

GUANTI MONOUSO POLIETILENE HDPE			
Documento NI – PE500/002	Data:16/09/2024	Edizione: 02-09-24	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	GUANTI MONOUSO POLIETILENE HDPE
Fabbricante	ICOQUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia.
Codice commerciale	PE500
Tipo di D.P.I.	Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella classe I di rischio – Rischi minimi (Regolamento (UE) 2016/425).
Attestazione CE	Autocertificazione
Ente emittente	ICOQUANTI S.p.A.

1. Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto monouso, in polietilene ad alta densità, ricavato da accoppiamento di due films fustellati e termosigillati, ambidestro, a finitura interna lucida ed esterna embossed. Senza polvere lubrificante.

Taglia disponibile	Unica / 8-9
--------------------	-------------

2. Conformità

- 2.1 Conforme al Regolamento (UE) 2016/425 e alla Norma armonizzata EN 420:2003 + A1:2009.
- 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.

	Idoneo al contatto breve (se continuativo max 30 minuti a 40°C) con tutti gli alimenti. (Regolamento (UE) n° 10 del 14/01/2011 G.U.U.E. n° L 12 del 15/01/2011 e successivi aggiornamenti.)
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 similari) 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, albumi 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.

3. Caratteristiche fisiche

GUANTI MONOUSO POLIETILENE HDPE

Documento NI – PE500/002

Data: 16/09/2024

Edizione: 02-09-24

Pag.: 2/3

Colore	Trasparente		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (medio)	Larghezza (min)
Spessore (mm)	Unica / 9 280 130		
0,015 (medio)			

4. Packaging

4.1. Guanti confezionati in dispenser box da 500 guanti.

Dimensioni buste - dispenser (mm) 235 X 125 X 50 mm	Peso (g) 200 (Valori nominali)
---	--------------------------------

4.2. Cartoni da 10 dispenser box

Dimensioni cartone (cm) 25 X 27 X 28 (h)	Peso (g) 300 (Valori nominali)
--	--------------------------------

5. Avvertenze

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

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

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

5.4 Controllare la data di scadenza sulla confezione.

5.5 Tenere lontano dalla portata dei bambini.

6. Istruzioni per l'uso

6.1. 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.

6.2. Scegliere la taglia

6.3. Verificare la data di scadenza

6.4. Controllare l'integrità del dispositivo

6.5. Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.

6.6. 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.

6.7. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.

6.8. La dichiarazione di conformità è presente sul sito www.icoguanti.it.

6.9. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.

6.10. 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

GUANTI MONOUSO POLIETILENE HDPE			
Documento NI – PE500/002	Data:16/09/2024	Edizione: 02-09-24	Pag.: 3/3

accettano i termini di queste limitazioni della garanzia, termini che non possono essere alterati da qualsiasi accordo scritto o orale.

- 6.11. Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.
- 6.12. 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).

7. Raccomandazioni

- 7.1 Sostituire con frequentemente con regolarità.
- 7.2 Lavare le mani dopo l'uso.
- 7.3 Se usati con molta frequenza utilizzare prodotti stabilizzanti il pH della pelle.

8. Trasporto e stoccaggio

- 8.1 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore
- 8.2 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.

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.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



DICHIARAZIONE CONTATTO CON ALIMENTI

GUANTI MONOUSO POLIETILENE HDPE

Documento DICA –PE500/001	Data: 19/07/2023	Edizione: 01-07-23	Pag.: 1/1
---------------------------	------------------	--------------------	-----------

La ditta **ICOGUANTI S.p.A.**, con sede amministrativa in Genova, C.so Carbonara 10A/1, dichiara che il guanto **GUANTI MONOUSO POLIETILENE HDPE** (Cod. PE500) è destinato solo al contatto breve (max. 30 minuti a 40° C) con sostanze alimentari acquose e/o acide e/o alcoliche (max. 50%) e/o grasse.

Il guanto **GUANTI MONOUSO POLIETILENE HDPE** presenta valori di migrazione globale con i simulanti: soluzione di acido acetico al 3%, etanolo al 50% e olio inferiori ai limiti previsti dal Regolamento (UE) n° 10 del 14/01/2011 G.U.U.E. n° L12 del 15/01/2011 e successivi aggiornamenti. Il Rapporto superficie/ volume adottato nei test di laboratorio è = 1.

Il Prodotto è 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.

Il materiale non contiene sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e success. aggiorn. (sostanze chiamate "dual use").

La presente per gli usi consentiti dalla legge.

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