



# GAMMA FOOD EXPERT GUIDA ALLA SELEZIONE MAPA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Trova il guanto conforme  
alla regolamentazione europea e nazionale.

[mapa-pro.it](http://mapa-pro.it)

Una soluzione  
per ogni mano  
al lavoro

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

# MAPA PROFESSIONAL e NORMATIVE

Mapa Professional garantisce il rispetto delle norme secondo il regolamento Europeo:

- Esecuzione di tutti i test per verificare la conformità per il contatto alimentare
- Mapa Professional esegue test appropriati per garantire che il guanto sia conforme alle esigenze e aspettative dei clienti
- La legislazione europea e le leggi nazionali definiscono nel dettaglio le prove da eseguire in merito al contatto con ogni tipo di alimento
- Certificati di contatto alimentare e report dei test disponibili su [www.mapa-pro.it](http://www.mapa-pro.it)

## Focus sulla normativa Europea:

- Il regolamento principale 1935/2004 individua e fissa 5 linee guida che si applicano ai materiali e agli oggetti a contatto con prodotti alimentari:

- I componenti non devono essere trasferiti agli alimenti.
- Deve essere prodotto secondo le buone pratiche di fabbricazione.
- Deve essere etichettato o avere il simbolo di vetro e forchetta.
- Deve fornire informazioni sull'uso appropriato del prodotto a contatto con gli alimenti.
- Deve essere tracciabile lungo tutta la catena di produzione.

### PLASTICHE (PVC, PU, PE)

#### Set specifico del Regolamento Europeo 10/2011

- Limiti di migrazione specifici
- Limiti globali di migrazione (equivalenti alla migrazione globale)
- I tessuti sintetici sono considerati come plastica

### GOMMA (LATTICE, NITRILE)

#### Fare riferimento alle leggi nazionali, non al Regolamento Europeo. Tutte le leggi nazionali specificano:

- Un elenco di sostanze autorizzate (chiamato anche «elenco positivo»)
- Limiti di migrazione specifici
- Limiti globali di migrazione (equivalenti alla migrazione globale)

Le condizioni dei test possono essere diverse

-  Francia - Arrêté du 9/11/1994
-  Italia - Decreto Ministeriale 21/03/1973
-  Germania - BfR XXI, category 3

## GUIDA ALLE RESTRIZIONI ALIMENTARI MAPA PROFESSIONAL

Esempi di restrizioni alimentari per 11 guanti tra i 47 GUANTI MAPA CERTIFICATI PER IL CONTATTO ALIMENTARE.

Maggiori informazioni su altri guanti su [www.mapa-pro.it](http://www.mapa-pro.it)

- Adatto al contatto con questo tipo di alimento
- Se pH > 4,5, adatto al contatto con questo tipo di alimento
- Se pH < 4,5, inadatto
- Inadatto al contatto con questo tipo di alimenti

