

<b>SYNTHO</b>			
Documento NI – ESNC/022	Data: 03/11/14	Edizione: 22-11-14	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	<b>Syntho</b>
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	<b>ESNC</b>
Tipo di D.P.I.	Guanti di protezione contro prodotti chimici e microrganismi, da utilizzare per le attività rientranti nella categoria III di rischio (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	N° 0162/11242/06 – 00254C
Organismo notificato	A.N.C.I. servizi s.r.l.- C.I.M.A.C. n° 0465

**1. Descrizione prodotto e sue varianti**



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

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

**2. Conformità**

- Conforme alla Direttiva 89/686/CEE e alle Norme armonizzate UNI EN 374-1, 2,3:2004, UNI EN 388:2004 ed UNI EN 420:2010.
- Conforme alla norma statunitense ASTM D6319.
- Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2008.

**3. Caratteristiche prestazionali a Norme CE**

UNI EN 420:2010 (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superati
	Destrezza	Classe 5
UNI EN 374 – 2:2004 (Determinazione alla resistenza alla penetrazione) 	Tenuta all'aria	Test superato
	Tenuta all'acqua	Test superato
UNI EN 374 – 3:2004 (Determinazione della resistenza alla permeazione dei prodotti chimici) 	Sodio Idrossido al 40% in H <sub>2</sub> O cod K	Classe 3
	Acido solforico al 96% cod. L	Classe 3
	Dietilamina cod. G	Classe 2
	Acido solforico 10%	Classe 4
	Acido acetico 10 %	Classe 4
	Esano	Classe 2
	Glutaraldeide 3%	Classe 3
	Formaldeide 4%	Classe 3
	Clorexide "S" <sup>®</sup>	Classe 4
	Sekumatic FRE <sup>®</sup>	Classe 4
	Amuchina <sup>®</sup> (Cloro soluzione 10%)	Classe 4
	Triclosan <sup>®</sup>	Classe 4
	Metanolo	Classe 1
Xilene	Classe 1	

**4. Caratteristiche fisiche**

<b>SYNTHO</b>			
Documento NI – ESNC/022	Data: 03/11/14	Edizione: 22-11-14	Pag.: 2/3

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (± 10)
	S / 6-6,5	240	80
	M / 7-7,5	240	95
	L / 8-8,5	240	110
	XL / 9-9,5	240	115
Spessore palmo (mm)	0,13 (valore medio)		
Carico di rottura EN 455-2:2010	Prima invecchiamento		8 (min)
	Dopo invecchiamento (7 giorni alla Temp. = 70 ± 2°C) (min)		6 (min)
Allungamento a rottura ASTM D6319-00 (%)	Prima invecchiamento		500 (min)
	Dopo invecchiamento (dopo 22 ore ± 0,3 alla Temp. = 100 ± 2°C)		400 (min)

**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)	240 X 122 X 75	Peso (g) 65 ( <i>Valori nominali</i> )
-------------------------------	----------------	--

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	255 X 250 X 390	Peso (g) 320 ( <i>Valori nominali</i> )
-------------------------	-----------------	---

**6. Avvertenze per l'uso e lo stoccaggio**

- 6.1. La scelta del guanto idoneo al tipo di lavoro deve essere fatta in base al tipo di rischio, alle esigenze del posto di lavoro e alle condizioni ambientali.
- 6.2. I guanti contengono componenti potenzialmente allergizzanti in soggetti sensibili che possono causare irritazione e/o reazioni allergiche. Qualora si verifici una manifestazione allergica consultare immediatamente il medico.
- 6.3. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.
- 6.4. Non utilizzare i guanti in contatto con il prodotto chimico per periodi superiori a quelli relativi al livello di prestazione (0 < 10 min. 1 > 10 min. 2 > 30 min. 3 > 60 min. 4 > 120 min. 5 > 240 min. 6 > 480 min.).
- 6.5. Nel caso di contatto accidentale con metanolo e xilene si consiglia di sostituire il guanto.
- 6.6. Indossare i guanti con le mani asciutte e pulite.
- 6.7. Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 6.8. Prodotto per alimenti: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con: bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max. e pH > 4,5, 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, zuccheri e loro derivati, dolciumi aventi anche sostanze grasse in superficie, frutta intera e/o secca disidratata e/o in pezzi e/o conservata e/o in mezzo 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 e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 10%), olio, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati, comprese le uova di pesce, conserve di pesce in mezzo oleoso, crostacei e molluschi freschi nella conchiglia e/o senza conchiglia in mezzo oleoso, carni fresche e/o refrigerate e/o salate e/o affumicate, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), conserve di carne in mezzo oleoso, uova intere tuorlo, albume in polvere e/o secchi e/o congelati, formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi (es camembert) senza crosta e/o con crosta commestibile, formaggi conservati in mezzo oleoso, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, lieviti e sostanze sale, salse oleose con pH > 4,5, panini, tartine,

<b>SYNTHO</b>			
Documento NI – ESNC/022	Data: 03/11/14	Edizione: 22-11-14	Pag.: 3/3

sandwich, toast e/o con sostanze grasse in superficie, alimenti congelati e surgelati, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale.

6.9. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.

6.10. Conservare i guanti nel loro imballaggio originale in luogo fresco ed asciutto, in quanto un'errata conservazione può causare problemi di calzata temporanei e reversibili che vengono eliminati ponendo i guanti in un luogo asciutto.

6.11. Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore.

6.12. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa..

6.13. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.

6.14. 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.

6.15. Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.