



Superfood 177
Prüfergebnisse für den direkten Kontakt
mit Lebensmitteln

Nicole OGER
Technischer Produktservice

November 2010

Der Schutzhandschuh MAPA **Superfood 177** wurde überprüft auf seine Eignung mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen gemäß der französischen Verordnung vom 09. November 1994 für Materialien und Gegenstände aus Kautschuk, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, sowie gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

a) Flüchtige organische Stoffe ⁽¹⁾

Prüfmethode: Arrêté du 25/11/1992, Anhang III 2 (Frankreich)

Prüfergebnis: 0,1 %

Grenzwert: < 0,5 %

b) Peroxid ⁽¹⁾

Prüfmethode: Pharmacopée Française (10. Ausgabe)

Prüfergebnis: < 0,08 %

Grenzwert: < 0,08 %

c) Formaldehyd ⁽¹⁾

Prüfmethode: Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG

Prüfergebnis: < 0,1 mg/kg

Grenzwert: < 3 mg/kg



d) Gesamtgehalt aromatische Amine ⁽¹⁾

Prüfmethode: Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG

Prüfergebnis: < 0,2 mg/kg Grenzwert: 1 mg/kg

e) N-Nitrosamine ⁽¹⁾

Prüfmethode: EN 12868

Prüfergebnis: < 1 µg/dm² Grenzwert: < 1 µg/dm²

f) N-nitrosierbare Stoffe ⁽¹⁾

Prüfmethode: EN 12868

Prüfergebnis: < 10 µg/dm² Grenzwert: < 10 µg/dm²

g) Migration Farbstoffe ⁽⁴⁾

Prüfmethode: Durchlässigkeit nach 30min Kontakt bei 40°C in Ethanol (95%)

Prüfergebnis: 98 % Grenzwert: > 95 %

h) Globalmigration ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

Prüfmethode: EN 1186, 2 Stunden bei 40°C

Prüfergebnis:

Simulanzlösemittel	Migration (mg/dm ²)	Grenzwert (mg/dm ²)
3% Essigsäure	8,3	10
10% Ethanol	1,8	10
50% Ethanol	7,9	10
95% Ethanol	10,7 ^b	10
Isooktan	10,0 ^{a,b}	10

^a: Prüfbedingungen: 0,5 Stunden bei 20°C

^b: Prüfergebnis erzielt bei einem Reduktionsfaktor von 2



Bewertung:

Der Handschuh entspricht den Vorschriften der oben genannten europäischen und französischen Regularien über Materialien, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Der Handschuh ist geeignet für den Kontakt mit nicht-ölgigen Lebensmitteln jeglicher Art sowie ölgigen Lebensmitteln mit Reduktionsfaktor von mindestens 2 wie

- Getränke
- Getreide , Folgeerzeugnisse von Getreide , Backwaren
- Schokolade, Zuckerwaren und ihre Folgeerzeugnisse, Süßwaren
- Obst, Gemüse und ihre Folgeerzeugnisse außer haltbar gemachte Früchte und Gemüse in ölhaltigem Milieu
- Margarine, Butter oder andere Fette aus Wasser-in-Öl-Emulsionen
- Fisch: frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert oder in Pastenform
- Schalen- und Weichtiere, nicht durch ihre Schale oder Muschel natürlich geschützt
- Fleisch aller Tierarten (einschließlich Geflügel und Wild): frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert, in Pasten- oder Cremeform
- Verarbeitete Fleischerzeugnisse (Schinken, Wurst, Speck und andere)
- Konserven und Halbkonserven von Fleisch und Fisch in wässrigem Milieu
- Eier ohne Schale, Eigelb und getrocknetes Eiweiß
- Milcherzeugnisse
- Essig
- Gebackene Lebensmittel
- Zubereitungen zum Herstellen von Suppen oder Brühen; Suppen und Brühen (Extrakte, Kraftbrühen); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen; Fertiggerichte
- Hefen und Treibmittel
- Speisesalz
- Würzsossen ohne Fettstoffe an der Oberfläche
- Mayonnaisen, von Mayonnaisen abgeleitete Würzsossen, Salatcremes und andere Sossen aus Öl-in-Wasser-Emulsionen
- Senf
- Gestrichene Brotschnitten, Sandwichs, Toast und dergleichen, aus Lebensmitteln aller Art
- Speiseeis
- Getrocknete Lebensmittel
- Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel
- Eingedickter Extrakt mit einem Alkoholgehalt von mindestens 5 % vol
- Kakao
- Kaffee, auch geröstet oder entkoffeiniert oder löslich, Kaffee-Ersatz in Körner - oder Pulverform



- Flüssiger Kaffee-Extrakt
- Aromatische und andere Pflanzen
- Gewürze und Aromastoffe in gewöhnlichem Zustand

Verweis:

- (1) Laboratoire Wolf, Prüfbericht 990715-7116C, 06/10/99
- (2) SGS CTS Rouen, Prüfbericht CL-10-04915, 23/08/10
- (3) SGS CTS Rouen, Prüfbericht CL-10-00955, 15/03/10
- (4) Biochem, Bericht 2869/08, 15/12/08