

# DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DE PRODUTOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS

O operador da empresa, estabelecido na Comunidade Europeia:

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

declara que a luva descrita a seguir:

**HyFlex<sup>®</sup> 72-286**

Anteriormente conhecidos como Versatouch<sup>®</sup>72-286

pertencentes à categoria "Têxtil"

está em conformidade com:

Regulamentos 1935/2004 e 2023/2006 da CE relacionados às  
Boas práticas na fabricação de produtos para manuseio de alimentos (para informações mais detalhadas, consulte  
também a "Declaração de produtos para contato com alimentos" da Ansell).

Todos os ingredientes, monômeros iniciais e aditivos utilizados na fabricação dessa luva estão em conformidade com:  
— todas as listas positivas  
— todos os LMEs (Limites de Migração Específica) ou restrições relevantes, conforme especificado nas legislações sobre  
alimentos aplicáveis da UE.

**Ansell Healthcare Europe N.V.**  
Riverside Business Park, Block J  
Boulevard International 55, 1070 Bruxelas, Bélgica  
Tel. +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)

The Ansell logo consists of the word "Ansell" in a bold, blue, sans-serif font. A thick, teal-colored horizontal line is positioned below the letters "n", "e", and "l", extending from the left side of the letter "n" to the right side of the letter "l".

## Dados globais:

Tipo de gênero alimentício - Condições de teste	Alimentos úmidos  <i>Simulador utilizado: Água destilada</i>	Alimento alcoólico  <i>Simulador utilizado: Etanol a 10%</i>	Alimentos ácidos  <i>Simulador utilizado: Ácido acético a 3%</i>	Fator 1 de correção de alimentos gordurosos  <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Fator 2 de correção de alimentos gordurosos  <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Manuseio com alimentos gordurosos  <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Fator 4 de correção de alimentos gordurosos  <i>Simulador utilizado: Azeite</i>	Manuseio com alimentos gordurosos  <i>Simulador utilizado: Azeite</i>
2 horas/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>
10min/40°C	< 10 mg/dm <sup>2</sup>	< 10 mg/dm <sup>2</sup>	< 10 mg/dm <sup>2</sup>					

A tolerância analítica para simuladores de alimentos aquosos, alcoólicos e ácidos é de 1 mg/dm<sup>2</sup>, e para simuladores de alimentos gordurosos de 3 mg/dm<sup>2</sup>, conforme a EN 1186.

**Instruções de armazenagem:** manter afastado da luz solar direta, conservar num local seco e fresco e manter na embalagem original. Manter afastado de fontes de ozono. Se as luvas forem devidamente armazenadas, tal como indicado anteriormente, não perderão as suas propriedades e as características da luva não sofrerão alterações significativas. Se as luvas forem suscetíveis de ser afetadas por envelhecimento ou armazenamento, o prazo de validade é mencionado nos materiais de acondicionamento.

Data 28/12/2024

**Ansell Healthcare Europe N.V.**  
Riverside Business Park, Block J  
Boulevard International 55, 1070 Bruxelas, Bélgica  
Tel. +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)

