

NOTA INFORMATIVA
GUANTI IN LATTICE PER IL CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

Guanto monouso in puro lattice di gomma naturale. Sensibilissimo e resistente, indicato per pelli sensibili. Il prodotto in oggetto può essere usato esclusivamente nell'industria alimentare per il contatto breve con alimenti vegetali interi freschi non lavorati, conservati a temperatura ambiente e/o refrigerati. Non idoneo per alimenti acidi (pH<4,5), grassi e/o a base alcolica. Lavare i guanti prima di metterli a contatto con gli alimenti.

Il prodotto è stato sottoposto, ove necessario, a prove di cessione (migrazione globale, specifica), in accordo al DM 21/03/73 e successivi aggiornamenti, per la verifica della conformità del prodotto alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Il prodotto può quindi venire a contatto con gli alimenti e nelle condizioni d'uso previste.

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Regolamento 2023/2006/CE e 1935/2004/CE
Decreto Ministeriale 21/03/1973 e s. m. i. DPR 777/82 e s. m. i.

CODICE ARTICOLO

DOCCL, DOCCL SILK, DOCHR, DOCVE PW, EKO PLUS, EKOCL, PRO LAT, PRO LAT PW, CMGUA100, CMGUA102

COMPOSIZIONE

MATERIE PRIME: Lattice di gomma Naturale.

I coloranti e gli additivi di lavorazione contenuti nel prodotto, ove presenti, rispettano i criteri indicati dal Decreto Ministeriale 21/03/1973 e s. m. i. DPR 777/82 e s. m. i. (Rif. Scheda Tecnica)

CONTROLLI DI QUALITÀ SUL PRODOTTO PER IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI:

Il prodotto è conforme al contatto con alimenti nelle condizioni d'uso per le quali non sono previste prove di migrazione globale e/o specifica come indicato nei Regolamenti CE 2023/2006 e 1935/2004 e nelle normative Italiane Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche per i materiali ed articoli destinati al contatto con gli alimenti. Condizioni d'uso raccomandate:

Il prodotto in oggetto può essere usato esclusivamente nell'industria alimentare per il contatto breve con alimenti vegetali interi freschi non lavorati, conservati a temperatura ambiente e/o refrigerati. Non idoneo per alimenti acidi (pH<4,5), grassi e/o a base alcolica.

Conseguentemente questi prodotti possono essere usati per la preparazione del cibo nelle condizioni d'uso sopra indicate.

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E MAGAZZINO: RIF. VEDERE RIFERIMENTO IN SCHEDA TECNICA PRODOTTO .

MODALITA' DI SMALTIMENTO : Rif. Vedere riferimento in scheda tecnica prodotto.