

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ AU CONTACT ALIMENTAIRE

L'exploitant, établi dans la Communauté européenne :

**ANSELL HEALTHCARE EUROPE N.V.  
RIVERSIDE BUSINESS PARK, BLOCK J  
BOULEVARD INTERNATIONAL 55  
B-1070 BRUXELLES**

déclare que le gant décrit ci-après :

**HyFlex<sup>®</sup> 72-290**  
anciennement connu sous la dénomination Versatouch 72-290

appartenant à la catégorie «Textile»

est conforme aux dispositions suivantes :

le Règlement (CE) 1935/2004 et le Règlement (CE) 2023/2006 relatifs aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (pour plus d'informations, veuillez vous reporter à la Déclaration de bonnes pratiques de fabrication concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires d'Ansell).

Tous les ingrédients, les monomères de départ et les additifs utilisés dans la fabrication de ce gant sont conformes à :

- toutes les listes positives ;
- toutes les limites de migration spécifiques (LMS) ou restrictions pertinentes stipulées dans les législations de sécurité alimentaire de l'UE en vigueur.

**Ansell Healthcare Europe N.V.**  
Riverside Business Park, Block J  
Boulevard International 55, 1070 Brussels, Belgium  
Tél. +32 (0) 2 528 74 00 • Fax +32 (0) 2 528 74 01  
<http://www.ansell.eu> • E-mail [info.europe@ansell.com](mailto:info.europe@ansell.com)



## Données globales de migration :

Type de denrée alimentaire - Conditions d'essai	Aliments aqueux  <i>Simulant utilisé : Eau distillée</i>	Aliments alcoolisés  <i>Simulant utilisé : Éthanol 10 %</i>	Aliment acide  <i>Simulant utilisé : Acide acétique 3 %</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 1  <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 2  <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 3  <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 4  <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>	Aliments gras avec un facteur de correction 5  <i>Simulant utilisé : Huile d'olive</i>
2 heures/temp. 40 °C	< 8 mg/dm <sup>2</sup>	< 8 mg/dm <sup>2</sup>	8-11 mg/dm <sup>2</sup>	< 8 mg/dm <sup>2</sup>	< 8 mg/dm <sup>2</sup>	< 8 mg/dm <sup>2</sup>	< 8 mg/dm <sup>2</sup>	< 8 mg/dm <sup>2</sup>
10 min/40 °C	< 10 mg/dm <sup>2</sup>	< 10 mg/dm <sup>2</sup>	< 10 mg/dm <sup>2</sup>					

La tolérance analytique est de 1 mg/dm<sup>2</sup> pour les simulants alimentaires aqueux, alcoolisés et acides et de 3 mg/dm<sup>2</sup> pour les simulants alimentaires gras, conformément aux exigences de la norme EN 1186.

**Consignes d'entreposage :** Entrez les gants à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais et sec, en les laissant dans leur emballage d'origine. Gardez-les à l'abri de toute exposition à l'ozone. Entrez les gants correctement, dans les conditions susmentionnées. De cette façon, leurs performances resteront intactes et leurs caractéristiques ne subiront pas de variation importante. Si certains effets liés au vieillissement ou à l'entreposage sont à prévoir, la date d'expiration des gants est mentionnée sur l'emballage.



Guido Van Duren  
Director - Regulatory affairs  
Ansell

Date 10/05/2024

**Ansell Healthcare Europe N.V.**  
Riverside Business Park, Block J  
Boulevard International 55, 1070 Brussels, Belgium  
Tél. +32 (0) 2 528 74 00 • Fax +32 (0) 2 528 74 01  
<http://www.ansell.eu> • E-mail [info.europe@ansell.com](mailto:info.europe@ansell.com)

