



Fotografía no contractual

PTP495 – 04.01.2011

CERTIFICACIÓN CATEGORÍA III

CE 0334

ULTRAFOOD 495

Certificados de tipo CE:

MAPA ULTRAFOOD 495 : 0075/014/162/04/10/0138 – Ext 01/04/10
Otorgados por el organismo autorizado 0075

CTC –Centre Technique Cuir chaussure Maroquinerie
 Parc Scientifique Tony Garnier- 4 rue Hermann Frenkel
 69367 LYON CEDEX 07

Certificado de conformidad del sistema de garantía de calidad otorgado por el
 organismo autorizado 0334

ASQUAL - 14, rue des Reculettes - F - 75013 PARIS

Estos guantes son conformes a las disposiciones de la directiva 89/686/CEE
 para la protección contra los productos químicos, los microorganismos y los riesgos
 mecánicos con el límite dispuesto en las recomendaciones siguientes.

MAPA Spain - Calle Berlín 38-48, 1ª planta - 08029 BARCELONA - ESPANA
 Tel : (34) 93 292 49 49 - Fax. (34) 93 292 49 50

MAPA S.A.S - 420 rue d'Estienne d'Orves - 92705 COLOMBES CEDEX - FRANCE
 Tel : 33 (0) 1 49 64 22 00 - Fax : 33 (0) 1 49 64 24 29

www.mapa-professionnel.com



DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES GENERALES

Guante estanco de nitrilo azul

Revestimiento interior de **nitrilo** blanco y **flocado de algodón**

Forma anatómica

Superficie antideslizante en la palma y en los dedos

Garantizado sin silicona

De conformidad con la reglamentación europea y el decreto francés del 9 de noviembre de 1994

para el **contacto alimentario**

Espesor (en el puño): **0,45 mm** (valor nominal)

Longitud: 320 mm (valor nominal)

Tallas disponibles: 6-7-8-9-10

Acondicionamiento estándar:

- **1 par por bolsa de polietileno impresa,**
- **10 pares por paquete de PE**
- 100 pares por caja**

RESULTADOS DEL EXAMEN DE TIPO "CE"



PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS MECÁNICOS

Niveles de Resistencia acorde con EN 388 standard.

4 1 0 1
| | | |
| | | | ↳ Resistencia a la perforación (0 a 4)
| | | ↳ Resistencia al desgarro (0 a 4)
| ↳ resistencia al corte (0 a 5)
↳ resistencia a la abrasión (0 a 4)



PROTECCIÓN CONTRA LOS PRODUCTOS QUÍMICOS

Según la norma **EN 374**.
Guantes estancos.

AJKL

Nivel de Calidad Aceptable
(AQL): **0,65 %**

EN 374



PROTECCIÓN CONTRA LOS MICROORGANISMOS SEGÚN LA NORMA EN 374

ALIMENTACIÓN



Apto para el contacto alimentario según la Directiva Europea CEE 1935/2004 para todo tipo de alimentos. Puesto solo o como sobreguante, este guante de alta resistencia, perfectamente estanco, es apto para la preparación de pescados, carnes, verduras, aceites y grasas, así como de alimentos fritos o asados de origen animal o vegetal. No es apto para el contacto con la leche o las cremas.

VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Destreza y confort gracias a la forma anatómica y a la calidad del flocado.
- Duración de vida superior : excelente resistencia mecánica (abrasión, perforación)
- Modo doble capa : protección química reforzada
- Alta resistencia química a los derivados de los hidrocarburos y de los alcoholes
- Apto para el contacto con alimentos
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural
- Productos fabricados en una fábrica MAPA con certificado ISO 9001

EJEMPLOS DE USO

- Industria del pescado : corte (puesto sobre un guante de protección al corte), descongelado
- Carne : trabajos en línea de platos preparados
- Bizcochería : preparación de mantequilla y de componentes grasos

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Para una mayor seguridad y duración de vida del guante:

- Conservar los guantes en su embalaje, protegidos contra la luz, la humedad y las fuentes de calor
- Efectuar una prueba previa de sus guantes, ya que las condiciones reales de utilización pueden diferir de las de las pruebas "CE" de tipo.
- No se aconseja el uso a las personas sensibles a los ditiocarbamatos y tiazoles.
- Tener las manos secas y limpias al ponerse los guantes.
- No utilizar los guantes en contacto permanente con el producto químico durante un lapso mayor que el tiempo de paso medido; para saber cuál es el tiempo de paso, consulte www.mapachemicals.com o diríjase al Servicio Técnico Cliente - MAPA PROFESSIONNEL. Utilice alternativamente dos pares de guantes en caso de contacto con solventes.
- Cuando se utiliza un líquido peligroso, doblar el borde de los guantes para que no le caigan gotas en los brazos.
- Antes de quitarse los guantes, limpiarlos de la siguiente manera:
 - ☐ Utilización con pinturas, pigmentos y tintas: limpiar con un trapo empapado del solvente apropiado y posteriormente secar con un trapo seco.
 - ☐ Utilización con solventes (diluentes, etc.) : secar con un trapo seco
 - ☐ Utilización con ácidos o productos alcalinos: aclarar abundantemente bajo un chorro de agua y secar con un trapo seco
- Atención : una utilización inadecuada de los guantes, así como cualquier proceso de limpieza de los mismos, pueden alterar los niveles de resistencia.
- Esperar hasta que los guantes queden bien secos por dentro antes de volver a utilizarlos.
- Antes de volver a utilizar los guantes, comprobar que no tengan resquebrajaduras ni desgarros.

