

HI RISKS			
Documento NI – EHRP/007	Data: 12/05/2011	Edizione: 07-05-11	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	HI RISKS
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara, 10 A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	EHRP
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° 0162/13339/07 – Rev. 3
Organismo notificato	A.N.C.I. servizi s.r.l.- C.I.M.A.C. n° 0465

1 Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto ad alta resistenza monouso non sterile, a base di lattice naturale sottoposto a processo di clorinazione e successivo lavaggio, quindi a ridottissimo contenuto proteico (< 50 µg/g) e senza polvere lubrificante. Ambidestro con bordino, a finitura interna opaca ed esterna microruvida, di spessore (0,30 ± 0,04 mm) e lunghezza maggiorata (280 mm).



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

2 Conformità

- Conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 89/686/CEE (D.Lgs. 475/92) e succ. mod.
- Conforme alle Norme UNI EN 374-1,2,3:2004, UNI EN 388:2004 ed UNI EN 420:2010.armonizzate per la Direttiva 89/686/CEE
- Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- Conforme alle Norme tecniche EN 455 1-2-3.
- Conforme alle Normative statunitensi ASTM D 5712 e ASTM D 3578.
- Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- Prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001:2008.

3 Caratteristiche prestazionali

AQL< 1,5 (Livello G-1) per assenza di fori, AQL 2,5 (Livello S-4) per difetti visivi maggiori e minori, dimensioni e proprietà fisiche, con riferimento alle norme ASTM D 3578.

UNI EN 420 (2004) (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superato
	Destrezza	Classe 5
UNI EN 374 – 2 (2004) (Determinazione della resistenza alla penetrazione) 	Tenuta all'aria	Test superato
	Tenuta all'acqua	Test superato
UNI EN 374 – 3 (2004) (Determinazione alla permeazione dei prodotti chimici) 	Acido solforico 96% (cod L)	Classe 3
	Sodio idrossido 40% (cod. K)	Classe 4
	Dietilammina (cod. G)	Classe 2
	Ciclofosfamide cloridrato	Classe 3
	Doxorubicina cloridrato (Adriamicina)	Classe 2
	Fluorouracile	Classe 2

HI RISKS			
Documento NI – EHRP/007	Data: 12/05/2011	Edizione: 07-05-11	Pag.: 2/3

	Methotrexate	Classe 3
	Vincristina sale solfato	Classe 3
	Daunorubicina cloridrato	Classe 3
	Cis platino	Classe 3
	Actinomicina D Actinomicina IV- Actinomicina C ₁	Classe 3

4 Caratteristiche fisiche

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (± 5)
	S / 6-6,5	280	80
	M / 7-7,5	280	95
	L / 8-8,5	280	110
	XL / 9-9,5	280	115
Spessore (mm)	Palmo (± 0,04)		0,30
Carico di rottura (ASTM D3578-05) (MPa)	Prima invecchiamento		18 (min)
	Dopo invecchiamento (dopo 166 ± 2 h alla Temp. = 70 ± 2°C)		16 (min)
Allungamento a rottura (ASTM D3578-05) (%)	Prima invecchiamento		700 (min)
	Dopo invecchiamento (dopo 166 ± 2 h alla Temp. = 70 ± 2°C)		500 (min)

5 Packaging

5.1 Guanti confezionati in dispenser-box da 50 guanti.

Dimensioni dispenser-box (mm)	245 X 120 X 90	Peso 71 (g) (Valori nominali)
-------------------------------	----------------	-------------------------------

5.2 Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	420 X 250 X 260	Peso 400 (g) (Valori nominali)
-------------------------	-----------------	--------------------------------

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 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.).
- 6.6 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 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,

HI RISKS			
Documento NI – EHRP/007	Data: 12/05/2011	Edizione: 07-05-11	Pag.: 3/3

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%), 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, 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.

- 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 3 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.