

# GUANTI



LA LINEA ICOGUANTI  
PER IL CONTATTO  
ALIMENTARE

**BLU  
LINE**  
PER ALIMENTI  
FOOD  
SAFE

GUANTI  
PER CONTATTI  
ALIMENTARI  
CON MENO  
LIMITI

2 ORE  
A 40°C

Nell'ambito della gamma DPL Professional una linea di prodotti sviluppati e certificati attraverso prove di migrazione globale, specifica e di trasmittanza del colorante per:

- **RIMANERE IN CONTATTO** CON GLI ALIMENTI PER UN TEMPO DI **2 ORE** E QUINDI **4 VOLTE SUPERIORE AI COMUNI GUANTI** IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE;
- **ESSERE UTILIZZATI SENZA LIMITAZIONI** E QUINDI **CON TUTTI GLI ALIMENTI**: OLI, GRASSI, CARNE, PESCE, LATTE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI, DOLCI, PREPARAZIONI COMPLESSE, FRUTTA ORTAGGI, BEVANDE ALCOLICHE ecc.

nella piena soddisfazione degli obblighi della severa legge italiana (D.M.21/3/73 e S.M.I.) ed europea, Regolamento CE 1935/2004 e Regolamento CE 2023/2006 (Good Manufacturing Practices GMP).

Tutti i guanti della linea sono stati studiati con caratteristiche di base per ottimizzarli all'uso in contatto con alimenti come per esempio:

- processi di fabbricazione che prevedono successivi lavaggi;
- formulazione senza componenti potenzialmente pericolosi di cui controllarne la migrazione;
- colorazione blu per permettere la migliore individuazione di eventuali perdite di guanti o di sue parti.



Scelta per tipologia  
di guanto a seconda  
dell'uso specifico

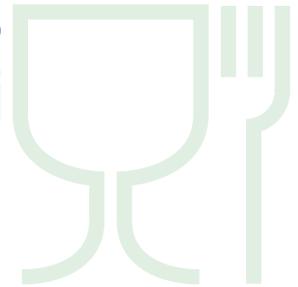
I prodotti della Blue Line non richiedono più tabelle di idoneità per conoscere con quali alimenti possano essere messi in contatto essendo idonei per tutti e sono certificati per un tempo di 2 ore, tempo che va a coprire la maggior parte degli utilizzi.

La scelta, vista l'uniformità delle prestazioni nel contatto alimentare, sarà fatta correlando le esigenze di ogni singolo utilizzo con il tipo di guanto. Quindi scelta non in base all'alimento, ma sulle caratteristiche del guanto con notevole semplificazione e concentrandosi sulla manipolazione.

La linea al momento consta di tre guanti riutilizzabili ed un guanto monouso.



# Guanti a contatto con gli alimenti



## Per saperne di più.

### LEGISLAZIONE e NORMATIVE

I GUANTI, quando vengono destinati all'uso con gli alimenti, fanno parte dei **MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI** (da qui in poi MOCA) e sono disciplinati da due regolamenti quadro:

#### REGOLAMENTAZIONI

1. Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
2. Regolamento (CE) 2023/2006/CE della COMMISSIONE del 22 dicembre 2006 sulle Buone Pratiche di Fabbricazione dei Materiali (Good Manufacturing Practices o GMP) e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Il Regolamento (CE) n.1935/2004 articolo 3, dispone che i MOCA debbano essere prodotti conformemente alle Buone Pratiche di Fabbricazione dei Materiali affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana, comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari e provocare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Inoltre, il regolamento (CE) n.1935/2004 individua disposizioni per l'autorizzazione di nuove sostanze, i requisiti di rintracciabilità dalla produzione fino alla commercializzazione, le regole per l'etichettatura e per le dichiarazioni di conformità e che la pubblicità di un materiale non debba fuorviare i consumatori.

#### NORME di FABBRICAZIONE

I MOCA elencati nell'allegato I del Reg. 1935/2004 devono essere prodotti seguendo le Buone Pratiche di Fabbricazione dei Materiali come stabilito dal Regolamento (CE) 2023/2006/CE.

