SCHEDA TECNICA

Articolo: BLACKNITRO



DESCRIZIONE	Guanti monouso alta resistenza in nitrile. Senza polveri. Lunghezza 29 cm. Spessore 0,20 mm Grazie alle caratteristiche di resistenza (20 volte maggiore rispetto ai normali guanti monouso) e alla manica allungata, è particolarmente indicato per attività di precisione in industria. Ha infatti buone proprietà di resistenza chimica unite ad un'ottima elasticità del materiale che assicura un'eccellente destrezza di impiego. Il microgrip permette una migliore presa laddove è richiesta particolare precisione. Non contiene fattori allergizzanti essendo un prodotto Latex free.
TAGLIE	S M L XL
COLORI	Nero
NORMATIVA	CE DPI di III° categoria EN420:2003+A1:2009 (destrezza) Livello 5 EN374-1:2016 Tipo B (protezione contro rischi chimici) K P T EN374-5:2016 (protezione da micro organismi tipo batteri o funghi)
CONFEZIONE	Confezione da 50 pz, cartoni da 10 confezioni

LIVELLI DI PROTEZIONE RISCHI CHIMICI EN374



SODIO IDROSSIDO SOLUZIONE AL 40%	**K**	**3**
PEROSSIDO DI IDROGENO AL 30%	**P**	**2**
FORMALDEIDE AL 37%	**T**	**2**



EN374-5 PROTEZIONE DA MICRORGANISMI	**FUNGHI E BATTERI**

CONTATTO CON ALIMENTI Reg. (EC) 2023/06 GMP Reg. (EC)1935/04 D.m. 21/3/73



Prodotto adatto al contatto con singola porzione di alimenti fino a 35 minuti.
Per alimenti oleosi-grassi, alcolici, alimenti secchi, frutta, ortaggi non pelati, idoneo per oltre 120 minuti. Gli alimenti possono combinare parti acide, alcoliche ed oleose.

Guantificio Senese Srl
Via Magellano,2 52021 Ambra (AR)
Tel.: 055/9917001 – Fax : 055/9917000
Codice Fiscale e Partita Iva 00255630527
Iscr. Reg. Soc. Tribunale SI n.7050 CCIAA 68216
www.logicaprofessional.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

1. Identificazione articolo e delle categorie di alimenti con i quali può venire a contatto

Con la presente si dichiara che l'articolo "61178-3043 - Guanto Blacknitro Logica Nitrile 50" può venire in contatto con gli alimenti delle categorie*

01 Bevande - 02 Cereali, Derivati di Cereali, Prodotti della Biscotteria, della Panetteria e della Pasticceria - 03 Cioccolato, Zucchero e loro Derivati, Dolciumi - 04 Frutta, Ortaggi e Derivati - 05 Grassi e Oli - 06 Prodotti Animali e Uova - 07 Prodotti Lattieri - 08 Prodotti Vari.

alle condizioni descritte a seguire.

2. Conformità normativa

Il suddetto articolo è conforme a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea e italiana:

- Reg. (EC) No. 2023/06 GMP
- Reg. (EC) No. 1935/04
- D.M. 21/3/73 e s.m.i.
- DPR 777/82 e s.m.i.

3. Composizione materiale

Il manufatto è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

Nitrile Rubber (Acrilonitrile & Butadiene monomers), Sulphur, Zinc Oxide, ZDBC - Zincdibutyldithiocarbamate, Titanium Dioxide, Potassium Hydroxide, calcium distearate

3.1 Sostanze dual use

☑ Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche “additivi dual use”). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall’art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

☐ Nel manufatto sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche “additivi dual use”). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall’art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

3.2 Sostanze non Intenzionalmente Aggiunte (NIAS)

☑ Nel prodotto finito non sono presenti NIAS (NIAS – Non Intentionally Added Substances).

☐ Nel prodotto finito sono presenti NIAS, indicati di seguito e citati nell’Allegato I del Reg.EU 10/2011.

