

CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Dichiarazione di conformità del prodotto



La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante:

Advanced Technology Gloves
ATG® Lanka (Pvt) Ltd.
Spur Road 7 - IPZ Phase 2
Katunayake
Sri Lanka

Indirizzo di contatto nella UE:
Heilbronner Str. 150, 70191 Stuttgart

Il fabbricante dichiara che il DPI seguito descritto:

MaxiDry® Zero™

con il numero di articolo 56-451

è conforme ai requisiti dell'Articolo 3, 11(5), 15 e 17 del Regolamento (CE) N. 1935/2004 e con la Risoluzione RESAP (2004) 4 sui prodotti in gomma destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tutte le sostanze impiegate nel prodotto sono conformi alle disposizioni su:

- lista positiva di pertinenza
- sostanze estraibili / migrazione generale
- composti organici volatili
- prova sensoriale
- tenuta del colore

Il prodotto inoltre è conforme ai regolamenti nazionali in:

Germany: § 31 LFGB (German Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch), Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) XXI- 1. Bedarfsgegenstände aus Natur- und Synthesekautschuk in Kontakt mit Lebensmitteln.

France: Arrêté du 5 août 2020, relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Italy: Decreto Ministeriale del 21/03/1973- ed emendamenti.

Netherlands: Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen - Art 3c - Rubberproducten.

Czech Republic: Vyhláška č. 38/2001 Sb.- Hlava II- Požadavky na výrobky z elastomerů a materiálů na základě přírodního a syntetického kaučuku.



CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Dichiarazione di conformità del prodotto



Specifiche sull'uso dei materiali o dell'articolo:

Simulante alimentare	Alimento	Raccomandazione
Acido acetico 3%	Alimento a base di aceto, pH<4.5	Sì
Etanolo 95%	Alcol, cibi grassi, latticini	Sì
MPPO (Tenax)	Alimento secco, non grasso	Sì

Durata e temperatura di utilizzo durante il contatto con gli alimenti:

Breve contatto fino a 10 min a 40 °C

Migrazione generale: testata a 0,5h/40°C con Acido acetico 3%

Migrazione generale: testata a 0,5h/40°C con Etanolo 50%

Migrazione generale: testata a 0,5h/100°C con MPPO/Tenax

Migrazione specifica: testata a 0,5h/40°C con Olio

Il rapporto area di contatto con l'alimento/volume a cui si determina la conformità (dm²/kg di simulante alimentare):

6/1 (Acido acetico 3%, Etanolo 50% - Migrazione generale)

0.5/0.002 (MPPO - Migrazione generale)

6/1 (Olio - Migrazione specifica)

15/07/2022

Sisira Kumara
Director - Quality Assurance
ATG® Lanka (Pvt) Ltd.

regulations@atg-glovesolutions.com

