

PALMPRO EXPERT 672

Documento NIM – EMNT/030	Data: 10/10/2022	Edizione: 30-10-22	Pag.: 1/5
--------------------------	------------------	--------------------	-----------

Denominazione prodotto	PALMPRO EXPERT 672				
Fabbricante	ICOQUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia				
Codice commerciale	EMNT				
Classificazione Nazionale dei Dispositivi Medici (CND) <i>ai sensi D.M. Min. Salute del 8 giugno 2016 s.m.i.</i>	Codice n. T01020204				
Numero di repertorio	XS	2318988/R			
	S	2318992/R			
	M	2318997/R			
	L	2319003/R			
	XL	2319006/R			
Destinazione d'uso	Guanti, da esame, monouso, non sterili in gomma sintetica (acrilonitrile butadiene). Il prodotto è da considerarsi in Classe I ^a secondo l'Allegato VIII, regola 5 del Regolamento (UE) 2017/745 in quanto dispositivo invasivo ad uso temporaneo in relazione agli orifizi del corpo (<i>Allegato VIII – Capo III Regola 5</i>).				
Attestazione CE (Dispositivo Medico)	Articolo19 ed Allegato IV del Regolamento UE 2017/745				
Emittente	ICOQUANTI S.p.A.				
Tipo di D.P.I.	Guanti di protezione di tipo B contro prodotti chimici e microrganismi, compresi i virus, da utilizzare per le attività rientranti nella categoria III di rischio (Regolamento (UE) 2016/425).				
Attestazione CE (D.P.I.)	N° G-123-05595-22				
Organismo notificato	A.N.C.I. Servizi srl - Sezione CIMAC Via Aguzzafame 60/b 27029 Vigevano (PV) Italia N.° 0465 DPI sottoposto a sorveglianza da parte dello stesso Organismo Notificato				

1 Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto sintetico monouso in nitrile, esente da sostanze cancerogene, mutagene o tossiche (Regolamento CE 1272/2008 s. m. i.) ambidestro con bordino, a finitura interna opaca ed esterna micro-ruvida sulla punta delle dita, senza polvere lubrificante.

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

2 Conformità

- 2.1 Conforme come M.D. ai requisiti essenziali del Regolamento (UE) 2017/745.
- 2.2 Conforme alle Norme UNI EN 455 1-2-3-4 e UNI EN ISO 10993-1, armonizzate per la Direttiva 93/42/CEE s. m. i.
- 2.3 Conforme come D.P.I. al Regolamento (UE) 2016/425.
- 2.4 Conforme alle Norme tecniche EN ISO 374-1:2016+A1:2018, EN ISO 374-5:2016 ed EN 420:2003 + A1:2009 armonizzate al Regolamento (UE) 2016/425.
- 2.5 Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- 2.6 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2015 & ISO 13485:2016.

PALMPRO EXPERT 672

Documento NIM – EMNT/030	Data: 10/10/2022	Edizione: 30-10-22	Pag.: 2/5
--------------------------	------------------	--------------------	-----------

2.7 Prodotto 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 S 4) maggiori difettosità e minori difettosità, AQL 4 (Livello S2) per dimensioni fisiche con riferimento alle norme EN 455: 1, 2 e/o ASTM D 6319.

EN 420:2003+ A1:2009 (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superati	
	Destrezza	Livello 5	
EN ISO 374-5:2016 (Requisiti prestazionali per da microrganismi)  VIRUS	EN 374-2:2014 (Determinazione della resistenza alla penetrazione)	Tenuta all'aria	Test superato
		Tenuta all'acqua	Test superato
	ISO 16604:2004	Determinazione della resistenza alla penetrazione di agenti patogeni (Phi-X 174 batteriofago)	Test superato
EN ISO 374-1:2016 +A1:2018 (Requisiti prestazionali per rischi chimici) 	EN 16523-1:2015 (Determinazione della resistenza dei materiali alla permeazione dei prodotti chimici)	n- Eptano cod. J	3
		Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	Livello 6
		Formaldeide al 37 % in H ₂ O cod. T	Livello 3
	UNI EN 374-4: 2014 (Determinazione della resistenza alla degradazione per i prodotti chimici)	n- Eptano cod. J	53,04 %
		Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	-0,87 %
		Formaldeide al 37 % in H ₂ O cod. T	71,53 %