4. Valutazione della conformità al contatto con gli alimenti

Per la verifica dell’idoneità al contatto con alimenti In relazione al suddetto articolo/materiale, le disposizioni normative del precedente punto 2:

☑ dispongono il rispetto di requisiti di composizione e l’esecuzione di prove di migrazione in simulanti alimentari
☐ dispongono il rispetto di requisiti di composizione e purezza
☐ non dispongono il rispetto di requisiti specifici

4.1 Migrazione globale e restrizioni specifiche

Si dichiara che:

☐ il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale alle seguenti condizioni

☑ il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale e specifici alle seguenti condizioni

Condizioni di prova migrazioni globali:

Simulante	Tempo e Temperatura di prova
Etanolo 15%	120 min. a 40 °C
Olio	120 min. a 40 °C
Etanolo 50%	120 min. a 40 °C
Acido 3%	35 min. a 40 °C

Condizioni di prova migrazioni specifiche:

Sostanza	Simulante	Tempo e Temperatura di prova
Fenoli-Cresoli	Acqua	120 min. a 40 °C
Coloranti-Ditiocarbammati-Tiourami-Xantogenati-Acrilonitrile	Acido 3%	90 min. a 40 °C
Coloranti-Ditiocarbammati-Tiourami-Xantogenati-Acrilonitrile	Etanolo 15%	120 min. a 40 °C
Coloranti-Ditiocarbammati-Tiourami-Xantogenati-Acrilonitrile	Olio	120 min. a 40 °C

Rapporto superficie/ volume adottato nei test di laboratorio: cm²/ml. I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alla suddetta normativa. I limiti di migrazione globale e di migrazione specifica ai quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, ivi compreso i metalli e le ammine aromatiche primarie dell'allegato II del Reg. (UE) n. 10/2011, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con la suddetta normativa.

5. Idoneità alimentare, limitazioni ed esclusioni

Il manufatto è prodotto utilizzando sostanze ammesse per fabbricazione di materiali e oggetti destinati al contatto alimentare. Soddisfa i requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa citata e se ne dichiara l'idoneità al contatto con alimenti secondo le seguenti indicazioni di impiego:

Prodotto idoneo al contatto con singola porzione di alimento fino a 35 minuti. Alimenti oleosi-grassi, alcolici, secchi, frutta/ortaggi non pelati idoneo al contatto anche oltre 120 minuti. Gli alimenti possono combinare parti acide, alcoliche ed oleose.

6. Limitazioni di utilizzo

☐ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale.
☐ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde.
☑ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -10 °C.

7. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato. A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione e dell'Autorità competente:

- Analisi effettuate su materiali
- Altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data 07/08/2020

Firma



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Come da dichiarazione del produttore si attesta che l'articolo

Guanto monouso in nitrile senza polvere nero art. " BLACKNITRO "
(CAT. III)

È conforme al Regolamento (UE) 2016/425 del Parlamento e del Consiglio del 9 marzo 2019
E alle Norme Armonizzate :
EN 420:2003+A1:2009: (requisiti generali di innocuità, ergonomia e taglie),
EN 374-4:2013: requisiti contro prodotti chimici e microorganismi
EN ISO 374-5:2016: requisiti contro funghi e batteri

Ed è identico al DPI oggetto dell'Attestato di certificazione CE
Nr. **G-135-03369-20** rilasciato dall'Organismo Notificato

Il Dpi è oggetto della procedura di valutazione della conformità.
Conformità al tipo basata sul controllo interno della produzione unito a prove del prodotto sotto controllo ufficiale effettuate ad intervalli casuali (Modulo C2) sotto la sorveglianza dell'Organismo Notificato:

Nr.0465 A.N.C.I. servizi srl a socio unico – Sezione CIMAC
Via Aguzzafame, 60/b 27029 Vigevano (PV)

L'amministratore Unico
Massimo Vanneschi

Ambra, lì 05/06/2020