

LATEX BLUE			
Documento NI – ESMB/011	Data: 07/10/2016	Edizione: 11-10-16	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	Latex Blue
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia.
Codice commerciale	ESMB
Tipo di D.P.I.	Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella classe I di rischio – Rischi minori (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	Autocertificazione
Ente emittente	ICOGUANTI S.p.A.

1. Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto monouso in lattice di gomma naturale, ambidestro con bordino, a finitura interna ed esterna liscia, lubrificato internamente con polvere vegetale bio-assorbibile conforme alla vigente Farmacopea USA (interno 100 mg./ esterno 50 mg. ± 25 %, umidità 10 %, pH 10-10,5 e ceneri 3 % max.).

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. di prima categoria alla Direttiva 89/686/CE e successive modifiche.

2.2 Conforme alle Normative UNI EN 420:2010 ed ASTM D3578/05.

3. Caratteristiche prestazionali a Norme CE

UNI EN 420:2010 (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superati
	Destrezza	Classe 5
EN 455-1:2000 (Assenza di fori)	Prova di tenuta d'acqua per la rivelazione di fori	AQL = 1,5

	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 di alimenti acidi (pH < 4,5), alcolici (>10%), oli e grassi. (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).
Alimenti manipolabili	Bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max., cereali e derivati, prodotti della panetteria pasticceria e biscotteria, cioccolato, zuccheri e prodotti a base di zuccheri (es miele), frutta intera fresca e refrigerata, frutta secca o disidratata, frutta conservata in mezzo alcolico < 10%, frutta in guscio (es castagne ed arachidi), anche tostata, sbucciata e sotto forma di pasta e crema, ortaggi interi, freschi e refrigerati, ortaggi secchi o disidratati, sotto forma di farina o polvere, ortaggi conservati in mezzo alcolico < 10%, margarina, burro ed altri grassi costituiti da emulsioni in acqua e olio, pesci freschi, refrigerati, salati ed affumicati, sotto forma di pasta, crostacei e molluschi, carni di ogni specie fresche, refrigerate, salate affumicate, sotto forma di pasta di crema, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), uova anche senza guscio in polvere o secche, tuorlo d'uovo liquido e/o in polvere e/o congelato, albume secco, latte disidratato, formaggi con crosta non commestibile, presame in polvere o secco, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe in polvere o secchi, lieviti o sostanze fermentanti secche, tartine, sandwich, toast, gelati, alimenti congelati e surgelati con pH > 4,5, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale.

4. Caratteristiche fisiche

LATEX BLUE			
Documento NI – ESMB/011	Data: 07/10/2016	Edizione: 11-10-16	Pag.: 2/3

Colore	Blue		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (± 10)
	S / 6-6,5	240	85
	M / 7-7,5	240	95
	L / 8-8,5	240	110
	XL / 9-9,5	240	> 110
Spessore (mm)	Palmo	0,10 (valore medio)	
Allungamento a rottura (%)	Prima invecchiamento		600 (min)
	Dopo invecchiamento (dopo 22 ore ± 0,3 alla Temp. = 100 ± 2°C)		450 (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)	200 X 110 X 65	Peso (g)	60 (Valori nominali)
-------------------------------	----------------	----------	----------------------

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	340 X 230 X 230	Peso (g)	300 (Valori nominali)
-------------------------	-----------------	----------	-----------------------

6. Avvertenze

6.1. Evitare il contatto con oli, grassi, idrocarburi, acidi, ed aggressivi chimici e meccanici.

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. 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.

LATEX BLUE			
Documento NI – ESMB/011	Data: 07/10/2016	Edizione: 11-10-16	Pag.: 3/3

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. 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.
- 7.7. Rimuovere la polvere eventualmente presente all'esterno del guanto prima dell'uso, lavandoli con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 7.8. 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 di alimenti acidi (pH < 4,5), alcolici (>10%), oli e grassi. (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).
- 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 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.
- 7.12. Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.

8. Trasporto e stoccaggio

- 8.1. 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.
- 8.2. Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore.