

PALMPRO FOOD SAFETY 411			
Documento NI – MPFB/003	Data: 10/05/2023	Edizione: 03-05-23	Pag.: 1/5

Denominazione prodotto	PALMPRO FOOD SAFETY 411
Fabbricante	DIPPED PRODUCTS PLC
Mandatario	ICOGUANTI S.p.A.
Codice	621C
Codice commerciale	MPFB
Tipo di D.P.I.	Guanti di protezione di tipo A contro prodotti chimici e microrganismi, da utilizzare per le attività rientranti nella categoria III di rischio (Regolamento (UE) 2016/425).
Certificato di esame Ue del tipo Modulo B	N° 0321/10429-04/E00-00
Organismo notificato	SATRA TECHNOLOGY Europe Limited, Notified body n° 2777 Bracetown Business Park, Clonee, D15 YN2P, IRELAND
Valutazione della conformità	Il prodotto è fabbricato sotto un sistema di controllo della qualità che è stato valutato in modo soddisfacente da SGS Fimko Oy, P.O. Box 30 (Särkiniementie 3) 00211 Helsinki Finland n° 0598 . La Dichiarazione di conformità UE è disponibile sul sito www.icoguanti.it

1 Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto in lattice di gomma naturale, felpato internamente, clorinato esternamente ed anatomico (mano destra e sinistra). Finitura esterna antiscivolo romboidale 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	XXL / 10-10,5
--------------------	-----------	-----------	-----------	------------	---------------

2 Conformità

- 2.1 Conforme al Regolamento (UE) 2016/425 e alle Norme armonizzate EN 374-1:2016 +A1:2018, EN 374-5:2016, EN 388:2016 +A1:2018 ed EN ISO 21420:2020.
- 2.2 Conforme alla norma statunitense ASTM D4679
- 2.3 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2015 e ISO14001:2015.
- 2.4 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 a Norme CE

- 3.1 Requisiti generali per i guanti in conformità alla norma EN ISO 21420:2020.

EN ISO 21420:2020 (Requisiti generali per i guanti)	Misure (EN 420)	Test superato
	Destrezza (EN 420)	Classe 5
	Lunghezza ((EN 420)	Test superato
	Idrocarburi policiclici aromatici (PAHs)	Test superato

PALMPRO FOOD SAFETY 411			
Documento NI – MPFB/003	Data: 10/05/2023	Edizione: 03-05-23	Pag.: 2/5

3.2 Protezione contro rischi meccanici, in conformità alla norma EN 388:2016+A1:2018



Resistenza all'abrasione (Numero di cicli)	Livello 1
Resistenza al taglio da lama (indice)	Livello 0
Resistenza allo strappo (N)	Livello 1
Resistenza alla perforazione (N)	Livello 0
Resistenza al taglio TDM EN ISO 13997:1999 (N)	X (non testato)

Prova	Livelli di prestazione				
	1	2	3	4	5
Resistenza all'abrasione (Numero di cicli)	100	500	2000	8000	N/A
Resistenza al taglio (Indice)	1,2	2,5	5,0	10	20
Resistenza allo strappo (N)	10	25	50	75	N/A
Resistenza alla perforazione (N)	20	60	100	150	N/A

Livelli prestazionali per materiali testati secondo EN ISO 13997

Prova	Livelli di prestazione					
	A	B	C	D	E	F
TDM Resistenza al taglio (N)	2	5	10	15	22	30

3.3 Protezione contro rischi chimici e microrganismi, in conformità alla norma EN ISO 374-1:2016 +A1:2018

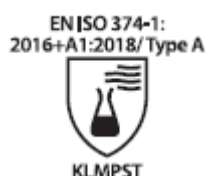
3.3.1 Protezione contro Batteri, Funghi e Virus in conformità alla norma EN 374-5:2016



Protezione contro batteri e funghi	test superato
Protezione contro virus	non testato

3.3.2 Protezione contro rischi chimici in conformità alla norma EN ISO 374-1:2016+A1:2018

3.3.2.1 Il prodotto soddisfa i requisiti del Tipo A e il pittogramma sotto riportato è usato in conformità al punto 6.1 di EN ISO 374-1:2016



PALMPRO FOOD SAFETY 411			
Documento NI – MPFB/003	Data: 10/05/2023	Edizione: 03-05-23	Pag.: 3/5

3.3.2.2I guanti sono stati testati in conformità alla norma EN 16523:2015 (Determinazione della resistenza alla permeazione dei prodotti chimici) e sono stati ottenuti i seguenti livelli prestazionali:

Prodotto chimico	Livello prestazionale	Prodotto chimico	Livello prestazionale
Sodio idrossido al 40% (K)	Livello 6	Idrossido di ammonio 25% (O)	Livello 1
Acido solforico 96% (L)	Livello 2	Perossido di Idrogeno 30% (P)	Livello 5
Acido nitrico 65% (M)	Livello 4	Acido fluoridrico 40% (S)	Livello 5
Acido acetico 99% (N)	Livello 1	Formaldeide 37% (T)	Livello 6

3.3.2.3I guanti sono stati testati in conformità alla norma EN 374-4:2019 I livelli di degradazione indicano una variazione della resistenza alla perforazione dei guanti dopo l'esposizione al contatto con il prodotto chimico. I risultati di degradazione sono i seguenti:

Prodotto chimico	% di degradazione	Prodotto chimico	% di degradazione
Sodio idrossido al 40% (K)	- 0,1	Idrossido di ammonio 25% (O)	-26,6
Acido solforico 96% (L)	50,1	Perossido di Idrogeno 30% (P)	14,7
Acido nitrico 65% (M)	16,3	Acido fluoridrico 40% (S)	X
Acido acetico 99% (N)	30,6	Formaldeide 37% (T)	12,9

4 Idoneità per alimenti in ottemperanza al Regolamento CE 1935/2004 e D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti.

