

NITRIL gloves			
Documento NI – ENLX/013	Data: 30/11/2016	Edizione: 13-11-16	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	NITRIL gloves
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	ENLX
Tipo di D.P.I.	Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella classe I di rischio – Rischi minori (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	Autocertificazione
Ente emittente	ICOGUANTI S.p.A.

1. Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto sintetico monouso in nitrile, ambidestro con bordino, a finitura interna liscia ed esterna microruvida sulle punte delle dita, senza polvere.

Taglie disponibili	S / 6-6,5	M / 7-7,5	L / 8-8,5	XL / 9-9,5
--------------------	-----------	-----------	-----------	------------

2. Conformità


2.1 Conforme alla Direttiva 89/686/CEE e alla Norma armonizzata UNI EN 420:2010.

2.2 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2008.

2.3 Conforme al Regolamento 1935/2004/CE e al Regolamento 2023/2006/CE relativo al Good Manufacturing Practice (GMP) per i materiali e gli articoli che devono venire a contatto con prodotti agro-alimentari.

3. Caratteristiche prestazionali a Norme CE

UNI EN 420:2010 (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superati
	Destrezza	Livello 5

	Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato al contatto breve (se continuativo max 30 minuti a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti alcolici (> 10%) e acidi (pH< 4,5). (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).
---	--

NITRIL gloves			
Documento NI – ENLX/013	Data: 30/11/2016	Edizione: 13-11-16	Pag.: 2/3

Alimenti manipolabili	<p>Bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max. e pH > 4,5 (non acide), cereali e derivati, prodotti della panetteria secchi e freschi aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della pasticceria secchi e freschi aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della biscotteria secca e fresca aventi anche in superficie sostanze grasse, cioccolato, dolci e dolci anche sostanze grasse in superficie, dolci in forma di pasta aventi sostanze grasse in superficie, zuccheri e loro derivati, frutta intera, fresca o refrigerata non pelata, frutta secca e/o disidratata e/o conservata (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso, oleoso o alcolico (< 10%), frutta in guscio (es. arachidi, castagne) sbucciata e/o secca, e/o sotto forma di pasta o crema, ortaggi interi e/o freschi e/o refrigerati non pelati, ortaggi secchi o disidratati, e/o in pezzi sotto forma di farina o polvere, ortaggi freschi, pelati o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 10%), oli, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati e/o sotto forma di pasta, conserve di pesce in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, crostacei e molluschi nella conchiglia e/o senza conchiglia in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, carni fresche e/o refrigerate e/o salate e/o affumicate e/o sotto forma di pasta, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), prodotti a base di carne in mezzo oleoso, conserve di carne in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, uova anche senza guscio in polvere e/o secche e/o congelati, latte in polvere, crema (pH > 4,5), formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi naturali senza crosta o crosta commestibile e formaggi fondenti, formaggi conservati in mezzo oleoso, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), lievito e agenti lievitanti, preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, sale, salse (pH > 4,5), maionese e suoi derivati (pH > 4,5), panini, tartine, sandwich, toast, alimenti congelati e surgelati, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale.</p>
-----------------------	---

4. Caratteristiche fisiche

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza palmo (± 5)
	S / 6-6,5	240	85
	M / 7-7,5	240	95
	L / 8-8,5	240	106
	XL / 9-9,5	240	115
Spessore (mm)	Palmo (valore medio)		0,07
Carico di rottura ASTM D6319-00 (MPa)	Prima invecchiamento (min)		14
Allungamento a rottura ASTM D6319-00 (%)	Prima invecchiamento (min)		400

5. Packaging

- 5.1. Dispenser box con 100 guanti “contati a peso” (*by weight*).
- 5.2. Guanti confezionati in dispenser-box da 100 guanti.

Dimensioni dispenser-box (mm)	215 X 115 X 50 (h)	Peso 50 (g) (<i>Valori nominali</i>)
-------------------------------	--------------------	--

- 5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	240 X 260 X 225 (h)	Peso 300 (g) (<i>Valori nominali</i>)
-------------------------	---------------------	---

6. Avvertenze

- 6.1. I guanti contengono componenti potenzialmente allergizzanti in soggetti sensibili che possono causare irritazione e/o reazioni allergiche. Qualora si verifichi una manifestazione allergica consultare immediatamente il medico.
- 6.2. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.
- 6.3. Evitare il contatto con olii e grassi minerali e sintetici, idrocarburi, acidi, ed aggressivi chimici e meccanici.

NITRIL gloves			
Documento NI – ENLX/013	Data: 30/11/2016	Edizione: 13-11-16	Pag.: 3/3

- 6.4. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.5. Controllare la data di scadenza sulla confezione.
- 6.6. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

7. Istruzioni per l'uso

- 7.1. La scelta del guanto idoneo al tipo di lavoro deve essere fatta prima dell'utilizzo, in base al tipo di rischio, alle esigenze del posto di lavoro e alle condizioni ambientali ed in caso di dubbi contattare il Servizio Assistenza.
- 7.2. Scegliere la taglia
- 7.3. Verificare la data di scadenza
- 7.4. Controllare l'integrità del dispositivo
- 7.5. Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.
- 7.6. Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti alcolici (> 10%) e acidi (pH< 4,5).
- 7.7. Rimuovere un guanto partendo dal polsino, tenerlo nella mano rimasta guantata, con la mano libera rimuovere il secondo guanto prendendolo dall'interno ed infilare il primo guanto all'interno del secondo.
- 7.8. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 7.9. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 7.10. ICOGUANTI S.p.A. garantisce la conformità del presente prodotto ai dati tecnici standard della stessa, alla data della consegna a distributori autorizzati. Nella misura in cui è consentito dalla legge, la presente garanzia viene rilasciata in sostituzione di qualsiasi altra garanzia, comprese eventuali garanzie di idoneità ad uno scopo specifico. La responsabilità di ICOGUANTI S.p.A. si limita al rimborso del prezzo di acquisto del prodotto in questione. Gli acquirenti e gli utenti del prodotto accettano i termini di queste limitazioni della garanzia, termini che non possono essere alterati da qualsiasi accordo scritto o orale.
- 7.11. Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.
- 7.12. Il prodotto, identificato con apposito n° di lotto, richiede che si continui ad adottare misure per garantire la rintracciabilità nei vari passaggi fino all'utilizzatore finale (Regolamento 1935/2004 art. 5).

8. Raccomandazioni

- 8.1 Sostituire con regolarità.
- 8.2 Lavare le mani dopo l'uso.
- 8.3 Se usati con molta frequenza utilizzare prodotti stabilizzanti il pH della pelle.

9. Trasporto e stoccaggio

- 9.1 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore
- 9.2 Conservare i guanti nel loro imballaggio originale in luogo fresco ed asciutto, in quanto un'errata conservazione può causare problemi di calzatura temporanei e reversibili che vengono eliminati ponendo i guanti in un luogo asciutto.