

Solo 997
***Prüfergebnisse für den direkten Kontakt
mit Lebensmitteln***

Nicole OGER
Technischer Produktservice

Januar 2012

Der Schutzhandschuh MAPA **Solo 997** wurde getestet auf seine Eignung mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen 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, sowie gemäß den Anforderungen des LFGB und des BfR XXI., Kategorie 3, für den kurzzeitigen Kontakt mit Lebensmitteln.

a) Migration Farbmittel ⁽¹⁾

Prüfmethode: BfR-Empfehlung IX. der Kunststoffkommission einschließlich UV-Licht.

Testflüssigkeit: Wasser, Essigsäure (3%), Ethanol (10%), Öl

Prüfergebnis: keine Farbfreisetzung

b) Gesamtgehalt N-Nitrosamine ⁽¹⁾

Prüfmethode: EN 12868

Prüfergebnis: < 1 µg/dm²

Grenzwert: < 1 µg/dm²

c) Formaldehyd ⁽¹⁾

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

Prüfergebnis: < 1 mg/kg

Grenzwert: < 3 mg/kg

d) Gesamtgehalt aromatische Amine ⁽¹⁾

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

Prüfergebnis: < 20 µg/kg

Grenzwert: < 20 µg/kg

e) Globalmigration ⁽¹⁾⁽²⁾

Prüfmethode: EN 1186, 2 Stunden bei 40°C

Prüfergebnis:

Simulanzlösemittel	Migration (mg/dm ²)	Grenzwert (mg/dm ²)
Essigsäure 3%	5,5 mg/dm ²	50 mg/dm ²
Ethanol 10%	1,8 mg/dm ²	10 mg/dm ²)
Ethanol 50%	22 mg/Kg	60 mg/kg
Olivenöl	ND	10 mg/dm ²

ND: nicht nachweisbar (not detectable)

Abschlussbewertung:

Solo 997 entspricht den Vorschriften der genannten europäischen und deutschen Regularien über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Der Handschuh ist geeignet für den direkten Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln.

Referenz:⁽¹⁾ SGS CTS Rouen, Bericht CL10-00609, 02.03.2010⁽²⁾ Chelab, Prüfbericht Nr. 10/000078341, 17.03.2010