

ANNEXE I – Contact Alimentaire (Instructions particulières)

Ne pas mettre en contact plus de 30 minutes avec les denrées alimentaires contenant des graisses ou des huiles.

| | | |
|--|--|------------|
| I. Boissons | | |
| Boissons non alcoolisées ou boissons alcoolisées titrant au maximum 6 % vol.: | | |
| A. Boissons transparentes: Eau, cidres, jus de fruits ou de légumes transparents simples ou concentrés, nectars de fruits, limonades, sirops, bitter, infusions, café, thé, bières, boissons gazeuses, boissons énergétiques et autres, eau aromatisée, extrait de café liquide | | ✓ |
| B. Boissons troubles: Jus, nectars et boissons gazeuses contenant de la pulpe de fruit, moûts contenant de la pulpe de fruit, chocolat liquide | | ✓ |
| Boissons alcoolisées titrant 6 à 20 % vol. | | ✓ |
| Boissons alcoolisées titrant plus de 20 % vol. et toutes les liqueurs à base de crème | | ✓ |
| Divers: alcool éthylique non dénaturé | | ✓ |
| II. Céréales, dérivés de céréales, produits de la biscuiterie, de la boulangerie et de la pâtisserie | | |
| Amidons et féculés | | ✓ |
| Céréales en l'état, en flocons, en paillettes (y compris le maïs soufflé et les pétales de maïs et autres) | | ✓ |
| Farines de céréales et semoules | | ✓ |
| Pâtes alimentaires sèches, par ex. macaroni, spaghetti et produits similaires et pâtes fraîches | | ✓ |
| Produits de la boulangerie sèche, de la biscuiterie et de la pâtisserie sèche: | | |
| A. présentant des matières grasses en surface | | ✓ < 30 min |
| B. autres | | ✓ |
| Produits de la boulangerie et de la pâtisserie fraîche: | | |
| A. présentant des matières grasses en surface | | ✓ < 30 min |
| B. autres | | ✓ |
| III. Chocolats, sucres et leurs dérivés / Produits de la confiserie | | |
| Chocolats, produits enrobés de chocolat, succédanés et produits enrobés de succédanés | | ✓ < 30 min |
| Produits de la confiserie: | | |
| A. sous forme solide: | | |
| I. présentant des matières grasses en surface | | ✓ < 30 min |
| II. Autres | | ✓ |
| B. sous forme de pâte: | | |
| I. présentant des matières grasses en surface | | ✓ < 30 min |
| II. humides | | ✓ |
| Sucres et sucreries: | | |
| A. sous forme solide: cristaux ou poudre | | ✓ |
| B. mélasse, sirops de sucre, miel et similaires | | ✓ |

1129**GANT VINYLE SAFETOUCH® EVERSTRONG™ TRANSPARENT NON POUFRE**
Dispositif Médical de Classe I et EPI de Catégorie II

Ne pas mettre en contact plus de 30 minutes avec les denrées alimentaires contenant des graisses ou des huiles.

| IV. Fruits, légumes et leurs dérivés | | |
|--|--|---|
| Fruits entiers, frais ou réfrigérés, non pelés | | ✓ |
| Fruits transformés: | | |
| A. Fruits secs ou déshydratés, entiers, en tranches, sous forme de farine ou de poudre | | ✓ |
| B. Fruits sous forme de purée, conserve ou pâte, dans leur jus ou dans du sirop de sucre (confiture, compote et produits similaires) | | ✓ |
| C. Fruits conservés dans un milieu liquide: | | |
| I. en milieu huileux | | ✓ |
| II. en milieu alcoolique | | ✓ |
| Fruits à coques (arachides, châtaignes, amandes, noisettes, noix communes, pignons et autres): | | |
| A. décortiqués, séchés, en flocons ou en poudre | | ✓ |
| B. décortiqués et grillés | | ✓ |
| C. sous forme de pâte ou de crème | | ✓ |
| Légumes entiers, frais ou réfrigérés, non pelés | | ✓ |
| Légumes transformés: | | |
| A. Légumes secs ou déshydratés, entiers, en tranches ou sous forme de farine ou de poudre | | ✓ |
| B. Légumes frais, pelés ou découpés | | ✓ |
| C. Légumes sous forme de purée, conserve ou pâte ou dans leur jus (y compris dans du vinaigre ou en saumure) | | ✓ |
| D. Légumes en conserve: | | |
| I. en milieu huileux | | ✓ |
| II. en milieu alcoolique | | ✓ |
| V. Graisses et huiles | | |
| Graisses et huiles animales et végétales, naturelles ou élaborées (y compris le beurre de cacao, le saindoux, le beurre fondu) | | ✗ |
| Margarine, beurre et autres matières grasses constituées d'émulsions d'eau dans l'huile | | ✓ |

1129**GANT VINYLE SAFETOUCH® EVERSTRONG™ TRANSPARENT NON POUFRE**
Dispositif Médical de Classe I et EPI de Catégorie II

