

PALMPRO ESSENTIAL 533

Documento NI – ENLL/004 | Data: 01/09/2022 | Edizione: 004-09-22 | Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	PALMPRO ESSENTIAL 533		
Fabbricante	ICOQUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia		
Codice commerciale	ENLL		
Tipo di D.P.I.	Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella I categoria di rischio – Rischi minimi (Regolamento (UE) 2016/425).		
Attestazione CE	Autocertificazione		
Ente emittente	ICOQUANTI S.p.A.		

1. Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto sintetico monouso in nitrile, ambidestro con bordino, a finitura interna liscia ed esterna micro-ruvida sulle punte delle dita, senza polvere.

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

2. Conformità

- 2.1 Conforme al Regolamento (UE) 2016/425e alla Norma armonizzata EN ISO 21420:2020
- 2.2 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2015.
- 2.3 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 a Norme CE

EN ISO 21420:2020. (Requisiti generali per i guanti)	Misure	Test superati
	Destrezza	Livello 5

	Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato al contatto breve (se continuativo max 30 minuti a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti alcolici (> 10%) e acidi (pH < 4,5). (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).
	Alimenti manipolabili

Bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max. e pH > 4,5 (non acide), 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 biscetteria secca e fresca aventi anche in superficie sostanze grasse, cioccolato, dolciumi aventi anche sostanze grasse in superficie, dolciumi in forma di pasta aventi sostanze grasse in superficie, zuccheri e loro derivati, frutta intera, fresca o refrigerata non pelata, frutta secca e/o disidratata e/o conservata (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso, oleoso o alcolico (< 10%), 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 o disidratati, e/o in pezzi sotto forma di farina o polvere, ortaggi freschi, pelati o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 10%), oli, 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, conserve di pesce in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, crostacei e molluschi nella conchiglia e/o senza conchiglia in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, 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), prodotti a base di carne in mezzo oleoso, conserve di carne in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, uova anche senza guscio in polvere e/o secche e/o congelati, latte in polvere, crema (pH > 4,5), formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi naturali senza crosta o crosta commestibile e formaggi fondenti, formaggi conservati in mezzo oleoso, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), lievito e agenti lievitanti, preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, sale, salse (pH > 4,5), maionese e suoi derivati (pH > 4,5), panini, tartine, sandwich, toast, alimenti congelati e surgelati, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale.

PALMPRO ESSENTIAL 533

Documento NI – ENLL/004	Data: 01/09/2022	Edizione: 004-09-22	Pag.: 2/3
-------------------------	------------------	---------------------	-----------

4. Caratteristiche fisiche

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza palmo (± 5)
	S / 6-6,5	240	85
	M / 7-7,5	240	95
	L / 8-8,5	240	106
	XL / 9-9,5	240	115
Spessore (mm)	Palmo (valore medio)		0,07
Carico di rottura ASTM D6319-00 (MPa)	Prima invecchiamento (min)		14
Allungamento a rottura ASTM D6319-00 (%)	Prima invecchiamento (min)		400

5. Packaging

5.1. 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 50 (h)	Peso 50 (g) (<i>Valori nominali</i>)
--	--

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm) 240 X 260 X 225 (h)	Peso 300 (g) (<i>Valori nominali</i>)
---	---

6. Avvertenze

6.1. 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.

6.2. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.

6.3. Evitare il contatto con olii e grassi minerali e sintetici, idrocarburi, acidi, ed aggressivi chimici e meccanici.

6.4. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.

6.5. Controllare la data di scadenza sulla confezione.

6.6. 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. Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti alcolici (> 10%) e acidi (pH<4,5) (D.M. 21-03-73 e successivi aggiornamenti).

7.7. 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.

7.8. 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.

PALMPRO ESSENTIAL 533

Documento NI – ENLL/004	Data: 01/09/2022	Edizione: 004-09-22	Pag.: 3/3
-------------------------	------------------	---------------------	-----------

- 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 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 (Regolamento 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 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, in quanto un'errata conservazione può causare problemi di calzata temporanei e reversibili che vengono eliminati ponendo i guanti in un luogo asciutto.

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 ESSENTIAL 533

Documento DIC –ENLL/003

Data: 15/19/2022

Edizione: 03-09-22

Pag.: 1/1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

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

Domiciliato all'interno della Comunità Economica Europea, dichiara, (sotto la sua responsabilità) che il Dispositivo di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare per proteggere da rischi di categoria I:

**PALMPRO ESSENTIAL 533 (Ref ENLL)
“DPI di Disegno Semplice”
solo per rischi minimi (minori)**

È prodotto in conformità alle disposizioni del Regolamento 2016/425 e alla norma armonizzata EN ISO 21420:2020 ed è soggetto alla procedura di controllo interno della produzione di cui all'allegato IV (modulo A) del Regolamento 2016/425.

La presente per gli usi consentiti dalla legge.

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