

IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI

GLOVE'S FOOD CONTACT

Il contatto con l'alimento è ammesso qualora i valori di migrazione dal guanto al preparato alimentare rientrino entro limiti specificatamente individuati dalle legge (si vedano i riferimenti normativi principali indicati in calce).

Prima di scegliere il guanto è necessario verificare per quale alimento (o gruppo di alimenti) esso è destinato al contatto e se la sua composizione ne è idonea.

GUANTI IN NITRILE: IDONEI AL CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI

Come si evince dalla tabella esplicativa a destra riportata, solo guanti con formulazioni basiche in NITRILE sono in grado di assicurare valori di migrazione entro i limiti di legge (10mq/dm²) e perciò possono essere considerati materiali idonei al contatto con tutti gli alimenti.

Va però precisato che occorre attestare appositamente tale idoneità, infatti non tutte le formulazioni presenti sul mercato (con base in Nitrile) assicurano:

1 valori di migrazione entro i limiti di legge a causa di additivi che compromettono la stabilità della base.

2 una composizione esente da materiali vietati dalla legislazione italiana (es. ftalati).

Brenta certifica specificamente tutti i guanti con base in Nitrile qualificandone l'impiego in campo alimentare.

CODICE COLORE: IMPORTANZA DEL COLORE (BLU) E CERTIFICAZIONE

I guanti di colore blu sono consigliati sia per differenziare il contesto (es. guanti colorati con alimenti e guanti bianchi in detergenza) sia per favorire un'immediata identificazione di residui di guanto, eventualmente caduti nel preparato alimentare.

L'esigenza di disporre di guanti idonei e di colore blu suggerisce la necessità di una certificazione specifica per assicurare che non vi sia trasferimento di coloranti tra il guanto ed il preparato alimentare. Brenta ha disposto tale certificazione per tutti i prodotti destinati al contatto con alimenti.

CERTIFICAZIONE BRENTA E CSI (GRUPPO IMQ)

Brenta ha scelto, quale partner per condurre le certificazioni di idoneità al contatto con alimenti, l'azienda CSI del gruppo IMQ.

CSI è ente certificatore di primo livello nel contesto nazionale ed assicura, nell'ambito della partnership con Brenta, una continuità nell'aggiornamento delle certificazioni rispetto alle evoluzioni normative ed allo sviluppo tecnico dei prodotti.

PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

per le "GOMME" il Reg. 1935/04 + il DM n.34/73

per le "PLASTICHE" Reg. 1935/04 + il DM n.34/73 + Reg. 10/11

("PIM" specifico per le PLASTICHE che abroga la precedente Dir.72/02).

Use in the food industry is permitted only if the values for migration from glove to food fall within the specific limits established by law (see the main legal references at the end of this document).

Before choosing any type of glove, verify what food (or food types) it is suitable for contact with, and make sure that the raw materials in its composition are also suited for the application.

NITRILE RUBBER GLOVES: SUITABLE FOR CONTACT WITH ALL FOODS

As can be seen from the table below, only plain nitrile rubber gloves are able to guarantee migration values within legal limits (10mq/dm²) and can therefore be considered suitable for contact with foods. Suitability, however, has to be properly certified. Not all the variants of nitrile rubber (nitrile based formulae) on the market:

1 respect legal migration limits, some contain additives that compromise the chemical stability of the basic material.

2 a composition free from any materials prohibited by Italian law (eg phthalates).

Brenta specifically certifies that all its nitrile rubber gloves conform to legal standards for use in the food industry.

COLOUR CODING: THE IMPORTANCE OF COLOUR (BLUE) AND CERTIFICATION

Blue coloured gloves are recommended whenever different gloves are required for different applications (e.g. blue for contact with food and white for washing). Blue colouring also makes it easy to identify pieces of glove that might fall into food preparations.

Blue coloured gloves have to be accompanied by specific certification that no colour is transferred from glove to food.

Brenta provides such certification for all gloves destined for use with food products.

BRENTA AND CSI CERTIFICATION (IMQ GROUP)

Brenta has chosen CSI, a company in the IMQ Group, as its partner for certifying suitability for contact with foods.

CSI is one of Italy's leading certification organisations. In partnership with Brenta, it ensures that certification is kept up to date with changes in legislation and technical developments in glove manufacturing.

MAIN NORMATIVE REFERENCE

for "RUBBER" Reg. 1935/04 + il DM n.34/73

for "PLASTIC" Reg. 1935/04 + il DM n.34/73 + Reg. 10/11
(specific for repealing the previous Dir.72/02 PLASTIC).

CSICERT



UNI EN ISO 9001

PARTNER NELLA CERTIFICAZIONE ALIMENTARE
FOOD CERTIFICATION PARTNER

I MIGLIORI PRODOTTI PER IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI

OUR BEST RECOMMENDED GLOVES FOR FOOD CONTACT



	ALCOLICI (20%)	ACIDI	OLEOSI E GRASSI
NITRILE	■	■	■
LATTICE	■	■	■
NEOPRENE	■	■	■
VINILE	■	■	■
FORM. POLIM.	■	■	■