

# Ultrafood 475



## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 31
- Epaisseur (mm) 0.34
- Poignet Manchette droite
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Flockée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 12 paires/sachet - 72 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



## RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



JKL



4101



L'ULTRAFOOD 475 est adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004 pour tout type d'aliment. Ce gant, porté seul ou en sur-gant, est adapté à la préparation des poissons, viandes, légumes, produits laitiers, huiles et graisses, ainsi que des aliments frits/rôtis d'origine animale ou végétale.

### Légendes



**DANGERS MÉCANIQUES EN 388**

NIVEAUX DE PERFORMANCE

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



**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  
 Résistance au froid convectif  
 Perméabilité à l'eau  
 Résistance au froid de contact



**CHALEUR ET FEU EN 407**

NIVEAUX DE PERFORMANCE

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

Pour plus de détails : [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

# Ultrafood 475

## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Excellente dextérité grâce à la souplesse du gant
- Bonne préhension d'objets glissants grâce au relief antidérapant
- Adapté pour tout type d'aliments
- Peut être porté seul ou comme sur-gant
- Recommandé pour les personnes sensibilisées aux protéines du latex naturel

## PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

### Agro

- Découpe de viande et poissons
- Manipulation de fruits et légumes
- Préparations alimentaires
- Manipulations 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 pouvant différer de celles des essais «CE» de type. L'usage du gant est déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.

Porter les gants sur des mains sèches et propres. Ne pas utiliser les gants en contact permanent avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se reporter à la table de résistance chimique jointe ou s'adresser au Service Technique Client MAPA PROFESSIONNEL. Utiliser 2 paires en alternance en cas de contact prolongé avec un solvant. En utilisation avec un liquide dangereux, 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, de l'humidité et de sources de chaleur.

### Conditions de lavage

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

Utilisation avec des peintures, pigments et encres : nettoyer avec un chiffon imbibé du solvant approprié puis essuyer avec un chiffon sec.

Utilisation avec des solvants (alcools, diluants, etc.) : essuyer avec un chiffon sec.

Utilisation avec des acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante, puis essuyer avec un chiffon sec.

Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout autre procédé de nettoyage non recommandés 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).

- Attestations CE de type

0072/014/162/04/06/0029 ex 04/04/10

- Délivré par l'organisme agréé nr

0072

I.F.T.H. – Av. Guy de Collongue - F-69134 ECULLY CEDEX

- Certificat de conformité du système d'assurance qualité

0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS