

HDPE			
Documento NI – HDPE/010	Data: 19 /09/2019	Edizione: 010-09-19	Pag.: 1/2

Denominazione prodotto	HDPE
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia.
Codice commerciale	HDPE
Tipo di D.P.I.	Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella classe I di rischio – Rischi minori (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	Autocertificazione
Ente emittente	ICOGUANTI 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 / 10
--------------------	------------

2. Conformità

- Conforme alla Normativa EN 420:2003 + A1:2009.
- Prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001:2015.

	Idoneo al contatto breve (se continuativo max 2 ore a 40°C) con tutti gli alimenti. (Regolamento (UE) n° 10 del 14/01/2011 G.U.U.E. n° L12 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, 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.

3. Caratteristiche fisiche

Colore	Trasparente		
Dimensioni	Taglia	Lunghezza (medio)	Larghezza (min)

HDPE			
Documento NI – HDPE/010	Data: 19 /09/2019	Edizione: 010-09-19	Pag.: 2/2

(mm)	Unica / 10	280	125
Spessore (mm)	0,012 (medio)		

4. Packaging

4.1. Guanti confezionati in buste - dispenser da 100 guanti.

Dimensioni buste - dispenser (mm)	260 X 200	Peso (g)	4 (<i>Valori nominali</i>)
-----------------------------------	-----------	----------	------------------------------

4.2. Cartoni da 100 (10 X 10) buste – dispensers con sottoconfezioni da 10.

Dimensioni cartone (mm)	465 X 330 X 170 (h)	Peso (g)	500 (<i>Valori nominali</i>)
-------------------------	---------------------	----------	--------------------------------

5. Avvertenze per l'uso e lo stoccaggio

5.1. Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per evitare contaminazioni mano / prodotto.

5.2. 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.

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

5.4. Indossare i guanti con le mani asciutte e pulite.

5.5. Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 2 ore a 40°C) con tutti gli alimenti. (Regolamento (UE) n° 10 del 14/01/2011 G.U.U.E. n° L12 del 15/01/2011 e successivi aggiornamenti).

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

5.7. 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.

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

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

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

5.11. 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.

5.12. Periodo di validità 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.