	Idoneo al contatto breve e ripetuto (se continuativo max. 2 ore a 40° C) con tutti gli alimenti (D.M. 21/3/73 e s.m.i. Regolamento Ce 1935/2004 e s.m.i.)
Alimenti manipolabili	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, 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%), olio, 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, 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 e/o oleoso, 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.

PALMPRO FOOD SAFETY 411			
Documento NI – MPFB/003	Data: 10/05/2023	Edizione: 03-05-23	Pag.: 4/5

5 Caratteristiche fisiche

Colore		Blu		
Dimensioni (mm)				
Taglia	Lunghezza (± 10)	Circonferenza (± 5)		
		palmo	polso	bordo
S / 6-6,5	300	191	175	239
M / 7-7,5	300	200	187	242
L / 8-8,5	300	209	200	256
XL / 9-9,5	300	226	219	270
XXL / 10-10,5	300	242	237	284
Spessore (mm)		0,40 ± 0,05		
Carico di rottura (MPa)		16 (± 2)		
Allungamento a rottura (%)		700 (± 100)		

6 Packaging

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

Dimensioni busta (mm)	270 X 150	Spessore (µm)	40	Peso (g)	4 (Valori nominali)
-----------------------	-----------	---------------	----	----------	---------------------

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

Dimensioni cartone (mm)	265 X 335 X 150	Peso (g)	370 (Valori nominali)
-------------------------	-----------------	----------	-----------------------

7 Avvertenze

- 7.1 Le informazioni fornite non riflettono l'attuale durata della protezione nel luogo di lavoro, poiché altri fattori influenzano le prestazioni, come temperatura, abrasione e degradazione.
- 7.2 Le informazioni riguardanti la protezione si riferiscono alla superficie di lavoro, "il palmo" del guanto, che è stato sottoposto al test.
- 7.3 I guanti non devono essere usati in presenza di macchinari con parti in movimento.
- 7.4 Il prodotto contiene lattice di gomma naturale e composti chimici che possono causare reazioni allergiche compreso lo shock anafilattico.
- 7.5 Queste informazioni non rispecchiano la durata della protezione nel luogo di lavoro e la differenziazione tra miscele protezioni tra miscele e prodotti chimici puri.
- 7.6 La resistenza contro i prodotti chimici è stata valutata in condizioni di laboratorio da campioni prelevati dal solo palmo ed è correlata soltanto al prodotto chimico sottoposto a prova. La resistenza può risultare differente se il prodotto chimico è utilizzato in una miscela.
- 7.7 Si raccomanda di verificare che i guanti siano idonei per l'uso previsto, poiché le condizioni nel luogo di lavoro possono essere diverse dalla prova di tipo a seconda della temperatura, dell'abrasione e della degradazione.
- 7.8 Quando utilizzati, i guanti di protezione possono fornire una minore resistenza al prodotto chimico pericoloso a causa di cambiamenti nelle proprietà fisiche. Movimenti, impigliamento, sfregamento, degradazione causata da contatto con il prodotto chimico, ecc. possono ridurre in modo significativo il tempo di impiego effettivo. Per i prodotti chimici corrosivi, la degradazione può costituire il fattore più importante da prendere in considerazione nella selezione di guanti resistenti contro i prodotti chimici.
- 7.9 Prima dell'impiego, ispezionare i guanti per individuare eventuali difetti o imperfezioni. se vi sono danneggiamenti, evitare l'uso.
- 7.10 La resistenza alla penetrazione è stata condotta in condizioni di laboratorio e riferita al campione testato.

PALMPRO FOOD SAFETY 411			
Documento NI – MPFB/003	Data: 10/05/2023	Edizione: 03-05-23	Pag.: 5/5

8 Istruzioni per l'uso

8.1 Lavare con acqua tiepida

8.2 Conservare il luogo fresco ed asciutto lontano dalla luce solare.

8.3 Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.

8.4 Calzata: Indossare il guanto sulla mano attentamente senza danneggiare il guanto

8.5 Rimozione

— Afferrare l'esterno del guanto dall'area del polso

— Staccare il guanto dalla mano, tenerlo nella mano guantata opposta. Far scorrere un dito senza guanto sotto il polso del guanto rimanente, facendo attenzione a non toccare la superficie contaminata

8.6 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.

8.7 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.

8.8 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.

8.9 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).

9 Trasporto e stoccaggio

9.1 Le procedure di stoccaggio sono i principali fattori che determinano la durata del guanto. I guanti dovrebbero essere conservati nella loro confezione protetti dalla luce solare, luce artificiale, umidità e conservati a temperatura fra 5°C – 35°C. Lo stoccaggio in queste condizioni dovrebbe garantire una durata di 3 anni.