

POLY Pro			
Documento: NI – TPE/007	Data: 13/10/2020	Edizione: 07-10-20	Pag.: 1/3

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

1 Descrizione prodotto e sue varianti

Guanti monouso ambidestri in film di copolimero elastomerico termoplastico (TPE) ad elevata proprietà elastica, termosaldati al contorno, senza polvere e finitura interna ed esterna micro-grip. Esenti da lattice di gomma naturale e senza PVC.

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


2 Conformità

- 2.1 Conforme ai requisiti essenziali del Regolamento (UE) 2016/425.
- 2.2 Conforme alla Norma EN 420:2003 + A1:2009 armonizzata al Regolamento (UE) 2016/425.
- 2.3 Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- 2.4 Prodotto in stabilimenti certificati 9001:2015.
- 2.5 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

AQL 1,5 (Livello G-1) per assenza di fori, AQL 2,5 (Livello G-1) per difetti visivi maggiori, AQL 4,0 (Livello G-1) per difetti visivi minori, AQL 4 (Livello S-2) dimensioni e proprietà fisiche.

UNI EN 420 (2010) (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superato
	Destrezza	Classe 5

	Idoneo al contatto breve (se continuativo max 2 ore a 40°C) con tutti gli alimenti (Regolamento CE 10/2011e successivi aggiornamenti).
---	--

POLY Pro			
Documento: NI – TPE/007	Data: 13/10/2020	Edizione: 07-10-20	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 (> 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 (> 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>
-----------------------	---

4 Caratteristiche fisiche

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (± 5)	Larghezza al palmo (± 3)
	XS - 5	260	105
	S - 6	260	110
	M - 7	260	115
	L - 8	260	120
	XL - 9	260	140
Spessore (mm)	Palmo		0,07 (valore medio)
Allungamento a rottura %	Prima & dopo invecchiamento		550 (min)
Carico di rottura (MPa)	Prima & dopo invecchiamento		12 (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 provvisto di header.

Dimensioni dispenser-box (mm)	245 X 35 X 260	Peso	45 (g) (<i>Valori nominali</i>)
-------------------------------	----------------	------	-----------------------------------

- 5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	270 X 190 X 255 (h)	Peso	250 (g) (<i>Valori nominali</i>)
-------------------------	---------------------	------	------------------------------------

6 Avvertenze

- 6.1 Leggere la nota informativa prima di utilizzare il guanto.
- 6.2 Guanti esclusivamente monouso.
- 6.3 Prima dell'impiego, ispezionare i guanti per individuare eventuali difetti o imperfezioni.
- 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.

POLY Pro			
Documento: NI – TPE/007	Data: 13/10/2020	Edizione: 07-10-20	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 Controllare l'integrità del dispositivo
- 7.4 Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.
- 7.5 Prodotto per alimenti: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 2 ore a 40°C) con tutti gli alimenti (Regolamento CE 10/2011e successivi aggiornamenti).
- 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 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 7.8 La dichiarazione di conformità è presente sul sito www.icoguantit.it
- 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 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.
- 7.11 Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.

8 Raccomandazioni

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

9 Trasporto e stoccaggio

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