Ne pas mettre en contact plus de 30 minutes avec les denrées alimentaires contenant des graisses ou des huiles.

| V. Produits animaux et œufs | | |
|---|--|---|
| Poissons: | | |
| A. frais, réfrigérés, transformés, salés ou fumés, y compris les oeufs de poisson | | ✓ |
| B. conserves de poisson: | | |
| I. en milieu huileux | | ✓ |
| II. en milieu aqueux | | ✓ |
| Crustacés et mollusques (y compris les huîtres, les moules et les escargots) | | |
| A. frais dans leur carapace ou coquille | | ✓ |
| B. sans carapace ou coquille, transformés, en conserve ou cuits avec leur carapace ou coquille | | |
| I. en milieu huileux | | ✓ |
| II. en milieu aqueux | | ✓ |
| Viandes de toutes espèces zoologiques (y compris la volaille et le gibier): | | |
| A. fraîches, réfrigérées, salées, fumées | | ✓ |
| B. produits transformés à base de viande (jambon, saucisson, bacon, saucisse et autres) ou sous forme de pâte, de crème | | ✓ |
| C. produits à base de viande marinés en milieu huileux | | ✓ |
| Conserves de viande: | | |
| A. en milieu gras ou huileux | | ✓ |
| B. en milieu aqueux | | ✓ |
| Œufs entiers, jaune d'oeuf, blanc d'oeuf | | |
| A. en poudre, séchés ou congelés | | ✓ |
| B. liquides et cuits | | ✓ |
| VI. Produits laitiers | | |
| Lait | | |
| A. Lait entier, partiellement déshydraté et partiellement ou totalement écrémé et boissons lactées | | ✓ |
| B. Poudre de lait y compris les préparations pour nourrissons (à base de poudre de lait entier) | | ✓ |
| Lait fermenté, tel que le yoghourt, le lait battu et les produits similaires | | ✓ |
| Crème et crème aigre | | ✓ |
| Fromages: | | |
| A. entiers, à croûte non comestible | | ✓ |
| B. fromage naturel sans croûte ou à croûte comestible (gouda, camembert et autres) et fromage fondant | | ✓ |
| C. fromage transformé (fromage à pâte molle, cottage et autres) | | ✓ |
| D. conserves de fromage: | | |
| I. en milieu huileux | | ✓ |
| II. en milieu aqueux (feta, mozzarella et autres) | | ✓ |

1129**GANT VINYLE SAFETOUCH® EVERSTRONG™ TRANSPARENT NON POUFRE**
Dispositif Médical de Classe I et EPI de Catégorie II

Ne pas mettre en contact plus de 30 minutes avec les denrées alimentaires contenant des graisses ou des huiles.

| VII. Produits divers | | |
|--|---|----------|
| Vinaigre | | ✓ |
| Denrées alimentaires frites ou rôties: | | |
| A. pommes de terre frites, beignets et autres | | ✓ |
| B. d'origine animale | | ✓ |
| Préparations pour soupes, potages, bouillons ou sauces (extraits, concentrés), préparations alimentaires composites homogénéisées, plats préparés, y compris levures et substances fermentantes: | | |
| A. en poudre ou séchés: | | |
| I. à caractère gras | ✓ | < 30 min |
| II. autres | ✓ | |
| B. sous toute autre forme: | | |
| I. à caractère gras | ✓ | |
| II. autres | ✓ | < 30 min |
| Sauces: | | |
| A. à caractère aqueux | ✓ | |
| B. à caractère gras telles que mayonnaise, sauces dérivées de la mayonnaise, crème pour salade et autres mélanges d'huile et d'eau comme les sauces à base de noix de coco | ✓ | < 30 min |
| Moutardes (à l'exception des moutardes en poudre de la position 08.14) | ✓ | |
| Tartines, sandwichs, toasts, pizza et autres contenant toutes espèces d'aliments: | | |
| A. présentant des matières grasses en surface | ✓ | < 30 min |
| B. autres | ✓ | |
| Glaces | ✓ | |
| Aliments secs: | | |
| A. présentant des matières grasses en surface | ✓ | < 30 min |
| B. autres | ✓ | |
| Aliments congelés ou surgelés | ✓ | |
| Extraits concentrés titrant 6 % vol. d'alcool ou plus | ✓ | |
| Cacao: | | |
| A. Cacao en poudre, y compris maigre et très maigre | ✓ | |
| B. Pâte de cacao | ✓ | |
| Café, même torréfié ou décaféiné ou soluble, succédanés de café, en granulés ou en poudre | ✓ | |
| Plantes aromatiques et autres plantes telles que camomille, mauve, menthe, thé, tilleul et autres | ✓ | |
| Épices et aromates à l'état ordinaire telles que cannelle, clous de girofle, moutarde en poudre, poivre, vanille, safran, sel et autres | ✓ | |
| Épices et aromates en milieu huileux telles que pesto, pâte de curry | ✓ | < 30 min |