



Temp-Ice 700 **Contact alimentaire -Rapport de test**

Nicole OGER
Pole technique Produit

13/02/14

Le gant **Temp-Ice 700** a été testé pour évaluer sa capacité à être mis en contact avec des aliments selon le règlement 1935/2004 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 9 Novembre 1994 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.

a) Amines aromatiques ⁽¹⁾

Méthode : directive 82/711/EC and 85/572/EC

Résultats : < 0.5 mg/Kg Limite : 1 mg/Kg

b) Migrations Globales ⁽¹⁾

Méthode : EN 1186, 2 h, 40°C

Résultats :

simulant	Migration (mg/dm ²)	Limite (mg/dm ²)
Ethanol 95%	7.4 ^{b,c}	10
Isooctane	4.3 ^a	10

a: conditions de test : 1/2 h, 20°C

b: résultats obtenus après application du facteur de réduction 3

c: résultat obtenu après 3 migrations successives



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 les aliments gras affectés d'un facteur de réduction au moins égal à 3, comme :

- Les céréales, dérivés de céréales, produits de la biscuiterie, de la boulangerie et de la pâtisserie
- Les chocolats
- Les produits de la confiserie sous forme solide
- Les sucres sous forme solide
- Les fruits et légumes entiers, frais ou réfrigérés, non pelés
- Les fruits et légumes secs ou déshydratés, entiers, en tranches, sous forme de farine ou de poudre
- Les fruits à coques décortiqués, séchés, en flocon ou en poudre, décortiqués et grillés
- Les crustacés et mollusques frais dans leur carapace ou coquille
- Les œufs en poudre, séchés ou congelés
- Le lait en poudre y compris les préparations pour nourissons
- Les fromages entiers, à croute non comestible ou naturels sans croute ou à croute comestible et fromage fondant
- Les préparations pour soupe, potage, bouillon ou sauce en poudre ou séché
- Les tartines, sandwiches, toasts et pizza, ne présentant pas de matières grasses en surface
- Les aliments secs
- Les aliments congelés ou surgelés
- Le cacao en poudre
- Le café
- Les plantes aromatiques
- Les épices et aromates à l'état ordinaire

Références :

⁽¹⁾ SGS CTS, rapport CL 13-09675, 23/01/14