Non tutti i materiali elencati nell'allegato I dispongono di misure specifiche a livello europeo, per cui vengono applicate le norme nazionali.

I materiali plastici sono regolamentati dal Regolamento (UE) N. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011 e s.m.i, mentre per le gomme naturali e sintetiche, non è ancora stato emanato un Regolamento Europeo e quindi in Italia viene adottata la normativa nazionale: Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e s.m.i. (*Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale*).

#### SICUREZZA e VALUTAZIONE RISCHI

La sicurezza dei MOCA e/o la valutazione del rischio dei componenti del materiale di cui è costituito il MOCA, viene effettuata a livello europeo dall'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) e in Italia dall'ISS (Istituto Superiore di Sanità). Le norme di prevenzione vengono emanate dalla Commissione Europea ed in Italia le misure legislative sono sotto la responsabilità del Ministero della Salute.

#### CONTROLLI e ANALISI

L'ISS svolge svariati importanti compiti inerenti i MOCA tra cui il compito di controllo e analisi effettuando monitoraggi e revisioni d'analisi in casi di contenzioso.

Le analisi per verificare l'idoneità alimentare vengono eseguite da laboratori accreditati (ACCREDIA) e il Ministero della Salute ha demandato ai NAS e alle USMAF il controllo degli oggetti idonei al contatto con gli alimenti.

#### SANZIONI

Il decreto legislativo del 10 Febbraio 2017 n°29 reca la disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi derivanti dai regolamenti (CE) n°1935/2004, n°2023/2006, n°1895/2005, n°282/2008, n°450/2009 e n°10/2011.

Il decreto sanzionatorio MOCA pone le basi sanzionatorie relativamente al mancato rispetto dei requisiti previsti per le normative relative ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti (MOCA).

Le principali sanzioni previste riguardano la violazione delle norme riguardanti la produzione, commercializzazione e utilizzo di MOCA che costituiscono un pericolo per la salute umana (art. 3 del Regolamento CE n°1935/2004), gli obblighi in materia di etichettatura (art. 15 Regolamento CE n°1935/2004), rintracciabilità (art. 17 Regolamento CE n°1935/2004), le buone pratiche di fabbricazione (Regolamento CE n°2023/2006), le misure specifiche riguardanti i materiali e gli oggetti in plastica (Regolamento CE n°10/2011).

Le sanzioni verranno irrogate dalle autorità competenti regionali e varieranno a seconda della gravità della violazione da un minimo di 1.500 € ad un massimo di 80.000 €.



### VERIFICA DI IDONEITÀ

Per verificare l' idoneità al contatto con gli alimenti dei MOCA compresi i guanti, occorre eseguire delle analisi di laboratorio, poiché il guanto a contatto con gli alimenti può interagire con gli stessi e, a seconda del tipo di prodotto alimentare, possono accadere fenomeni diversi.

#### TIPOLOGIE di ALIMENTI

Gli alimenti hanno proprietà chimiche diverse fra loro, per cui si possono suddividere in diverse tipologie a seconda del loro carattere idrofilo, della loro acidità (la cui misura è il pH), della presenza di alcol, del loro carattere lipofilo, ecc.

Ad esempio:

Prodotti idrofili e con pH<4,5 (acidi)	Frutta, aceto, marmellata alcune verdure es. pomodori, sott'aceti...
Prodotti idrofili e con pH>4,5	Ortaggi (patate, piselli, spinaci, zucchine), miele, caffè...
Prodotti contenenti alcol	Bevande alcoliche...
Prodotti lipofili (sostanze grasse)	Olio, burro, pesce, carne, insaccati, formaggi e loro derivati...

#### Prove di laboratorio

##### I "SIMULANTI"

La legislazione vigente prevede che vengano eseguite sui guanti delle prove di laboratorio con delle sostanze di riferimento definite "simulanti". I simulanti sono: Etanolo 10%, Etanolo 20%, Acido acetico 3%, Etanolo 50% e Olio vegetale.

