LATEX PRO POWDER FREE			
Documento NI – ESF/003	Data: 26/04/2016	Edizione: 03-04-16	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	**LATEX PRO POWDER FREE**
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	**ESF**
Ente emittente	ICOGUANTI S.p.A.
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° 0162/22224/15
Organismo notificato	A.N.C.I. servizi s.r.l. - C.I.M.A.C. n° 0465

1 Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto monouso da esame non sterile, a base di latice naturale sottoposto a processo di clorinazione interno e successivi lavaggi. Senza polvere lubrificante. Ambidestro con bordino, a finitura interna opaca ed esterna microruvida.

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

2 Conformità

2.1 Conforme come D.P.I. alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.

2.2 Conforme alle Norme tecniche EN 374-1, 2,3:2003, EN 388:2003 ed EN 420:2003 + A1:2009 armonizzate alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.

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.

3 Caratteristiche prestazionali

AQL < 1,5 (Livello G1) per assenza di fori, AQL 2,5 (Livello G1) per maggiori difettosità, AQL 4 (Livello G1) per minori difettosità, AQL 4 (Livello S2) per dimensioni fisiche e proprietà, con riferimento alle norme ASTM D 3578.

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 2
	Dietilammina cod. G	Livello 2

	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 acidi (pH< 4,5), alcolici (> 50%), oli e grassi aventi elevata concentrazione di grassi (fattore di riduzione < 3).

Alimenti manipolabili	Bevande non alcoliche (pH > 4,5) 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, dolciumi aventi anche sostanze grasse in superficie, zuccheri e loro derivati, dolciumi in forma solida 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 (pH > 4,5), e/o alcolico (> 5%), frutta in guscio (es. arachidi, castagne) sbucciata e/o secca, ortaggi interi e/o freschi e/o refrigerati, ortaggi secchi e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o alcolico (> 5%), pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati comprese le uova di pesce, crostacei e molluschi freschi nella conchiglia e/o senza e/o cotti conservati in mezzo acquoso (pH > 4,5), 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 e/o acquoso (pH> 4,5), 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, crema non acida (pH> 4,5), formaggi interi con crosta e/o senza, formaggi conservati in mezzo acquoso, 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, salse non acide dal carattere acquoso, 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	Bianco lattice		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (± 5)
	S / 6-6,5	240	80
	M / 7-7,5	240	90
	L / 8-8,5	240	100
	XL / 9- 9,5	240	110
Spessore (mm)	Palmo		0,12 (valore medio)
Carico di rottura (UNI EN 455-2) (N)	Prima invecchiamento		6 (min)
	Dopo invecchiamento (dopo 7 giorni alla Temp. = 70 ± 2°C)		6 (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 70	Peso 60 (g) *(Valori nominali)*

5.3 Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm) 365 X 250 X 250	Peso 350 (g) *(Valori nominali)*

6 Avvertenze

6.1 Prodotto contenente latice di gomma naturale: può causare in soggetti sensibili patologie allergico / irritative con quadri clinici anche gravi in soggetti a rischio.
6.2 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.
6.3 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 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 Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
7.7 Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti acidi (pH< 4,5), alcolici (> 50%), oli e grassi aventi elevata concentrazione di grassi (fattore di riduzione < 3).
7.8 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.
7.9 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
7.10 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
7.11 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.
7.12 Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.
7.13 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 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

9.1 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.
9.2 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore.