

ICOGUANTI PROFESSIONAL NEUTRO			
Documento NI –NUT/012	Data: 11/01/16	Edizione: 12-01-16	Pag.: 1/2

Denominazione prodotto	ICOGUANTI PROFESSIONAL NEUTRO
Produttore	ICOGUANTI S.p.A.
Codice commerciale	NUT
Tipo di D.P.I.	Guanti di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella categoria I di rischio (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	Autocertificazione
Ente emittente	ICOGUANTI S.p.A.

1. Descrizione prodotto e sue varianti


Quanto in lattice naturale clorinato esterno ed interno, senza felpatura interna ed anatomico (mano destra e sinistra). Finitura esterna antiscivolo su palmo e dita e bordino arrotolato.

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 alla Norma EN 420:2003 + A1:2009 armonizzate alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.
- 2.3 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2008 & 14001:2004.

3. Caratteristiche prestazionali a Norme CE

EN 420: 2003+ A1:2009 Requisiti generali per i guanti	Misure	Test superati
	Destrezza	Classe 5
	Idonei al contatto breve (max 30') e ripetuto a 40°C, con alimenti ad eccezione alimenti alcolici (>10%) e alimenti acidi (pH < 4,5) (D.M. 21/3/73 & s.m. i.).	
Alimenti manipolabili	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, 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.	

4. Caratteristiche fisiche

Colore	Ambra	
Taglia	Dimensioni (mm)	
	Lunghezza	Circonferenza (± 5)

ICOGUANTI PROFESSIONAL NEUTRO			
Documento NI –NUT/012	Data: 11/01/16	Edizione: 12-01-16	Pag.: 2/2

	(± 10)	palmo	polso	bordo
S / 6-6,5	290	191	175	239
M / 7-7,5	290	200	187	242
L / 8-8,5	290	209	200	256
XL / 9-9,5	290	226	219	270
Spessore (mm)	0,25 (valore medio)			

5. Packaging

4.1 Guanti confezionati in buste corte in PP da paio provviste di Euroslot.

Dimensioni busta (mm)	270 X 150	Spessore (µm)	Peso (g)	4 (<i>Valori nominali</i>)
-----------------------	-----------	---------------	----------	------------------------------

4.2 Cartoni da 50 (5 X 10) buste con sottoconfezioni da 10.

Dimensioni cartone (mm)	265 X 335 X 150	Peso (g)	370 (<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. Prodotto contenente lattice di gomma naturale: può causare in soggetti sensibili patologie allergico / irritative con quadri clinici anche gravi in soggetti a rischio.
- 6.3. 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.
- 6.4. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.
- 6.5. Effettuare sempre una prova preliminare nelle reali condizioni di utilizzo.
- 6.6. Prima di ogni successivo utilizzo, controllare l'integrità del guanto.
- 6.7. Indossare i guanti asciutti all'interno con le mani asciutte e pulite.
- 6.8. Rimboccare la parte terminale del guanto onde evitare gocciolamenti sul braccio.
- 6.9. Pulire i guanti dopo l'uso ed asciugarli lontano da fonti di calore e alla luce solare.
- 6.10. Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 6.11. Prodotto destinato al contatto breve e ripetuto (se continuativo max 30 min. a 40°C) con alimenti ad eccezione alimenti alcolici (>10%) e alimenti acidi (pH < 4,5) (D.M. 21/3/73 & s.m. i.).
- 6.12. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.13. 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.
- 6.14. Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore.
- 6.15. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 6.16. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 6.17. 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.