Il simulante "Acqua" viene indicato nel D.M. 21/3/73 e s.m. e il "Poliossido di 2,6-Difenil-P-Fenilene" è impiegato solo per determinare la migrazione specifica delle sostanze eventualmente presenti nelle materie plastiche, come prescritto nel Regolamento UE 10/2011 e s.m.i.

Ad ogni simulante corrisponde un certo tipo di alimento (vedi tabella):

ALIMENTI	SIMULANTI				
	Etanolo 10%	Etanolo 20%	Acido acetico 3%	Etanolo al 50%	Olio vegetale
Melassa, sciroppi di zucchero, miele simili - Frutta ortaggi freschi e pelati con pH>5 - Bevande filtrate con pH>4,5 (es. cioccolato liquido, tè, caffè, birre) Prodotti della panetteria e della pasticceria senza sostanze grasse in superficie	●				
Bevande non filtrate/torbide (sidri, filtrati di frutta o ortaggi, limonate) Frutta ortaggi freschi e pelati con pH< 4,5 - Ortaggi sott'aceto		●	●		
Bevande con gradazione alcolica </= 20% - Gelati		●			
Bevande con gradazione alcolica < 50% - Latte - Crema- Formaggi fusi con pH>4,5 - Uova liquide e/o cotte				●	
Yoghurt, crema acida, formaggi in mezzo acquoso con pH<4,5			●	●	
Cioccolato e succedanei - Dolciumi con sostanze grasse - Frutta e verdure in mezzo oleoso - Pesci - Carni - Insaccati - Formaggi naturali senza e/o con crosta commestibile e/o in mezzo oleoso - Alimenti fritti - Prodotti della panetteria e della pasticceria con sostanze grasse in superficie - Oli, burro e grassi - Pasta di cacao - Salse dal carattere grasso non acide					●
Salse dal carattere grasso e acido (es. maionese)			●		●

#### Prove di laboratorio

##### MIGRAZIONE GLOBALE e SPECIFICA e TRASMITTANZA del COLORANTE

Le prove da eseguire sono la migrazione globale, specifica e la trasmittanza del colorante.

La migrazione globale è un test ponderale. Il guanto non deve cedere i suoi costituenti ai simulanti alimentari in quantità superiore a 8 mg/dm<sup>2</sup> per le gomme e 10 mg/dm<sup>2</sup> nel caso delle plastiche,

La migrazione specifica è la verifica che il materiale non ceda uno dei suoi costituenti in quantità superiore a quella stabilita della normativa vigente (gomma D.M. 21/3/73 articolo 15 sezione 2 allegato II - plastica Regolamento UE 10/2011 allegato II, articolo 11).

La trasmittanza del colorante è un metodo per verificare che il colorante non venga ceduto all'alimento (plastica & gomma D.M. 21/3/73 allegato IV art. 18 sez. 7).

#### Prove di laboratorio

##### TEMPO e TEMPERATURA

Le condizioni di tempo e temperatura in cui eseguire le analisi, sono scelte in base alle condizioni di contatto prevedibili e al tipo di materiale di cui è costituito il guanto.

Nel caso dei guanti (in gomma naturale e sintetica D.M. 21/3/73 Allegato IV sez 1, plastica Regolamento UE 10/2011 allegato V capo 2), è stato individuata la temperatura pari a 40°C poiché essendo realizzati in materia plastica o gomma non è consigliabile un contatto a temperature maggiori. Questa temperatura è anche suggerita dalle European guidelines (EUR 23814 EN 2009).

Il tempo del contatto viene scelto in base al tipo di guanto; se monouso in genere è stato individuato un tempo di contatto continuativo pari a 30 minuti che è la durata media di un guanto monouso. Nel caso dei guanti riusabili invece la durata del contatto consigliata dalle European Guidelines è di 2 ore.

La durata e la temperatura di contatto, sono anche quelle d'uso e devono essere riportate in etichetta come previsto dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 (art. 15).

