

**CERTIFICAT de CONFORMITE ALIMENTAIRE
FOOD CONTACT CONFORMITY CERTIFICAT**

Nous, représentant la société MAPA S.A.S. certifions que le gant nitrile **TempCook 476** est fabriqué en conformité avec le règlement N° 1935/2004/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Il est également conforme à l'arrêté français du 5 août 2020 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

We, MAPA S.A.S., the undersigned, certify that the nitrile gloves **TempCook 476** is in compliance with the regulation 1935/2004/EC of the European parliament and the council on materials and articles intended to come into contact with food.

Der Unterzeichnende, MAPA S.A.S., bestätigt, dass der Nitrilhandschuh **TempCook 476** in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt ist.

Ferner entspricht der Handschuh den Bestimmungen des BfR XXI, Kat. 3 und ist für den kurzzeitigen Umgang mit Lebensmitteln geeignet.

Nosotros, representando a la compañía MAPA S.A.S., certificamos que el guante de nitrilo **TempCook 476** está fabricado conforme al reglamento N° 1935/2004/CE del Parlamento Europeo y del Consejo referentes a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

La sottoscritta, società MAPA S.A.S., certifica che il guanto in nitrile **TempCook 476** è conforme alla regolamentazione 1935/2004/EC del Parlamento Europeo e del consiglio riguardante materiali e oggetti destinati a venire a contatto con tutti i tipi di alimenti. E' conforme al Decreto Ministeriale 21/03/73 della Repubblica Italiana.

Firma MAPA S.A.S., poświadczają, że produkowane przez nas rękawice oznaczone jako **TempCook 476** spełniają wymagania zawarte w regulacji (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego, dotyczącej materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Beauvais, 18/05/2022



Béatrice Deffrenne
Pole Technique Produit
Product Technical Pole