GRUPPO ALIMENTI	SE MANIPOLATE	Solo 988	Solo 967	Vital 177	Vital 165	Jersette 307	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 485	Ultranitril 492	Templec 700	KryTech 579	KryTech 582*
BEVANDE	An alcoliche o con meno di 6% vol. chiare												
	An alcoliche o con meno di 6% vol. torbide												
	Bevande alcoliche tra 6% e 20% vol.												
	Bevande alcoliche oltre 20% vol.												
CEREALI, AMIDI, ZUCCHERI, CIOCCOLATI E PRODOTTI DERIVATI	Amidi, cereali, farine, semole, pasta secca come maccheroni, spaghetti e prodotti analoghi e pasta fresca												
	Biscotti, pasticcini, dolci e altri prodotti da forno secchi, zucchero e dolciumi in forma solida; senza grassi												
	Biscotti, pasticcini, dolci e altri prodotti da forno e dolciumi in forma solida; con grassi, cioccolato, succedanei e prodotti ricoperti												
	Dolciumi in pasta umida												
FRUTTA, VERDURA E DERIVATI	Melassa, sciroppo di zucchero, miele												
	Dolciumi con grassi sulla superficie												
	Frutta intera, fresca o refrigerata, non sbucciata; frutta secca o disidratata; noci sgusciate e tostate												
	Verdura fresca, sbucciata o tagliata												
GRASSI E OLI	Prodotti trasformati: a pezzi, in purè, pasta o conserve in mezzo acquoso, compresi quelli marinati o in salamoia												
	Prodotti trasformati in ambiente alcolico												
	Conserve di verdure sott'olio												
	Conserve di frutta sott'olio												
PRODOTTI ANIMALI E UOVA	Noci in pasta o sotto forma di crema												
	Animali o vegetali, naturali o trattati												
	Emulsioni d'acqua nell'olio (margarina, burro)												
	Crostacei e molluschi non protetti da conchiglie in natura, conserve di pesce in mezzo acquoso												
LATTICINI	Crostacei e molluschi non protetti da conchiglie in natura, conserve di pesce sott'olio, prodotti di carne marinati sott'olio												
	Crostacei e molluschi freschi senza conchiglia o carapace												
	Pesci freschi, salati, affumicati o in pasta												
	Carni di tutte le specie zoologiche, fresche, refrigerate, salate, affumicate o in pasta o creme												
CONDIMENTI	Conserve e semiconserve di carne in mezzo acquoso												
	Conserve e semiconserve di carne sott'olio												
	Uova, tuorli d'uovo, albumi sotto forma di polvere o seccati o congelati												
	Uova, tuorli d'uovo, albumi sotto forma liquida o cotti												
PREPARATI ALIMENTARI	Latte intero, scremato o latte parzialmente disidratato												
	Latte fermentato (yogurt, latticello), panna e panna acida												
	Formaggio naturale senza crosta o con crosta edibile e formaggio fuso												
	Formaggi interi con crosta non edibile												
ALTRI	Formaggio fuso (formaggio a pasta molle), formaggio in conserva in mezzo acquoso (mozzarella...)												
	Formaggio conservato sott'olio												
	Latte in polvere, compresi i preparati per i lattanti												
	Salse con sostanza acquosa												
ALTRI	Salse con sostanza grassa (per esempio: maionese, salsa per insalata...)												
	Senape												
	Aceto												
	Tartine, sandwich, pizze contenenti ogni specie di alimenti e con materie grasse in superficie												
ALTRI	Tartine, sandwich, pizze contenenti ogni specie di alimenti e senza materie grasse in superficie												
	Zuppe, salse, brodi in polvere o liofilizzati con sostanze grasse (compresi i lieviti)												
	Zuppe, salse, brodi in polvere o liofilizzati con sostanze grasse (compresi i lieviti)												
	Zuppe, salse, brodi in qualsiasi altra forma con sostanze grasse (compresi i lieviti)												
ALTRI	Zuppe, salse, brodi in qualsiasi altra forma ma senza sostanze grasse (compresi i lieviti)												
	Alimenti fritti o arrostiti di origine vegetale (patate, frittelle)												
	Alimenti fritti o arrostiti di origine animale												
	Alimenti secchi con sostanze grasse in superficie												
ALTRI	Alimenti secchi senza sostanze grasse in superficie												
	Piante, spezie, aromi, caffè e succedanei del caffè in grani o in polvere												
	Spezie e condimenti sott'olio												
	Cacao in polvere												
ALTRI	Cacao in pasta												
	Estratti concentrati alcolici con 5% vol. e oltre												
	Alimenti congelati o surgelati												
	Gelati												

# LE SOLUZIONI MAPA PROFESSIONAL PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Una gamma di guanti per diversi compiti nell'industria alimentare

Produzione, trasformazione, distribuzione e catering:

- I guanti protettivi Mapa Professional forniscono soluzioni per **molte applicazioni nell'industria alimentare.**
- **Il rispetto delle norme igieniche è uno dei fondamenti dell'industria alimentare.** Quest'ultima investe per migliorare costantemente la sicurezza dei clienti, mentre i produttori restano legalmente i responsabili ultimi della qualità sanitaria dei loro prodotti.



## LO SAPEVI?

- Apporre semplicemente il pittogramma su un guanto senza fornire informazioni più dettagliate non fornisce un'adeguata garanzia di compatibilità con un determinato alimento.
- Pertanto, un guanto può essere adatto per manipolare determinati alimenti e non altri.

