

Superfood 165



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 30.5
- Epaisseur (mm) 0.29
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Flockée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paires/sachet - 10 paires/sachet - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Packaging : Le pack unitaire est un sachet neutre.



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 1



Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la Directive Européenne CEE 1935/2004 sauf les aliments dont le pH est inférieur à 4,5. Pour les aliments gras, le facteur de réduction doit être supérieur ou égal à 3.

Légendes



**DANGERS MÉCANIQUES
EN 388**

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4
 Résistance à la perforation
 Résistance au déchirement
 Résistance à la coupure
 Résistance à l'abrasion



**PROTECTION CHIMIQUE
LÉGÈRE
EN 374**



**MICRO-ORGANISMES
EN 374**



**CONTAMINATION
RADIOACTIVE
EN 421**



**PROTECTION CHIMIQUE
SPÉCIFIQUE
EN 374**

Code Lettre	Produit chimique
A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbon Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40%
L	Acide sulfurique 96%



**DANGERS
DU FROID
EN 511**

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0 or 1
 Perméabilité à l'eau
 Résistance au froid de contact
 Résistance au froid convectif



**CHALEUR
ET FEU
EN 407**

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion
 Résistance aux petites projections de métal en fusion
 Résistance à la chaleur radiante
 Résistance à la chaleur convective
 Résistance à la chaleur de contact
 Comportement au feu

Pour plus de détails : www.mapa-pro.com

MAPA
PROFESSIONNEL

www.mapa-pro.com

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Excellente dextérité grâce à la souplesse du latex naturel
- Confort du flockage coton

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro

- Fabrication de fromage
- Désossage de volaille
- Manipulation de fruits et légumes
- Découpage de filets de poisson
- Préparations alimentaires

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation.
- L'usage du gant n'est pas recommandé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- En utilisation avec un liquide, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

Conditions de stockage

Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

Conditions de lavage

Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante :

rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec. Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui n'est pas spécifiquement recommandé peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

Contact alimentaire US

FDA 21CFR 177.2600

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP). Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).