Denominazione prodotto	**NITRIL PRO PLUS**
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	**ESNP**
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° 0162/23917/16
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, senza polvere lubrificante.

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 alle Norme armonizzate UNI EN 374-1, 2,3:2004, UNI EN 388:2004 ed UNI EN 420:2010.
   - 2.2 Conforme alla norma statunitense ASTM D6319.
   - 2.3 Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
   - 2.4 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2008.
   - 2.5 Prodotto 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
UNI EN 374 – 2:2004 (Determinazione alla resistenza alla penetrazione) 	Tenuta all'aria	Test superato
	Tenuta all'acqua (AQL < 1,5)	Livello 2
UNI EN 374 – 3:2004 (Determinazione della resistenza alla permeazione dei prodotti chimici) 	Sodio Idrossido al 40% in H_2O cod K	Livello 3
	Acido solforico al 96% cod. L	Livello 3
	Dietilammina cod. G	Livello 2

	Idoneo al contatto breve (se continuativo max 30 minuti a 40°C) con tutti gli alimenti. (D.M. 21/3/73 & s. m. i.)

Alimenti manipolabili	Bevande non alcoliche ed alcoliche al 50% max., 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 (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso, oleoso o alcolico (> 5%), 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, ortaggi secchi e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (> 5%), olio, 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, crostacei e molluschi, 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), conserve di carne e di pesce in mezzo acquoso e/o oleoso, uova anche senza guscio in polvere e/o secche, tuorlo d'uovo liquido e/o in polvere e/o congelato, albume secco, latte intero e/o parzialmente e/o totalmente scremato e/o disidratato, latte fermentato (es yogurt) e/o battuto e le loro associazioni con frutta e derivati di essa, crema, crema acida, formaggi interi con crosta e/o senza, presame liquido e/o pastoso e/o in polvere, aceto, 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 fermentanti in pasta e/o secchi, sale, salse , maionese e suoi derivati, mostarde, tartine, sandwich, toast, gelati, alimenti congelati e surgelati, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale.

4. Caratteristiche fisiche

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza
	S / 6-6,5	240	80-89
	M / 7-7,5	240	90-99
	L / 8-8,5	240	100-109
	XL / 9-9,5	240	110-119
Spessore palmo (mm)	0,12 (valore medio)		
Carico di rottura EN 455-2:2010	Prima invecchiamento		6 (min)
	Dopo invecchiamento (7 giorni alla Temp. = 70 ± 2°C) (min)		6 (min)
Allungamento a rottura ASTM D6319 (%)	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 120 X 65	Peso (g) 60 *(Valori nominali)*

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm) 340 X 255 X 255	Peso (g) 320 *(Valori nominali)*

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. 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.).
6.4. Nel caso di contatto accidentale con metanolo e xilene si consiglia di sostituire il guanto.
6.5. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
6.6. Controllare la data di scadenza sulla confezione.
6.7. 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 tutti gli alimenti. (D.M. 21/3/73 & s.m.i.)
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 la 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 frequentemente 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

8.4 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore
8.5 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.