**I PRODOTTI ICOGUANTI BLU LINE RIUSABILI E MONOUSO, HANNO OTTENUTO PRESSO LABORATORI ITALIANI ACCREDITATI, RISULTATI DI PROVE DI MIGRAZIONE GLOBALE, SPECIFICA E TRASMITTANZA DEL COLORANTE ENTRO I LIMITI DI NORMA PER 2 ORE A 40°C CON TUTTI I SIMULANTI E QUINDI RISULTANO IDONEI AL CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI.**





## Riusabili

Hanno in comune le seguenti caratteristiche:

- idoneità al contatto continuativo con gli alimenti per 2 ore, 4 volte superiore a quella dei normali guanti riusabili in commercio il cui massimo tempo di contatto è solo 30 minuti;
- trattamento di clorinazione e successivi lavaggi che riducono al massimo possibile la presenza di residui chimici del processo produttivo;
- speciale formulazione che esclude l'utilizzo di sostanze chimiche come MTB che sono soggette a restrizioni in quanto potenzialmente pericolose per la salute.
- colore blu

### **SATINATO BLU** REF MPSB

Le sue peculiarità sono:

- specifica formulazione del compound in lattice di gomma naturale, ancora oggi il materiale con maggior elasticità e sensibilità;
- interno liscio senza felpatura e quindi perfettamente lavabile, per garantire la massima igiene nel riutilizzo e che permette anche l'impiego di sotto-guanti in cotone nell'uso prolungato o nelle lavorazioni di prodotti a bassa temperatura.



### **FELPATO BLU** REF MPFB

Le sue specifiche caratteristiche sono:

- la felpatura interna in puro cotone che assorbe la sudorazione e facilita l'indossabilità del guanto quando occorre che venga tolto e rindossato più volte in brevi intervalli di tempo;
- il bordino arrotolato che riduce le rotture indossandolo.



### **NITRILE LEGGERO** REF MPNLX

Il prodotto già presente nella gamma dei guanti riusabili professionali ICOGUANTI, è stato realizzato con una nuova formulazione che ha implementato il tempo di contatto a 2 ore con tutti gli alimenti e si contraddistingue per le seguenti proprietà:

- essendo realizzato in nitrile, è indicato per gli ambienti latex free e per le persone allergiche al lattice di gomma naturale;
- la maggiore resistenza meccanica ed in particolare all'abrasione (EN388) rispetto ai guanti in gomma naturale;
- la lunghezza maggiorata utile in presenza di alimenti immersi in liquido;
- il colore blu per permettere la migliore individuazione di eventuali perdite di guanti o di sue parti;
- l'interno liscio senza felpatura e quindi perfettamente lavabile per garantire la massima igiene nel riutilizzo e che permette anche l'impiego di sotto-guanti in cotone nell'uso prolungato o nella lavorazioni di prodotti a bassa temperatura.



## Monouso

### **POLYPRO** REF TPE

Il guanto soddisfa pienamente il Regolamento Europeo 10/2011, recepito anche dalla legislazione italiana riguardante gli oggetti in materia plastica destinati al contatto con gli alimenti. È realizzato in film di copolimero elasticizzato (TPE) termosaldato con elevate caratteristiche prestazionali che conferisce al guanto maggior sicurezza per l'uso con gli alimenti per i seguenti motivi:

- testato per un contatto continuativo di 2 ore con tutti gli alimenti, superando così il tempo d'uso normalmente individuato per un guanto monouso di circa 30 minuti;
- assenza di derivati chimici quali vulcanizzanti e acceleranti che potrebbero alterare l'alimento;
- colore blu che permette una migliore individuazione tra gli alimenti;
- assenza di polvere all'interno che evita l'eventuale contaminazione.



