

CONTACTO CON ALIMENTOS

Declaración de conformidad del producto



La presente declaración de conformidad se expide bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante:

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

Dirección de contacto dentro de la UE:
Heilbronner Str. 150, 70191 Stuttgart

El fabricante declara que el descrito más adelante Equipo de Protección Personal (PPE):

MaxiDry® Zero™

con el numero de artículo 56-451

cumple con los requisitos del Artículo 3, 11(5), 15 y 17 del Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y la Resolución RESAP (2004) 4 relativa a los productos de caucho destinados al contacto alimentario.

Todas las sustancias utilizadas en el producto son conformes a:

- Lista positiva pertinente
- Sustancias extraíbles / Migración global
- Compuestos orgánicos volátiles
- Análisis sensorial
- Solidez del color

Además el producto cumple las normativas nacionales en:

Germany: § 31 LFGB (German Lebensmittel , Bedarfsgegenstände und Futtermittelge- setzbuch), 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.

Especificaciones sobre el uso de los materiales o del artículo:

Simulante	Alimento	Recomendación
Ácido acético al 3 %	Alimentos ácidos, pH <4,5	Sí
Etanol al 95 %	Alcohol, alimentos grasos, alimentos lácteos	Sí
MPPO (Tenax)	Alimentos secos no grasos	Sí

Duración y temperatura de uso durante el contacto con alimentos:

Contacto breve hasta 10 min a 40 °C.

Migración global: analizado a 0,5h/40°C con Ácido acético 3%

Migración global: analizado a 0,5h/40°C con Etanol 50%

Migración global: analizado a 0,5h/100°C con MPPO/Tenax

Migración específica analizado a 0,5h/40°C con Aceite

CONTACTO CON ALIMENTOS



La proporción de área de contacto con alimentos respecto al volumen, mediante la cual se determina la conformidad (dm²/kg de estimulante):

6/1 (Ácido acético 3%, Etanol 50% - Migración global)

0.5/0.002 (MPPO - Migración global)

6/1 (Aceite - Migración específica)

15/07/2022

Sisira Kumara
Director - Quality Assurance
ATG Hand Care (Pvt) Ltd.
regulations@atg-glovesolutions.com