- Con la sua guida alla scelta specifica per gli alimentari, Mapa Professional intende aiutare gli utilizzatori finali a verificare la corretta **conformità alimentare di ciascun guanto in funzione degli alimenti**, da essi realmente manipolati, nel rigoroso rispetto della normativa Europea e nazionale. Fornendo i risultati dei test per tutti i guanti della sua gamma Food Expert, **Mapa Professional vuole soddisfare con chiarezza le esigenze sempre più rigorose dei sistemi qualità dei suoi clienti.**

Questi test sono disponibili sul  
nostro sito web Mapa Professional  
[mapa-pro.it](http://mapa-pro.it)



## SCEGLIERE IL QUANTO GIUSTO IN FUNZIONE DEGLI ALIMENTI MANIPOLATI:

### FASE 1

Trovare l'alimento manipolato consultando i raggruppamenti per famiglia di alimenti.

### FASE 2

Individuare i guanti che permettono la manipolazione di tale tipo di alimento.

### FASE 3

Scegliere il livello di protezione necessaria (usa e getta, termica, dai tagli, dai liquidi) e le prestazioni richieste in base all'utilizzo. Poi confermare il guanto in funzione dell'utilizzo e del comfort.

## ESEMPI DI POSTAZIONI DI LAVORO

 <b>MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI:</b> Attività di manipolazione alimentare, preparazione di alimenti crudi e modificati, operazioni di confezionamento.					
<b>Manipolazione di materie prime</b>	Manipolazione Smistamento Affettatura Taglio Tritatura	<b>Vital 165</b> 	<b>Harpon 326</b> 	<b>KryTech 838</b> 	<b>Solo 999</b> 
	<b>Miscelazione, cottura</b>	Cottura a vapore Frittura Tostatura Marinatura	<b>UltraNitril 475</b> 	<b>Jersette 308</b> 	<b>Vital 177</b> 
<b>Imballaggio</b>		Imballaggio Inscatolamento Imbottigliamento	<b>Ultrane 548</b> 	<b>KryTech 582</b> 	<b>UltraNitril 491</b> 

## ESEMPI DI APPLICAZIONE



**HARPON 326**  
INDUSTRIA ITTICA



**KRYTECH 838**  
CATERING

 <b>LOGISTICA:</b> Logistica e attività di manutenzione nelle quali potrebbe verificarsi un contatto alimentare.					
<b>Archiviazione e manipolazione in negozio</b>	Cella frigorifera Manipolazione a caldo Deposito a secco	<b>Templice 700</b> 	<b>TempCook 476</b> 	<b>KryTech 579</b> 	<b>Solo 988</b> 
	<b>Consegna</b>	Scatole di trasporto / casse Scarico	<b>Templice 770</b> 	<b>Titan 397</b> 	<b>KryTech 582</b> 
<b>Manutenzione e pulizia</b>		Igienizzazione Riparazione Pulizia	<b>UltraNitril 480</b> 	<b>UltraNitril 491</b> 	<b>UltraNitril 553</b> 
			<b>UltraNitril 480</b> 	<b>Jersette 307</b> 	<b>Vital 181</b> 



**TEMPICE 700**  
INDUSTRIA DEI SURGELATI



**ULTRANITRIL 480**  
PULIZIA

# NESSUN COMPROMESSO SULLA PROTEZIONE DAI TAGLI

## TempCook 476

Igiene combinato con protezione termica e dai tagli efficace

- Protezione termica fino a 250° C
- Elevata protezione dai tagli (livello di taglio D)
- 100% impermeabile
- La manica lunga (45 cm) protegge gli avambracci durante la manipolazione di piatti caldi



Può entrare in contatto con qualsiasi alimento



 GRIP & PROOF  
TECHNOLOGY

## KryTech 582

Ottima presa e impermeabilità ai liquidi in ambienti grassi, combinate con un'elevata protezione dai tagli

- Tecnologia Grip&Proof
- Elevata protezione dai tagli (Livello di taglio D: 18N)
- Ottima resistenza all'abrasione
- Lavabile fino a 5 cicli a 60°C



Può entrare in contatto con tutti i tipi di alimenti, eccetto quelli acidi e alimenti oleosi affetti da un fattore di riduzione inferiore a 2, per tempo di contatto di 10 mn e temperatura di 10°C

## KryTech 838

Combinazione tra un'eccellente resistenza al taglio e un'eccellente conformità alimentare

- Elevata protezione dai tagli (Livello di taglio E : 24,2N)
- Lavabile fino a 20 cicli a 90°C
- Ambidestro



Può entrare in contatto con qualsiasi alimento



# GUANTI MAPA PROFESSIONAL ADATTI AL CONTATTO ALIMENTARE:

I guanti Mapa Professional elencati di seguito sono stati testati per la conformità alimentare. I certificati sono disponibili su richiesta.