I nostri altri guanti per  
il contatto alimentare

## Riusabili

BICOLORE	REF <b>MBX</b>
FELPATO	REF <b>MPFL</b>
SATINATO	REF <b>MPST</b>
NEUTRO	REF <b>NUT</b>
BASIC BLU	REF <b>MPBB</b>
NITRILE BLU	REF <b>NTRB</b>

## Monouso

SYNTHO	REF <b>ESNC</b>	NITRIL Pro	REF <b>ESN</b>
SATINEX	REF <b>ELPF</b>	NITRIL Pro Powder free	REF <b>ESNS</b>
LATEX Blue	REF <b>ESMB</b>	NITRIL Pro Plus	REF <b>ESNP</b>
LATEX Pro	REF <b>ESM</b>	NITRIL	REF <b>ENLX</b> - REF <b>ENLD</b>
LATEX Pro Powder free	REF <b>ESF</b>	VINYL Pro Powder free	REF <b>ESVS</b>
LATEX	REF <b>ESL</b>		

FELPATO NITRILE BLU	BICOLORE SATINATO	BASIC BLU NEUTRO	contatto per 30 minuti a 40°C	NITRIL Pro Plus	SATINEX	SYNTHO	NITRIL Pro LATEX Pro Powder free	NITRIL Pro Powder free	NITRIL LATEX Pro Blue LATEX	VINYL Pro Powder free
			<b>ALIMENTI</b>							
●	●	●	Cereali, derivati dei cereali prodotti della biscotteria della panetteria e della pasticceria secca senza sostanze grasse in superficie - Frutta e ortaggi non pelati - Crostacei e molluschi nella conchiglia - Uova intere, tuorlo albume in polvere o essiccati o congelati - Latte in polvere - Pane - Cacao a basso contenuto di grasso - Caffè in polvere - Piante aromatiche - Spezie e aromi allo stato naturale in polvere - Formaggi interi con crosta non commestibile	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	Melassa, sciroppi di zucchero, miele simili - Frutta & ortaggi freschi e/o pelati con pH>4,5 - Bevande filtrate con pH > 4,5 (es. cioccolato liquido, tè, caffè birre) - Prodotti della panetteria e della pasticceria senza sostanze grasse in superficie	●	●	●	●	●	●	
●	●		Bevande non filtrate / torbide (sidri, filtrati di frutta o ortaggi limonate) - Frutta ortaggi freschi e pelati con pH< 4,5 - Ortaggi sott'aceto	●						●
●			Bevande con gradazione alcolica <= 20% gelati	●		●	●			
●			Bevande con gradazione alcolica < / = 50% - Latte - Crema - Formaggi fusi con pH > 4,5 - Uova liquide e/o cotte	●		●	●			
●			Yogurth - Crema acida - Formaggi in mezzo acquoso con pH< 4,5	●						
●		●	Olio, burro di cacao - Frutta e verdure in mezzo oleoso - marinate in olio di carni e pesci - Formaggi naturali in mezzo oleoso	●		●		●		
●			Salse dal carattere grasso e acido (es. maionese)	●						
●		●	Dolciumi in forma di pasta con sostanze grasse in superficie - Burro - Margarina	●		●		●		
●	●	●	Prodotti della panetteria e della pasticceria secca e/o fresca con sostanze grasse in superficie Cioccolato e succedanei - Dolciumi in forma solida con sostanze grasse in superficie - Pesci - Conserve di carne mezzo oleoso - Formaggi naturali senza e/o con crosta commestibile - Pasta di cacao	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	Alimenti fritti di origine animale - Insaccati	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	Alimenti secchi con sostanze grasse in superficie - Panini e pizze con sostanze grasse in superficie Preparazioni alimentari composte (piatti pronti, omogeneizzati)	●	●	●	●	●	●	

Per ulteriori informazioni sui guanti,  
vedi catalogo "ICOGUANTI  
Professional Division".



HANDS PROTECTION SOLUTIONS

**ICOGUANTI S.p.A.**  
Corso Carbonara, 10A - 16125 Genova (Italy)  
Tel. (+39) 010 218298 r.a.  
Fax (+39) 010 2724051  
info@icoguantiti - www.icoguantiti.it

