| DPL PROFESSIONAL SATINATO |                |                    |           |  |
|---------------------------|----------------|--------------------|-----------|--|
| Documento NI – MPST/008   | Data: 26/06/17 | Edizione: 08-06-17 | Pag.: 1/3 |  |

| Denominazione prodotto | DPL Professional Satinato   |
|------------------------|---|
| Produttore             | DPL Group Sri Lanka   |
| Codice                 | 611C-45.30  |
| Codice commerciale     | MPST  |
| Tipo di D.P.I.         | Guanti di disegno complesso da utilizzare per le attività rientranti nella categoria III di rischio (Direttiva 89/686/CEE). |
| Attestazione CE        | N° 660  |
| Organismo notificato   | INSPEC CERTIFICATION Ltd. U.K. (Notified body N° 0194)  |

# 1. <u>Descrizione prodotto e sue varianti</u>

Guanto in latice di gomma naturale clorinato all'esterno ed all'interno, senza felpatura interna ed anatomico (mano destra e sinistra). Finitura esterna antiscivolo romboidale su palmo e dita e bordino arrotolato.

## 2. Conformità

- 2.1 Conforme come D.P.I. alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.
- 2.2 Conforme alle Norme tecniche EN 374-1,2,3:2003, EN 388:2003 ed EN 420:2003+A1:2009 armonizzate alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.
- 2.3 Conforme alla norma statunitense ASTM D4679.
- 2.4 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2008 & 14001:2004.

## 3. Caratteristiche prestazionali a Norme CE

| EN 420:2003  | Misure                      | Test superati |
|--|-----------------------------|---------------|
| (Requisiti generali per i guanti)  | Destrezza                   | Livello 5     |
| EN 388:2003  | Abrasione                   | Livello 1     |
| (Determinazione alla resistenza ai rischi meccanici)                                   | Taglio                      | Livello 0     |
| <u></u>  | Strappo                     | Livello 1     |
|  | Perforazione                | Livello 1     |
| EN 374 - 2:2003 (Determinazione alla resistenza alla penetrazione)                     | Tenuta all'aria             | Test superato |
| *  | Tenuta all'acqua            | Test superato |
| EN 274 2,2002  | Acido cloridrico 10 %       | Livello 6     |
| EN 374 – 3:2003 (Determinazione alla resistenza alla permeazione dei prodotti chimici) | Acido acetico 25 %          | Livello 6     |
|  | Sodio idrossido 40 % cod. K | Livello 6     |
|  | Acetone                     | Livello 2     |
|  | Metanolo cod. A             | Livello 2     |
|  | Acido solforico 96% cod. L  | Livello 2     |

| minuti a 40° C) con sostanze alimentari acquose, e/o acide e/o alcoliche (max. 10%) e/o grasse con fattore di riduzione =/> 3. (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti). |
|--|
|--|

| DPL PROFESSIONAL SATINATO |                |                    |           |  |
|---------------------------|----------------|--------------------|-----------|--|
| Documento NI – MPST/008   | Data: 26/06/17 | Edizione: 08-06-17 | Pag.: 2/3 |  |

Alimenti manipolabili

Beyande non alcoliche e/o alcoliche al 10% max e/o pH< 4.5. cereali e derivati, prodotti della panetteria secca e/o fresca aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della pasticceria secca e/o fresca aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della biscotteria secca e/o fresca aventi anche in superficie sostanze grasse, cioccolato e succedanei, zuccheri e loro derivati, dolciumi in forma solida aventi anche sostanze grasse in superficie, frutta intera fresca o refrigerata e/o secca disidratata e/o in pezzi e/o conservata (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso, e/o alcolico (> 5%), frutta in guscio (es. arachidi, castagne) sbucciata e/o secca, ortaggi interi e/o freschi e/o refrigerati, ortaggi secchi e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o alcolico (> 5%), 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, uova intere, tuorlo albume in polvere e/o secche e/o congelate, latte in polvere, formaggi interi con crosta commestibile e/o non commestibile, e/o senza crosta, formaggi fondenti, 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 dal carattere acquoso, 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.

### 4. Caratteristiche fisiche

| Colore                     |                  | Ambra               |                 |       |  |
|----------------------------|------------------|---------------------|-----------------|-------|--|
| Dimensioni (mm)            |                  |                     |                 |       |  |
| Taglia                     | Lunghezza (± 10) | Circonferenza (± 5) |                 |       |  |
|                            |                  | palmo               | polso           | bordo |  |
| S / 6-6,5                  | 300              | 198                 | 183             | 248   |  |
| M / 7-7,5                  | 300              | 208                 | 190             | 251   |  |
| L / 8-8,5                  | 300              | 215                 | 202             | 268   |  |
| XL / 9-9,5                 | 300              | 235                 | 226             | 280   |  |
| Spessore (mm)              |                  |                     | $0,45 \pm 0,05$ |       |  |
| Carico di rottura (MPa)    |                  |                     | 20 (± 2)        |       |  |
| Modulo a 500% (MPa)        |                  |                     | 4,0 (max)       |       |  |
| Allungamento a rottura (%) |                  |                     | 800 (± 100)     |       |  |

### 5. Packaging

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

| Dimensioni busta (mm) 270 X 150      | Spessore (µm) 50         | Peso | (g) 4 (Valori nominali)   |
|--------------------------------------|--------------------------|------|---------------------------|
| 5.2. Cartoni da 50 (5 X 10) buste co | n sottoconfezioni da 10. |      |                           |
| Dimensioni cartone (mm) 265 X 335 X  | ( 150                    | Peso | (g) 370 (Valori nominali) |

| DPL PROFESSIONAL SATINATO |                |                    |           |  |
|---------------------------|----------------|--------------------|-----------|--|
| Documento NI – MPST/008   | Data: 26/06/17 | Edizione: 08-06-17 | Pag.: 3/3 |  |

#### 6. Avvertenze

- 6.1. Prodotto contenente latice di gomma naturale: può causare in soggetti sensibili patologie allergico / irritative con quadri clinici anche gravi in soggetti a rischio.
- 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. Non utilizzare i guanti in contatto con il prodotto chimico per periodi superiori a quelli relativi al livello di prestazione (0 < 10 min. 1 > 10 min. 2 > 30 min. 3 > 60 min. 4 > 120 min. 5 > 240 min. 6 > 480 min.).
- 6.5. Prima di ogni successivo utilizzo, controllare l'integrità del guanto.
- 6.6. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.7. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

### 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. Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.
- 7.4. Rimboccare la parte terminale del guanto onde evitare gocciolamenti sul braccio.
- 7.5. Lavare i quanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.
- 7.6. Prodotto destinato al contatto breve e ripetuto ( se continuativo max 30 min. a 40°C) con sostanze alimentari acquose, e/o acide e/o alcoliche (max. 10%) e/o grasse con fattore di riduzione =/> 3.
- 7.7. Pulire i guanti dopo l'uso, per eliminare i residui del prodotto chimico utilizzato ed asciugarli lontano da fonti di calore e alla luce solare.
- 7.8. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 7.9. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 7.10. 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 la 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.
- 7.11. 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).

#### 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 calzata 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.