LEGISLACIÓN

Este producto no está clasificado como peligroso según la Directiva 1995/45/CE del Parlamento Europeo y del Consejo. Este producto no contiene sustancias preocupantemente según el reglamento 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (REACH).

GUIDE DE SÉLECTION ALIMENTO / GUANTE

	Apto para el contacto con este tipo de alimentos			
	Si Ph > 4,5, apto para el contacto con este tipo de alimentos			
	Si Ph < 4,5, no apto			
	No apto para el contacto con este tipo de alimentos			
		Protección estancia		
		Protección estancia total		
		Medios poco agresivos	Medios agresivos	Medios muy agresivos
		Ultrafood 464	Ultrafood 475	Ultrafood 495
Bebidas	No alcohólicas o bebidas alcohólicas cuyo grado alcohólico sea de menos del 5 % de vol			
	Alcohólicas, cuyo grado alcohólico sea de 5 % de vol o más			
Cereales y sus derivados, productos de galletería, de panadería y de pasteles, chocolates, azúcares y sus derivados, productos de confitería	Almidones, féculas, cereales, harinas, sémolas y pastas			
	Productos secos de panadería, galletería, y pastelería, azúcares y productos de confitería en forma sólida y que no presentan materias grasas en su superficie			
	Productos sólidos de panadería, galletería, pastelería y productos de confitería que presentan materias grasas en su superficie			
	Chocolate, productos recubiertos de chocolate y sucedáneos			
	Productos frescos de panadería y pastelería que no presentan materias grasas en su superficie, confitería en forma de pasta húmeda, miel y jarabes			
	Confitería en forma de pasta que presenta materias grasas en la superficie			
Frutas, hortalizas y sus derivados	Enteras frescas o refrigeradas; secas o deshidratadas; frutos de cáscara decorticados y secados			
	Transformadas, en trozos, en forma de puré o de pasta; frutas en conserva en medio acuoso			
	En conserva en un medio alcohólico (> 5% vol)			
	Transformadas en un medio oleoso			
	Frutos de cáscara decorticados y tostados			
Grasas y aceites	Frutos de cáscara en forma de pasta o de crema			
	Animales o vegetales, naturales o elaborados			
Productos animales y huevos	Emulsiones de agua en aceite (margarina, mantequilla...)			
	Crustáceos y moluscos sin caparazón o concha			
	Preparación de pescados frescos, refrigerados, salados, ahumados o en forma de pasta			
	Todo tipo de carnes frescas, refrigeradas, saladas, ahumadas o en forma de pasta o de crema			
	Productos transformados a bases de carne (jamón, salchichón, bacon y otros)			
	Conservas y semiconservas de carnes o pescados en medio acuoso			
Productos lácteos	Conservas y semiconservas de carnes o pescados en medio oleoso			
	Todo tipo de huevos, yemas de huevo y claras de huevo			
	Leche entera, desnatada o parcialmente deshidratada			
	Leche fermentada como el yogur, leche batida y similares, nata y nata ácida			
	Quesos enteros con cáscara no comestible			
	Otros quesos			
Condimentos	Cuajo líquido o pastoso			
	Cuajo en polvo o seco			
	Salsas que no presentan materias grasas en su superficie			
	Emulsiones de tipo aceite en agua (mayonesa, nata para ensalada, etc.)			
	Salsa que contenga aceite y agua que formen dos capas distintas			
	Mostazas			
Preparados alimentarios compuestos	Vinagre			
	Sal de cocina			
	Rebanadas de pan, sandwiches, tostadas que presenten materias grasas en su superficie			
	Rebanadas de pan, sandwiches, tostadas sin materias grasas en su superficie			
	Sopas, platos preparados en polvo o secados que presenten materias grasas en su superficie			
	Sopas, platos preparados en polvo o secados sin materias grasas en su superficie			
Otros	Sopas, platos preparados líquidos o pastosos que presenten materias grasas en su superficie			
	Sopas, platos preparados líquidos o pastosos sin materias grasas en su superficie			
	Alimentos fritos o asados de origen vegetal (patatas, buñuelos...)			
	Alimentos fritos o asados de origen animal			
	Alimentos secos que presentan materias grasas en su superficie			
	Alimentos secos sin materias grasas en su superficie			
	Plantas, plantas aromáticas, especias, café y sucedáneos de café granulado o en polvo			
	Extractos de café líquido			
	Cacao en polvo			
	Cacao en pasta			
	Extractos concentrados cuyo grado alcohólico sea del 5 % de vol de alcohol o más			
	Levaduras y sustancias fermentantes en pasta			
	Levaduras y sustancias fermentantes secas			
	Alimentos congelados o supercongelados			
	Helados			