



d) Amines aromatiques ⁽¹⁾

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

Résultats : < 0.2 mg/Kg Limite : 1 mg/Kg

e) N-Nitrosamines ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 1 µg/dm² Limite : < 1 µg/dm²

f) Substances N-nitrosables ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 10 µg/dm² Limite : < 10 µg/dm²

g) Décoloration ⁽⁴⁾

Méthode : transmission après contact pendant 30 min à 40°C dans l'éthanol 95%

Résultats : 98% Limite : > 95%

h) Migrations Globales ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

Méthode : EN 1186, 2 h, 40°C

Résultats :

simulant	Migration (mg/dm ²)	Limite (mg/dm ²)
Acide Acétique 3%	8.3	10
Ethanol 10%	1.8	10
Ethanol 50%	7.9	10
Ethanol 95%	10.7 ^b	10
Isooctane	10.0 ^{a,b}	10

a: conditions de test : 1/2 h, 20°C

b: résultats obtenus après application du facteur de réduction 2



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 2, 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
- La margarine, beurre et autres matières grasses constituées d'émulsion d'eau dans l'huile
- 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 frais 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

Référence :

⁽¹⁾Laboratoire Wolf, rapport 990715-7116C, 06/10/99

⁽²⁾SGS CTS Rouen, rapport CL-10-04915, 23/08/10

⁽³⁾SGS CTS Rouen, rapport CL-10-00955, 15/03/10

⁽⁴⁾Biochem, rapport 2869/08, 15/12/08