

<b>NITRIL PRO</b>			
Documento NI – ESN/014	Data:30/08/2019	Edizione: 14-08-19	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	<b>Nitril Pro</b>
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	<b>ESN</b>
Tipo di D.P.I.	Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella classe I di rischio – Rischi minori (Regolamento (UE) 2016/425).
Attestazione CE	Autocertificazione
Ente emittente	ICOGUANTI S.p.A.

**1. Descrizione prodotto e sue varianti**

Guanto sintetico monouso in nitrile, ambidestro con bordino, a finitura interna liscia ed esterna microruvida sulle punta delle dita, lubrificato internamente con polvere conforme alla vigente Farmacopea USA (interno 10 mg. umidità 8 %, pH 10 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 al Regolamento (UE) 2016/425 e alla Norma armonizzata EN 420:2003 + A1:2009.

2.2 Conforme alla norma statunitense ASTM D6319.


2.3 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2015.

2.4 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**

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

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

	Idoneo al contatto breve (max. 30 minuti a 40° C) con tutti alimenti (D.M. 21-03-73 e s.m.i. e Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i.).
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NITRIL PRO			
Documento NI – ESN/014	Data:30/08/2019	Edizione: 14-08-19	Pag.: 2/3

Alimenti manipolabili	<p>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 (&gt; 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 (&gt; 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.</p>
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Caratteristiche fisiche

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Circonferenza palmo (± 5)
	S / 6-6,5	240	85
	M / 7-7,5	240	95
	L / 8-8,5	240	105
	XL / 9-9,5	240	115
Spessore (mm)	Palmo (valore medio)		0,08
Carico di rottura ASTM D6319-00 (MPa)	Prima invecchiamento (min)		14
Allungamento a rottura ASTM D6319-00 (%)	Prima invecchiamento (min)		500
	Dopo invecchiamento (min)		400

6. Packaging

6.1 Dispenser box con 100 guanti “contati a peso” (*by count*).

6.2 Guanti confezionati in dispenser-box da 100 guanti.

Dimensioni dispenser-box (mm)	200 X 110 X 60	Peso (g)	45 ( <i>Valori nominali</i> )
-------------------------------	----------------	----------	-------------------------------

6.3 Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	315 X 230 X 215	Peso (g)	320 ( <i>Valori nominali</i> )
-------------------------	-----------------	----------	--------------------------------

7. Avvertenze

7.1. Guanti esclusivamente monouso.

7.2. I guanti contengono componenti potenzialmente allergizzanti in soggetti sensibili che possono causare irritazione e/o reazioni allergiche. Qualora si verifici una manifestazione allergica consultare immediatamente il medico.

7.3. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.

7.4. Evitare il contatto con olii e grassi minerali e sintetici, idrocarburi, acidi, ed aggressivi chimici e meccanici.

7.5. Si raccomanda di verificare che i guanti siano idonei per l'uso previsto.

NITRIL PRO			
Documento NI – ESN/014	Data:30/08/2019	Edizione: 14-08-19	Pag.: 3/3

- 7.6. Prima dell'impiego, ispezionare i guanti per individuare eventuali difetti o imperfezioni.
- 7.7. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 7.8. Controllare la data di scadenza sulla confezione.
- 7.9. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 8. Istruzioni per l'uso

- 8.1 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.
- 8.2 Scegliere la taglia.
- 8.3 Verificare la data di scadenza.
- 8.4 Controllare l'integrità del dispositivo.
- 8.5 Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.
- 8.6 Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 8.7 Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con tutti gli alimenti (D.M. 21-03-73 e s.m.i. e Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i.)..
- 8.8 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.
- 8.9 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 8.10 La dichiarazione di conformità è presente sul sito [www.icoguantiti.it](http://www.icoguantiti.it) .
- 8.11 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 8.12 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.
- 8.13 Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.
- 8.14 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. Raccomandazioni

- 9.1. Sostituire con frequentemente con regolarità.
- 9.2. Lavare le mani dopo l'uso.
- 9.3. Se usati con molta frequenza utilizzare prodotti stabilizzanti il pH della pelle.

## 10. Trasporto e stoccaggio

- 10.1 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore
- 10.2 Conservare i guanti nel loro imballaggio originale in luogo fresco ed asciutto.