

| <b>NITRIL PRO powder free</b> |                  |                    |           |
|-------------------------------|------------------|--------------------|-----------|
| Documento NI – ESNS/010       | Data: 04/11/2016 | Edizione: 09-11-16 | Pag.: 1/3 |

|                        |   |
|------------------------|---|
| Denominazione prodotto | <b>NITRIL PRO powder free</b>   |
| Fabbricante            | ICOGUANTI S.p.A.<br>C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia  |
| Codice commerciale     | <b>ESNS</b>   |
| 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° 0162/22204/15  |
| Organismo notificato   | A.N.C.I. servizi s.r.l. - C.I.M.A.C. n° 0465  |

**1 Descrizione prodotto e sue varianti**

Guanto sintetico monouso in nitrile, esente da sostanze cancerogene, mutagene o tossiche (Direttiva 67/548/CEE, allegato I) ambidestro con bordino, a finitura interna opaca ed esterna micro ruvida sulla punta delle dita, alogenato internamente e 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 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.
- 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**

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 D6319.

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| UNI EN 420:2010<br>(Requisiti generali per i guanti)  | Misure  | Test superati |
|   | Destrezza   | Livello 5     |
| UNI EN 374 – 2:2004<br>(Determinazione alla resistenza alla penetrazione)<br>                        | Tenuta all'aria                                   | Test superato |
|   | Tenuta all'acqua (AQL < 1,5)                      | Livello 2     |
| UNI EN 374 – 3 (2004)<br>(Determinazione della resistenza alla permeazione dei prodotti chimici)<br> | Sodio Idrossido al 40% in H <sub>2</sub> O cod. K | Livello 2     |
|   | Acido solforico al 96% cod. L                     | Livello 2     |
|   | Dietilammina cod. G                               | Livello 2     |

| NITRIL PRO powder free  |                  |                    |           |
|-------------------------|------------------|--------------------|-----------|
| Documento NI – ESNS/010 | Data: 04/11/2016 | Edizione: 09-11-16 | Pag.: 2/3 |

|   |   |
|---|---|
|  | Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato al contatto breve (se continuativo max 30 minuti a 40°C) con sostanze alimentari acquose e/o alcoliche (max. 10%) e/o grasse. (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).   |
| Alimenti manipolabili   | Bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max. e pH > 4,5 (non acide), 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, dolciumi in forma di pasta aventi sostanze grasse in superficie, zuccheri e loro derivati, frutta intera, fresca o refrigerata non pelata, frutta secca e/o disidratata e/o conservata (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso, 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 o disidratati, e/o in pezzi sotto forma di farina o polvere, ortaggi freschi, pelati o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 10%), oli, 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, conserve di pesce in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, crostacei e molluschi nella conchiglia e/o senza conchiglia in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, 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), prodotti a base di carne in mezzo oleoso, conserve di carne in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, uova anche senza guscio in polvere e/o secche e/o congelati, latte in polvere, crema (pH > 4,5), formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi senza crosta e/o con crosta commestibile, formaggi conservati in mezzo oleoso, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), lievito e agenti lievitanti, preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, sale, salse (pH > 4,5), maionese e suoi derivati (pH > 4,5), panini, tartine, sandwich, toast, 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 (± 5)     |
|   | S / 6-6,5  | 240             | 85                  |
|   | M / 7-7,5  | 240             | 95                  |
|   | L / 8-8,5  | 240             | 105                 |
|   | XL / 9-8,5                                       | 240             | 115                 |
| Spessore (mm)                                 | Palmo  |                 | 0,08 (valore medio) |
| Carico di rottura (MPa) (ASTM D 6319)         | Prima invecchiamento & dopo invecchiamento (min) |                 | 14                  |
| Allungamento a rottura (%) (ASTM D 6319 – 00) | Prima invecchiamento (min)                       |                 | 500                 |
|   | Dopo invecchiamento (min)                        |                 | 400                 |

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) | 200 X 110 X 60 | Peso (g) | 50 (Valori nominali) |
|-------------------------------|----------------|----------|----------------------|

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

|                         |                 |          |                       |
|-------------------------|-----------------|----------|-----------------------|
| Dimensioni cartone (mm) | 315 X 230 X 215 | Peso (g) | 400 (Valori nominali) |
|-------------------------|-----------------|----------|-----------------------|

| <b>NITRIL PRO powder free</b> |                  |                    |           |
|-------------------------------|------------------|--------------------|-----------|
| Documento NI – ESNS/010       | Data: 04/11/2016 | Edizione: 09-11-16 | Pag.: 3/3 |

**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 Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.5 Controllare la data di scadenza sulla confezione.
- 6.6 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 al contatto breve (se continuativo max 10 minuti a 40°C) con sostanze alimentari acquose e/o alcoliche (max. 10%) e/o grasse. (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).
- 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 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**

- 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.