

<b>HI GRIP orange</b>			
Documento NI – ESGO/002	Data: 26/02/2020	Edizione: 02-02-20	Pag.: 1/3

Denominazione prodotto	<b>HI GRIP orange</b>
Fabbricante	ICOQUANTI S.p.A. C.so Carbonara, 10 A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	<b>ESGO</b>
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-123-02600-19
Organismo notificato	A.N.C.I. Servizi srl - Sezione CIMAC Via Aguzzafame 60/b 27029 Vigevano (PV) Italia N.° 0465 DPI sottoposto a sorveglianza dal parte dello stesso Organismo Notificato

**1 Descrizione prodotto e sue varianti**

Guanto ad alta resistenza monouso non sterile, in nitrile senza polvere lubrificante. Ambidestro con bordino, a finitura interna opaca ed esterna a rilievo tipo tronco di piramide,



Taglie disponibili	M / 7-7,5	L / 8-8,5	XL / 9-9,5	XXL/ 10-10,5
--------------------	-----------	-----------	------------	--------------

**2 Conformità**


- Conforme ai requisiti essenziali del Regolamento (UE) 2016/425.
- Conforme alle Norme EN ISO 374-1:2016, EN 374-2:2014, EN 16523-1:2015, EN 374-4: 2013, EN ISO 374-5:2016 ed EN 420-2003 + A1:2009 armonizzate al Regolamento (UE) 2016/425.
- Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- Conforme alle Norme tecniche EN 455 1-2-3.
- Conforme alle Normative statunitensi ASTM D 5712 e ASTM D 6319.
- Prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001:2015.


**3 Caratteristiche prestazionali**

AQL< 1,5 (Livello G-1) per assenza di fori, AQL 2,5 (Livello G-1) per difetti visivi maggiori, AQL 4,0 (Livello G-1) per difetti visivi minori, AQL 4 (Livello S2) per dimensioni e proprietà fisiche, con riferimento alle norme EN 4551,2,3 e/o ASTM D6319.

EN 420:2003 + A1:2009 (Requisiti generali per i guanti)	Misure		Test superati
	Destrezza		Livello 5
EN ISO 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 ISO 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 <sub>2</sub> O cod. K	Livello 3
		Acido solforico al 96% cod. L	Livello 2
		Formaldeide 37% cod. T	Livello 3
EN ISO 374 – 1:2016 (Requisiti prestazionali)	EN 374-4: 2013 (Determinazione della	Sodio Idrossido al 40% in H <sub>2</sub> O cod. K	13,1 %
		Acido solforico al 96% cod. L	100 %

HI GRIP orange			
Documento NI – ESGO/002	Data: 26/02/2020	Edizione: 02-02-20	Pag.: 2/3

per rischi chimici) 	resistenza alla degradazione per i prodotti chimici)	Formaldeide 37% cod. T	28,2 %
--	--	------------------------	--------

	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 e acidi (pH < 4,5). (D.M. 21-03-73 e s.m.i. - Regolamento CE 1935/2004).
Alimenti manipolabili	Bevande non alcoliche con 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 biscotteria 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 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, oli, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, crostacei e molluschi nella conchiglia, uova anche senza guscio in polvere e/o secche e/o congelati, formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi naturali senza crosta o crosta commestibile, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati) lievito e agenti lievitanti, in polvere o secchi, panini, tartine, sandwich, toast senza sostanze grasse in superficie), 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	Arancio		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza
	M / 7-7,5	240	90-99
	L / 8-8,5	240	100-109
	XL / 9-9,5	240	110-119
	XXL/ 10-10,5	240	120-129
Spessore (mm)	Palmo		0,16 (valore medio)
Carico a rottura (UNI EN 455-2:2010) (N)	Prima invecchiamento		9 (valore medio)
	Dopo invecchiamento (dopo 7 giorni alla Temp. = 70 ± 2°C)		6 (valore medio)

5 Packaging

5.1. Dispenser box con 50 guanti (*by count*).

5.2. Guanti confezionati in dispenser-box da 50 guanti.

Dimensioni dispenser-box (mm)	70 h X 130 x 240	Peso 70 (g) ( <i>Valori nominali</i> )
-------------------------------	------------------	--

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	255 h X 270 X 360	Peso 400 (g) ( <i>Valori nominali</i> )
-------------------------	-------------------	---

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. 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.

6.3 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.

6.4 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.

6.5 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

<b>HI GRIP orange</b>			
Documento NI – ESGO/002	Data: 26/02/2020	Edizione: 02-02-20	Pag.: 3/3

prodotti chimici corrosivi, la degradazione può costituire il fattore più importante da prendere in considerazione nella selezione di guanti resistenti contro i prodotti chimici.

- 6.6 Prima dell'impiego, ispezionare i guanti per individuare eventuali difetti o imperfezioni.
- 6.7 Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.
- 6.8 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.).
- 6.9 Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.
- 6.10 Controllare la data di scadenza sulla confezione.
- 6.11 Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- 6.12 Guanto 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 Controllare l'integrità del dispositivo
- 7.4 Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.
- 7.5 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.
- 7.6 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 7.7 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 7.8 La dichiarazione di conformità è presente sul sito [www.icoguanti.it](http://www.icoguanti.it)
- 7.9 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.
- 7.10 Periodo di validità 3 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.

## **8 Raccomandazioni**

- 8.1 Sostituire 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 calzatura temporanei e reversibili che vengono eliminati ponendo i guanti in un luogo asciutto.