

NITRIL PRO powder free			
Documento NIM – ESNS/001	Data: 04/09/2013	Edizione: 01-09-13	Pag.: 1/2

Denominazione prodotto	NITRIL PRO powder free
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	ESNS
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
Emittente	ICOGUANTI S.p.A.

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 microruvida sulla punta delle dita, con rivestimento sintetico interno e senza polvere lubrificante.

Taglie disponibili	S / 6-6,5	M / 7-7,5	L / 8-8,5	XL / 9-9,5
--------------------	-----------	-----------	-----------	------------

2 Conformità

- Conforme alla Direttiva 89/686/CEE e alla Norma armonizzata UNI EN 420:2010.
- Conforme alla norma statunitense ASTM D6319.
- Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- Prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001:2008.

3 Caratteristiche prestazionali

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 Caratteristiche fisiche

Colore	Azzurro		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (± 10)
	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		0,09 (valore medio)
Carico a rottura (N) (UNI EN 455-2:2010)	Prima invecchiamento (min)		6
	Dopo invecchiamento (dopo 7 giorni alla Temp. = 70 ± 2°C) (min)		6
Carico di rottura (MPa) (ASTM D 6319 – 00)	Prima invecchiamento (min)		14
Allungamento a rottura (%) (ASTM D 6319 – 00)	Prima invecchiamento (min)		500

5 Packaging

5.1 Guanti confezionati in dispenser-box da 100 guanti.

NITRIL PRO powder free			
Documento NIM – ESNS/001	Data: 04/09/2013	Edizione: 01-09-13	Pag.: 2/2

Dimensioni dispenser-box (mm) 240 X 120 X 65	Peso (g) 60 (Valori nominali)
5.2 Cartoni da 10 dispensers-boxes.	
Dimensioni cartone (mm) 340 X 255 X 255	Peso (g) 400 (Valori nominali)

6. Avvertenze per l'uso e lo stoccaggio

- 6.1 Guanto monouso da utilizzare in attività chimicamente e meccanicamente non aggressive.
- 6.2 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.
- 6.3 Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.
- 6.4 Effettuare sempre una prova preliminare nelle reali condizioni di utilizzo.
- 6.5 Indossare i guanti con le mani asciutte e pulite.
- 6.6 Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 6.7 Prodotto per alimenti: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con: bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max. e pH > 4,5, cereali e derivati, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria secchi e freschi aventi anche in superficie sostanze grasse, cioccolato, zuccheri e loro derivati, dolciumi aventi anche sostanze grasse in superficie, frutta, ortaggi e loro derivati intera e/o secchi disidratati e/o in pezzi e/o conservata (con pH > 4,5) e/o in mezzo acquoso, oleoso o alcolico (< 10%), grassi, oli e burro, 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 oleoso e/o acquoso con pH > 4,5, uova anche senza guscio in polvere e/o secche, tuorlo d'uovo liquido e/o in polvere e/o congelato, albume secco, formaggi interi con crosta e/o senza, conservati in mezzo oleoso, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), preparazioni omogeneizzate, salse acquose o grasse, mostarde piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, salse con pH > 4,5, 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. Prodotto non idoneo al contatto con alimenti acidi (pH < 4,5).
- 6.8 Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.9 Conservare i guanti nel loro imballaggio originale in luogo fresco ed asciutto.
- 6.10 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 6.11 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 6.12 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.
- 6.13 Periodo di validità: 3 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.
- 6.14 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).