	Prodotto idoneo al contatto breve (se continuativo max. 30 minuti a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti acidi (pH< 4,5) ed alcolici (> 50%). (D.M. 21/3/73 & Regolamento CE 1935/2004 e s. m. i.)
---	---

PALMPRO EXPERT 672

Documento NIM – EMNT/030 | Data: 10/10/2022 | Edizione: 30-10-22 | Pag.: 3/5

Alimenti manipolabili	Bevande non alcoliche ed alcoliche al 50% max. e pH > 4,5, 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 non pelata e/o secca disidratata e/o in pezzi e/o conservata e/o in mezzo oleoso o alcolico (< 50%), 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 non pelati, ortaggi secchi e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 50%), olio, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati, comprese le uova di pesce, conserve di pesce in mezzo oleoso, crostacei e molluschi freschi nella conchiglia e/o senza conchiglia e/o in mezzo oleoso, carni fresche e/o refrigerate e/o salate e/o affumicate, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), conserve di carne in mezzo oleoso, uova intere, tuorlo, albumi in polvere e/o secchi e/o congelati e/o liquidi e/o cotti, latte, bevande a base di latte, latte in polvere, formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi (es camembert) senza crosta e/o con crosta commestibile, formaggi fusi e pH > 4,5 (es cottage cheese), formaggi conservati in mezzo oleoso e/o acquoso con pH > 4,5, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, lieviti, salse oleose e/o acquose e pH > 4,5, gelati, panini, tartine, sandwich, toast e/o con sostanze grasse in superficie, 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	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (±5)
	XS / 5-5,5	240	80
	S / 6-6,5	240	85
	M / 7-7,5	240	95
	L / 8-8,5	240	110
	XL / 9-8,5	240	115
Spessore palmo (mm)	0,10 (valore medio)		
Carico di rottura (N) (EN 455-2)	Prima invecchiamento (min)		6
	Dopo invecchiamento (dopo 7 giorni alla Temp. = 70 ± 2°C) (min)		6
Carico di rottura (MPa) (ASTM D 6319)	Prima invecchiamento (min)		14
	Dopo invecchiamento (dopo 22 ore ± 0,3 alla Temp. = 100 ± 2°C) (min)		14
Allungamento a rottura (ASTM D 6319) (%)	Prima invecchiamento (min)		500
	Dopo invecchiamento (dopo 22 ore ± 0,3 alla Temp. = 100 ± 2°C) (min)		400

5 Packaging5.1. Dispenser box con 100 guanti “contati a peso” (*by weight*).

5.2. Guanti confezionati in dispenser-box da 100 guanti.

Dimensioni dispenser-box (mm) 215 X 115 X 60	Peso 60 (g) (<i>Valori nominali</i>)
--	--

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm) 310 X 240 X 230	Peso 350 (g) (<i>Valori nominali</i>)
---	---

PALMPRO EXPERT 672

Documento NIM – EMNT/030	Data: 10/10/2022	Edizione: 30-10-22	Pag.: 4/5
--------------------------	------------------	--------------------	-----------

6 Avvertenze

- 6.1 Guanti esclusivamente monouso.
- 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 I risultati dei test di laboratorio non rispecchiano l'effettiva durata della protezione nel luogo di lavoro e la differenziazione tra miscele e prodotti chimici puri.
- 6.5 La resistenza contro i prodotti chimici è stata valutata in condizioni di laboratorio da campioni prelevati dal solo palmo ed è correlata soltanto al prodotto chimico sottoposto a prova. La resistenza può risultare differente se il prodotto chimico è utilizzato in una miscela.
- 6.6 Si raccomanda di verificare che i guanti siano idonei per l'uso previsto, poiché le condizioni nel luogo di lavoro possono essere diverse dalla prova di tipo a seconda della temperatura, dell'abrasione e della degradazione.
- 6.7 Quando utilizzati, i guanti di protezione possono fornire una minore resistenza al prodotto chimico pericoloso a causa di cambiamenti nelle proprietà fisiche. Movimenti, impigliamento, sfregamento, degradazione causata da contatto con il prodotto chimico, ecc. possono ridurre in modo significativo il tempo di impiego effettivo. Per i prodotti chimici corrosivi, la degradazione può costituire il fattore più importante da prendere in considerazione nella selezione di guanti resistenti contro i prodotti chimici.
- 6.8 Prima dell'impiego, ispezionare i guanti per individuare eventuali difetti o imperfezioni.
- 6.9 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.).
- 6.10 Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.11 Controllare la data di scadenza sulla confezione.
- 6.12 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 Verificare la data di scadenza
- 7.4 controllare l'integrità del dispositivo
- 7.5 Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.
- 7.6 Prodotto destinato al contatto breve (se continuativo max. 30 minuti a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti acidi (pH< 4,5) ed alcolici (> 50%). (D.M. 21/3/73 & Regolamento CE 1935/2004 e s. m. i.)
- 7.7 Rimuovere un guanto partendo dal polsino, tenerlo nella mano rimasta quantata, con la mano libera rimuovere il secondo guanto prendendolo dall'interno ed infilare il primo guanto all'interno del secondo.
- 7.8 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 7.9 La dichiarazione di conformità è presente sul sito www.icoguanti.it
- 7.10 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 7.11 ICOQUANTI 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 ICOQUANTI S.p.A. si limita al rimborso del prezzo di acquisto del prodotto in questione. Gli

