

# Superfood 165



## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 30,5
- Epaisseur (mm) 0,29
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Flockée
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paires/sachet - 10 paires/sachet - 100 paires/carton
- Informations complémentaires Packaging : Le pack unitaire est un sachet neutre.



## RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 1



Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la Directive Européenne CEE 1935/2004 sauf les aliments dont le pH est inférieur à 4,5. Pour les aliments gras, le facteur de réduction doit être supérieur ou égal à 3.

### Légendes



**DANGERS MÉCANIQUES**  
EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4  
 Résistance à la perforation  
 Résistance au déchirement  
 Résistance à la coupure  
 Résistance à l'abrasion



**PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE**  
EN 374



**MICRO-ORGANISMES**  
EN 374



**CONTAMINATION RADIOACTIVE**  
EN 421



**PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE**  
EN 374

Code Lettre Produit chimique

A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbon Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40%
L	Acide sulfurique 96%



**DANGERS DU FROID**  
EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0 or 1  
 Perméabilité à l'eau  
 Résistance au froid de contact  
 Résistance au froid convectif



**CHALEUR ET FEU**  
EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4  
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion  
 Résistance aux petites projections de métal en fusion  
 Résistance à la chaleur radiante  
 Résistance à la chaleur convective  
 Résistance à la chaleur de contact  
 Comportement au feu

Pour plus de détails : [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**  
PROFESSIONNEL

[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Excellente dextérité grâce à la souplesse du latex naturel
- Confort du flockage coton

## PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

### Agro

- Fabrication de fromage
- Désossage de volaille
- Découpage de filets de poisson
- Préparations alimentaires
- Manipulation de fruits et légumes

## CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

### Instructions pour l'utilisation

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation. • L'usage du gant n'est pas recommandé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles. • Porter les gants sur des mains sèches et propres. • En utilisation avec un liquide, retourner le bord de manchette afin d'éviter que des gouttes ne tombent sur le bras. • Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

### Conditions de stockage

Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

### Conditions de lavage

Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante : rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec. Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui n'est pas spécifiquement recommandé peuvent altérer les niveaux de performance.

### Conditions de séchage

Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

### Contact alimentaire US

FDA 21CFR 177.2600

## LÉGISLATION

Ce produit n'est pas dangereux selon la Directive 1999/45/CE du Parlement Européen et du Conseil.

Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le règlement 1907/2006 du Parlement Européen et Conseil (REACH).