



EN 1186 est la norme européenne à respecter pour garantir le contact sécuritaire entre les gants (ou autres équipements) et les aliments.

Cette norme garantit que les gants sont fabriqués avec des matériaux de qualité alimentaire, empêchant ainsi la contamination des aliments et des produits alimentaires (incluant les accessoires de cuisine comme les planches à découper, les récipients, les produits d'emballage et les ustensiles) par des substances nocives. Plus précisément, elle limite le transfert de matières plastiques et d'autres produits chimiques potentiellement nocifs à des quantités infimes.

Objectif

Potentiellement nocives pour la santé, la norme EN 1186 vise à gérer la migration et le transfert d'infimes quantités de matières plastiques ou de produits chimiques vers les aliments et les produits alimentaires. Pour obtenir l'approbation alimentaire, les gants doivent passer deux examens :

Matériaux

Les fabricants doivent s'assurer que leurs gants sont fabriqués avec des matières et des substances autorisées par le règlement 10/2011 de l'Union européenne. Ce règlement énumère toutes les matières (y compris les matières plastiques) sans danger pour le contact avec les aliments et les produits alimentaires en ce qui concerne la consommation humaine. Aucune matière ne figurant pas sur cette liste ne peut se retrouver dans les gants.

Migration

Les fabricants doivent également s'assurer que leurs gants respectent les limites des normes EN 1186-2:2022 et EN 1186-3:2022 concernant la migration globale et la migration spécifique.

Cette norme remplace la norme EN 1186:2002 et définit les substances chimiques à utiliser pour simuler différents types d'aliments, ainsi que les méthodes d'essai à appliquer :

- Pour les substances aqueuses, le simulant alimentaire est de l'eau.
- Pour les substances alcooliques, le simulant alimentaire est une solution d'éthanol à 10 %.
- Pour les substances acides, le simulant alimentaire est une solution d'acide acétique à 3 %.
- Pour les substances grasses, diverses matières peuvent servir de simulant alimentaire, généralement l'iso-octane, l'éthanol à 95 % ou l'huile d'olive.

Limites de migration

Il faut respecter deux limites principales : la limite de migration globale et la limite de migration spécifique.

Limite de migration globale

Cette limite correspond à la quantité maximale de substances non volatiles que les matériaux en contact avec les aliments (comme les gants, les emballages et les ustensiles) peuvent céder aux simulants alimentaires.

Limite de migration spécifique

Cette limite représente la quantité maximale d'une substance ou d'un groupe de substances (comme les métaux) pouvant être libérée dans les aliments. Les niveaux acceptables sont infimes et varient selon la substance. Les gants ne doivent pas transférer plus que 10 mg de matière par décimètre carré de surface testée.

Recherchez le symbole

La présence du symbole EN 1186 indique que les gants respectent les exigences de sécurité pour le contact avec les aliments.

EN 1186



Les essais sont vérifiés par un laboratoire agréé indépendant.