PALMPRO EXPERT 672

Documento NIM – EMNT/030	Data: 10/10/2022	Edizione: 30-10-22	Pag.: 5/5
--------------------------	------------------	--------------------	-----------

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.

- 7.12 Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.
- 7.13 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 per il mantenimento della rintracciabilità e della sorveglianza sul mercato del dispositivo medico (Art. 25 del Regolamento (UE) 2017/745).
- 7.14 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 CE 1935/2004 art. 5).

8 Raccomandazioni

- 8.1 Sostituire con 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 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.
- 9.2 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore.

ICOQUANTI S.p.A.

Corso Carbonara, 10A/1
16125 Genova (Italia)
Tel. (+39) 010 218298 (r.a.)
Fax (+39) 010 2724051



Sede legale:
Corso Sempione, 9
20145 Milano (Italia)
www.icoguanti.it
info@icoguanti.it
Posta Certificata:
icoguanti@legalmail.it

Capitale Sociale € 3.500.000 i.v.
Società a socio unico
C.C.I.A.A. Milano R.E.A. n° 1543364
Mecc. MI 273 991
C.F. e iscr. Reg. Imprese Milano
n° 00266790104
Partita IVA: IT 12277470154



PALMPRO EXPERT 672

Documento DIC – EMNT/001

Data: 24/10/22

Edizione: 01-10-22

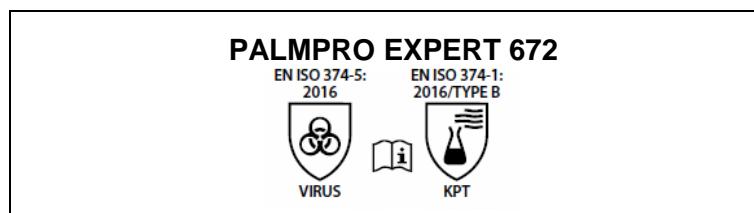
Pag.: 1/1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

La sottoscritta:

ICOQUANTI S.p.A.
con sede amministrativa in C.so Carbonara 10A/1
Genova, Italia

Domiciliata all'interno della Comunità Economica Europea, dichiara, (sotto la sua responsabilità) che il Dispositivo di Protezione Individuale (DPI):



È prodotto in conformità alle disposizioni del Regolamento 2016/425 e alle normative armonizzate EN 420:2003 + A1:2009, EN ISO 374-1:2016, ed EN ISO 374-5:2016 ed è identico al DPI oggetto dell'esame di tipo CE (modulo B) certificato col numero G-123-05595-22 emesso da:

A.N.C.I. SERVIZI S.R.L. a socio unico - Sezione CIMAC
Via Aguzzafame 60/b 27029 Vigevano (PV)
Autorizzato con Decreto Ministero dell'Industria della Repubblica Italiana dell'11 Ottobre 2000.
Numero di identificazione comunitario N° **0465**.

Il DPI è oggetto della procedura di valutazione della conformità (DPI della categoria III di rischio) – modulo C2 – sotto la sorveglianza dell'Organismo Notificato A.N.C.I. SERVIZI S.R.L.- Sezione CIMAC via Aguzzafame 60/b 27029 Vigevano (PV) N° 0465.

La presente per gli usi consentiti dalla legge.

In fede
ICOQUANTI S.p.A.
Amministratore Delegato
Giorgio Molinari