



Superfood 177

TEST PER ALIMENTARITA'

Nicole OGER
Product Technical Pole

Nov 2010

I guanti Mapa **Superfood 177** sono stati sottoposti a test per valutarne l'idoneità a contatto con gli alimenti in conformità alla direttiva Europea 1935/2004 del Parlamento Europeo, applicata ai materiali e agli oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari, e alla normativa francese del 9 novembre 1994, per il contatto con gli alimenti di articoli in gomma.

a) Materie organiche volatili ⁽¹⁾

Metodo : Ordinanza del 25/11/92 allegato III 2

Risultati : 0.1 %

Limite : < 0.5 %

b) Perossido ⁽¹⁾

Metodo : Farmacopea francese decima edizione

Risultati : < 0.08 %

Limite : < 0.08 %

c) Formaldeide ⁽¹⁾

Metodo : direttiva 82/711/EC e 85/572/EC

Risultati : < 0.1 mg/Kg

Limite : < 3 mg/Kg

d) Ammine aromatiche ⁽¹⁾

Metodo : direttiva 82/711/EC e 85/572/EC

Risultati : < 0.2 mg/Kg

Limite : 1 mg/Kg



e) N-nitrosammine ⁽¹⁾

Metodo : EN 12868

Risultati : < 1µg/dm²

Limite : < 1µg/dm²

f) Sostanze N-nitrosabili ⁽¹⁾

Metodo : EN 12868

Risultati : < 10 µg/dm²

Limite : < 10 µg/dm²

g) Migrazione del colore ⁽⁴⁾

Metodo : migrazione dopo il contatto di 30 min a 40°C con Etanolo 95%

Risultati : 98 %

Limite : > 95 %

h) Migrazione globale ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

Metodo : EN 1186, 2 ore, 40°C

Risultati :

simulanti	Migrazione (mg/dm ²)	Limite (mg/dm ²)
Acido Acetico 3%	8.3	10
Etanolo 10%	1.8	10
Etanolo 50%	7.9	10
Etanolo 95%	10.7 ^b	10
Iso-octane	10.0 ^{a,b}	10

a: condizioni del test: 0.5 ore, 20°C

b: risultati ottenuti dopo l'applicazione di un fattore di riduzione pari a 2



Conclusioni :

Il guanto è adatto al contatto con gli alimenti secondo le normative europee e francesi.

Questo guanto può entrare in contatto con tutti i tipi di alimenti non oleosi e con alimenti oleosi il cui fattore di riduzione è pari a 2 come:

- Bevande
- Cereali, prodotti con cereali, dolci, biscotti, torte e altri prodotti da forno
- Cioccolato, zucchero e derivati, prodotti da pasticceria,
- Frutta, verdura, eccetto frutta e verdure preservati in material oleoso
- Margarina, burro ed altri grassi costituiti da emulsioni di acqua in olio
- Pesce fresco, congelato, salato, affumicato o sottoforma di pasta
- Crostacei e molluschi non protetti dal loro cuscio naturale
- Carni d'ogni specie zoologica, fresche, refrigerate, salate o affumicate, sotto forma di pasta, di crema
- Prodotti trasformati a base di carne (prosciutto, salame...)
- Conserve e semiconserve di carne e pesce in mezzo acquoso
- Uova, giallo d'uovo , bianco d'uovo in ogni forma
- Latticini
- Aceto
- Cibo fritto e tostato
- Preparati per zuppe, in polvere o secche, liquid o solide, (estratti, concentrati), omogeneizzati composti da alimenti, piatti pronti
- Lieviti e sostanze fermentate
- Salse senza grassi in superficie
- maionese, salse derivati da maionese, crème per insalate e altre olii in emulsioni acquose
- mostarda
- sandwiches, pane tostato
- gelati
- cibo secco
- Alimenti congelati
- Estratti concentrate di alcol pari o superior a 5 % vol
- cocoa
- caffè, tostato e non, decaffeinato o solubile, sostituti di caffè, a grani o in polvere



- estratti di caffè liquido
- erbe aromatiche e altre erbe
- spezie in forma naturale

Referenze :

- (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