	Nome prodotto	Immagine	Norme	Finitura interna	Finitura esterna
Protezione dai liquidi	Vital 165			Floccata	Zigrinata
	Vital 175		TIPO B 0010X KPT Virus	Liscia	Zigrinata, clorinata
	Vital 177		TIPO B 0010X KPT	Clorinata	Zigrinata
	Vital 180		TIPO B 110X KPT	Floccata	Zigrinata
	Vital 181		TIPO B 110X KPT	Floccata	Granitiforme, clorinata
	Vital 520		TIPO B 2010X KMP	Con polvere	Liscia
	Jersette 308		TIPO B 2131X X1XXXX KPT	Supporto tessile	Liscia
	Jersette 307		2120X X1XXXX	Supporto tessile	Granitiforme
	Harpon 326		TIPO B 3141X X1XXXX KPT	Supporto tessile	Aderenza rinforzata
	Telsol 351		TIPO A 4121X KLMNPT	Supporto tessile	Granitiforme
	Ultranitrl 381		TIPO A 311A X1XXXX JKLOPT ISO 18989	Supporto tessile con tecnologia Mapa	Zigrinata
	Ultranitrl 472		TIPO B 2101X JOT	Clorinata	Granitiforme
	Ultranitrl 475		TIPO B 3001X JOT	Floccata	Zigrinata
	Ultranitrl 480		TIPO A 4102X AJKOPT ISO 18989 G2	Clorinata	Zigrinata
	Ultranitrl 485		TIPO A 3101X JKOPT ISO 18989 G2	Floccata	Zigrinata
	Ultranitrl 487		TIPO B 2101X JOT	Clorinata	Zigrinata
Ultranitrl 492		TIPO A 3101X AJKOPT Virus ISO 18989 G2	Floccata	Zigrinata	
Ultranitrl 495		TIPO A 3101X AJKOPT	Floccata	Zigrinata	

	Nome prodotto	Immagine	Norme	Finitura interna	Finitura esterna	
Usa e getta	Solo 967		TIPO C 	Clorinata	Liscia con punte delle dita zigrinate	
	Solo 988		TIPO C 	Con polvere	Liscia	
	Solo 995		TIPO C 	Clorinata	Liscia con punte delle dita zigrinate	
Protezione dai tagli	Solo 999		TIPO B JKT	Clorinata	Liscia con punte delle dita zigrinate	
	KryTech 563		 4343B	Supporto tessile senza cuciture in fibre HDPE	Dorso aerato	
	KryTech 579		 4342B	Supporto tessile senza cuciture in fibre HDPE	Dorso aerato	
	KryTech 582		 4X43D	Supporto tessile senza cuciture in fibre HDPE	Preso antiscivolo	
Protezione nei lavori di manutenzione	KryTech 838		 2X4XE	Supporto tessile senza cuciture in fibre HDPE	-	
	Titan 375		 3111X	Supporto tessile	Liscia	
	Titan 376		 3111X	Supporto tessile	Liscia	
	Titan 383		 3111X	Supporto tessile	Liscia	
	Titan 393		 4111X X1XXXX	Supporto tessile	Liscia	
	Titan 397		 4111X	Supporto tessile	Liscia	
	Ultrane 541		 4121A X1XXXX	Supporto tessile senza cuciture	Aderenza rinforzata	
	Ultrane 548		 3121X	Supporto tessile senza cuciture	Dorso aerato	
	Ultrane 551		 4131X	Supporto tessile senza cuciture	Dorso aerato	
	Ultrane 553		 4121X	Supporto tessile senza cuciture	Dorso aerato	
	Protezione termica	TempCook 476		 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Protezione termica in maglia	Zigrinata
		Templice 700		 3222X 02X	Protezione termica in maglia	3/4 rivestimento in nitrile Finezza 15
Templice 770			 4221X 121 KMO	Supporto in jersey foderato con felpa di lana	Granitiforme	