

DECLARATION DE CONFORMITE CONCERNANT LES MATERIAUX ET OBJETS DESTINES A ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENREES ALIMENTAIRES

Le fabricant, l'importateur ou le responsable de la mise sur le marché :

PROCOVES Industrie
ZI Au Chailly
Rue de la perdrix
21140 SEMUR EN AUXOIS

déclare que l'équipement de protection individuelle neuf (ou considéré comme neuf)
mentionné ci-dessous

DEFENDER 2.X :

- Gant tricoté sans couture, jauge 10, ambidextre
- Fil Technologie Whizard à base de fibres de Spectra®, inox, polyamide, polyester, composite minéral
- Poignet élastifié

destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est fabriqué conformément :

- le règlement (CE) n° 1935/2004 : matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- le règlement (UE) n° 2023/2006 de la Commission : bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- le règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission et ses amendements (jusqu'au règlement (UE) n° 2025/351 de la commission) : matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires dont détection des NIAS.

Ce gant est suffisamment inerte pour ne pas céder aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible de présenter :

- ↳ un danger pour la santé humaine,
- ↳ d'entraîner une modification inacceptable de la composition des aliments
- ↳ d'altérer leurs caractères organoleptiques

Tél. : (+33) (0)3.80.89.93.40 • Fax : (+33) (0)3.80.96.60.11

www.wleiprocovès.com • contact@wleiprocovès.com

ZI Au Chailly - Rue de la Perdrix • F-21140 SEMUR-EN-AUXOIS

S.A.S. au capital de 1.056.570 € • R.C.S. Dijon B 712 054 899 • SIRET 712 054 899 00059
NAF 1419Z • N° TVA: FR 57 712 054 899



Ce gant est composé de constituants légalement acceptables pour le contact alimentaire et n'excèdent pas les niveaux de migration définis en fonction de l'utilisation prévue du produit.

Les matières premières utilisées dans la production de ce gant sont spécifiées comme étant fiables pour le contact alimentaire.

Migration globale : Les tests sont réalisés conformément à :

- NF EN 1186-1 (janvier 2003) : Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires. Plastiques - Partie 1 : Guide de sélection des conditions et des méthodes d'essai pour la migration globale.
- NF EN 1186-2 (juillet 2022) : Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 2 : méthodes d'essai pour la migration globale dans l'huile d'olive par immersion totale
- NF EN 1186-3 (janvier 2003) : Matériaux et objets au contact des denrées alimentaires. Plastiques - Partie 3 : Méthodes d'essai pour la migration globale dans les stimulants aqueux par immersion totale

Immersion ou remplissage avec le(s) simulant(s) choisi(s) pendant une durée et une température déterminée selon le Règlement 10/2011 et la norme NF EN 1186-1 et à l'utilisation prévue du matériau.

N°	Simulant	Conditions	Contact surface (dm ³)	Simulant volume (ml)	Results (mg/dm ²)			Limit (mg/dm ²)	conclusion
					1 st contact	2 nd contact	3 rd contact		
1a	ethanol 95%	MG3 (2h at 70°C)	1	100	14.7	2.5	1.8	10	Pass
1b	Simulant A (ethanol 10%)	MG3 (2h at 70°C)	1	100	2.6	< 1.0	< 1.0	10	Pass
1c	Iso-octane	MG3 (2h at 70°C)	1	100	12.7	2.7	1.8	10	Pass
1d	Simulant A (Acide Acétique 3%)	MG3 (2h at 70°C)	1	100	6.6	4.4	< 1.0	10	Pass

Tests supplémentaires pour la conformité au nouvel amendement au règlement 10/2011 qui est entré en vigueur le 16 mars 2025 sous le nom Règlement 2025/351.

- Détection de NIAS (substances ajoutées non intentionnellement) par analyse TD-GC-MS – Rapport de test n°RR11842_0

Méthodes d'essai utilisées :

- 1) Identification des faibles substances moléculaires par la méthode TD-GC-MS selon la procédure d'essai A-07-71 de ITC.
- 2) Identification et analyse semi-quantitative des faibles substances moléculaires dans 95% d'éthanol par la méthode GCMS

Conclusion : L'échantillon DEFENDER 2.X satisfait aux exigences du Règlement 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires pour les essais réalisés.

Semur en Auxois, le 16/09/2026
Myriam FINELLE, Responsable Qualité

