



Vital 175

Contact alimentaire - Rapport de test

Béatrice Deffrenne
Pôle Technique Produit

Mai 2022

Le gant Vital 175 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 : < 0.1% Limite : < 0.5 %

b) Teneur en peroxydes ⁽¹⁾

Méthode : Pharmacopée Française Xème édition

c) Migration spécifique formaldéhyde + hexaméthylénététramine ⁽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

h) Migration spécifique substances N-nitrosables⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultat : < 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	1.0	< 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
Ethanol 95%	5.1	< 10
Isooctane	7.3 ^a	< 10

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

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 CL22-00973, 31/03/2022