

LONG PRO			
Documento NI – ESNL/005	Data: 22/02/2022	Edizione: 05-02-22	Pag.: 1/4

Denominazione prodotto	LONG PRO
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	ESNL
Tipo di D.P.I.	Guanti di protezione di tipo B contro prodotti chimici e microrganismi, da utilizzare per le attività rientranti nella categoria III di rischio (Regolamento (UE) 2016/425).
Attestazione CE	N° G-123-03621-20 Rev. 1
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 (Direttiva 67/548/CEE, allegato I) ambidestro con bordino, a finitura interna opaca ed esterna micro ruvida, alogenato internamente, senza polvere lubrificante e lunghezza maggiorata (290 mm).

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

2 Conformità

2.1 Conforme come D.P.I. al Regolamento (UE) 2016/425.

2.2 Conforme alle Norme tecniche EN 374-1:2016, EN 374-2:2014, EN 16523-1:2015, EN 374-4: 2013, EN 374-5:2016 ed EN 420:2003 + A1:2009 armonizzate 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 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2015.


2.5 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 G1) per assenza di fori, AQL 2,5 (Livello G1) per maggiori difettosità, AQL 4 (Livello G1) per minori difettosità, AQL 4 (Livello S2) per dimensioni e proprietà fisiche, con riferimento alle norme EN 455 1,2 e/o ASTM D6319.

EN 420: :2003 + A1:2009 (Requisiti generali per i guanti)	Misure		Test superato
	Destrezza		Livello 5
EN 374 – 5:2016 (Requisiti prestazionali per rischi da microrganismi) 	EN 374-2:2014 (Determinazione della resistenza alla penetrazione)	Tenuta all'aria	Test superato
		Tenuta all'acqua	Test superato
EN 374 – 1:2016 (Requisiti prestazionali per rischi chimici) 	EN 16523-1:2015 (Determinazione della resistenza dei materiali alla permeazione dei prodotti chimici)	Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	Livello 3
		Perossido di Idrogeno al 30% cod. P	Livello 3
		Formaldeide 37% cod. T	Livello 3
EN 374 – 1:2016 (Requisiti prestazionali)	EN 374-4: 2014	Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	63 %

LONG PRO			
Documento NI – ESNL/005	Data: 22/02/2022	Edizione: 05-02-22	Pag.: 2/4

per rischi chimici) 	(Determinazione della resistenza alla degradazione per i prodotti chimici)	Perossido di Idrogeno al 30% cod. P	-56,3 %
		Formaldeide 37% cod. T	0,7 %

	Idoneo al contatto breve (se continuativo max 30 minuti a 40°C) con tutti gli alimenti. (D.M. 21/3/73 & Regolamento CE 1935/2004 & s. m. i.)
Alimenti manipolabili	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 simili) 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.

4 Caratteristiche fisiche

Colore	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (± 10)	Larghezza
	S / 6-6,5	290	80-89
	M / 7-7,5	290	90-99
	L / 8-8,5	290	100-109
	XL / 9-8,5	290	110-119
Spessore (mm)	Palmo		0,12 (valore medio)
Carico di rottura (MPa) (ASTM D 6319)	Prima invecchiamento & dopo invecchiamento (min)		14
Allungamento a rottura (%) (ASTM D 6319)	Prima invecchiamento (min)		500
	Dopo 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)	260 X 120 X 90 h	Peso (g)	75 (Valori nominali)
-------------------------------	------------------	----------	----------------------

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	465 X 245 X 268 h	Peso (g)	600 (Valori nominali)
-------------------------	-------------------	----------	-----------------------

LONG PRO			
Documento NI – ESNL/005	Data: 22/02/2022	Edizione: 05-02-22	Pag.: 3/4

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.
- 6.13 Non sottoposto a prova contro i virus.

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 al contatto breve (se continuativo max. 30 minuti a 40°C) con tutti gli alimenti. (D.M. 21/3/73 & Regolamento CE 1935/2004 & s. m. i.)
- 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.icoguantiti.it
- 7.10 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 7.11 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.
- 7.12 Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.

LONG PRO			
Documento NI – ESNL/005	Data: 22/02/2022	Edizione: 05-02-22	Pag.: 4/4

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 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.

ICOGUANTI 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.icoguantiti.it
info@icoguantiti.it
Posta Certificata:
icoguantiti@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



LONG PRO

Documento DIC – ESNL/004

Data: 12/04/21

Edizione: 004-04-21

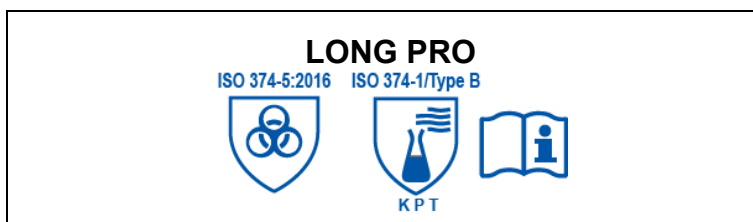
Pag.: 1/1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

La sottoscritta:

ICOGUANTI 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 374-1:2016, EN 374-2:2014, EN 16523-1:2015, EN 374-4: 2013 ed EN 374-5:2016 ed è identico al DPI oggetto dell'esame di tipo CE (modulo B) certificato col numero G-123-03621-20 Rev. 1 emesso da:

A.N.C.I. SERVIZI S.R.L. a socio unico - Sezione CIMAC
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 N° 0465.

La presente per gli usi consentiti dalla legge.

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