

**NOTA INFORMATIVA**  
**GUANTI IN NITRILE PER IL CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI**

Guanto monouso ambidestro in nitrile non sterile. Totalmente privo di talcatura. La superficie microruvida assicura una presa ottimale. Forma anatomica con bordino antirotolamento. Sensibilissimo e resistente. Indicato per pelli sensibili. Adatto esclusivamente nell'industria alimentare per il contatto breve (tempi di contatto < 30 minuti) con tutte le sostanze alimentari acquose (pH > 4,5) o grasse durante le varie fasi di lavorazione e preparazione delle stesse, conservate a temperatura ambiente e/o refrigerate con temperatura non superiore ai 40°C.

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, 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**

**EKO GRIP, EKO GRIP BLU**

**COMPOSIZIONE**

**MATERIE PRIME:** Gomma Nitrilica Sintetica (acrilonitrile/butadiene -NBR)  
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 ai limiti di migrazione globale e specifica indicati 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 nelle condizioni di prova indicate:

*Il prodotto in oggetto può essere usato esclusivamente nell'industria alimentare per il contatto breve (tempi di contatto < 30 minuti) con tutti i tipi di prodotti alimentari eccetto quelli acidi con pH < 4,5 o alcolici, conservate a temperatura ambiente e/o refrigerate con temperatura non superiore ai 40°C.*

**MIGRAZIONE GLOBALE:**

<i>Simulante</i>	<i>Condizioni di contatto</i>		<i>Risultati</i>
	<i>Tempo</i>	<i>Temperatura</i>	
Acido acetico 3% (alimenti acidi)	30 min	40° C	- -
Etanolo 20 % (per alimenti a base alcolica)	30 min	40° C	- -
Olio d'oliva (per alimenti a base di sostanze grasse)	30 min	40° C	≤ 8 mg/dm <sup>2</sup>

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.