édition

Résultat : absence

Exigence : absence

c) Migration spécifique formaldéhyde + hexaméthylènetétramine ⁽¹⁾

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

Résultat : < 3 mg/kg

Limite : < 15 mg/kg

d) Migration spécifique formaldéhyde ⁽¹⁾

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

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

e) Migration spécifique amines aromatiques primaires ⁽¹⁾

Méthode : EN 13130-1

Résultat : < 0.001 mg/kg Limite : < 0.01 mg/kg

f) Migration spécifique amines aromatiques primaires et secondaires ⁽¹⁾

Méthode : EN 13130-1

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

g) Migration spécifique N-nitrosamines ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultat : < 1 µg/dm² Limite : < 1 µg/dm²

h) Migration spécifique substances N-nitrosables ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultat : < 10 µg/dm² Limite : < 10 µg/dm²

i) Migration spécifique de 4 métaux ⁽¹⁾

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 ⁽¹⁾

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

Simulant	Résultat (mg/dm ²)	Limite (mg/dm ²)
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 :

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