



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), alcoliche 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

BLACK PW, ZERPW, ZERPW FIT, ZERPW 300, EKO ZERO PW, VELO PW, VELO NOIR, VELO GREE, PRO NIT, PRO NIT STR, SCUDO PW.

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, 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>	
Acqua distillata (per alimenti con pH > 4,5)	30 min	40° C	≤ 8 mg/dm ²
Etanolo 20 % (per alimenti a base alcolica)	30 min	40° C	≤ 8 mg/dm ²
Olio d'oliva (per alimenti a base di sostanze grasse)	30 min	40° C	≤ 8 mg/dm ²

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.

GARDENING - S.R.L. a SOCIO UNICO soggetta a direzione e coordinamento di NEWCO1 S.r.l. - VIA B.BOSCO 15/10-16121 GENOVA-ITALY
TEL. 010-4554689 r.a. - FAX. 010-4075088 - P.IVA 02625810995 - C.C.I.A.A. REA N. GE-499979 -CAP.SOC. EURO 1.000.000 I. V.

SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001 ISO 13485

