



MAPA PROFESSIONAL GAMMA FOOD EXPERT

mapa-pro.it

MAPA[®]
PROFESSIONAL

Il futuro è
nelle nostre mani

MAPA PROFESSIONAL E NORMATIVE

Come funzionano le norme per il contatto alimentare?

CI SONO 2 TIPOLOGIE DI NORMATIVE

PLASTICHE	GOMMA
Regolamento UE 10/2011. Es: PVC, tessile sintetico, poliuretano.	Le leggi nazionali definiscono i test da utilizzare per ottenere la conformità alimentare.
	 Francia - Arrêté du 5/04/2020
	 Italia - Decreto Ministeriale 21/03/1973
	 Germania - BfR XXI, category 3

SELEZIONA IL GUANTO GIUSTO PER TE IN BASE AGLI ALIMENTI MANIPOLATI

- Trova l'alimento manipolato consultando i raggruppamenti per famiglia di alimenti.
- Individua i guanti che permettono la manipolazione di tale tipo di alimento.

POI CONTROLLA IL GUANTO PER L'USO E IL COMFORT

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

Le norme per il contatto alimentare europee e nazionali si basano su 3 principi in comune:



Ogni step è necessario per poter passare alla fase successiva, questi sono i vincoli per ottenere la certificazione alimentare.

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 alle 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

LE SOLUZIONI MAPA PROFESSIONAL PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

MAPA offre una gamma di guanti protettivi per diverse mansioni nel settore alimentare: produzione, trattamento, distribuzione e ristorazione.

- 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.
- La legislazione europea e le leggi nazionali definiscono nel dettaglio i test di contatto con gli alimenti da eseguire per ogni tipo di cibo. Pertanto, un guanto può essere adatto per la manipolazione di alcuni prodotti alimentari, ma non di altri.



LA COMPATIBILITÀ ALIMENTARE È DISCIPLINATA DAL REGOLAMENTO EUROPEO (CE) N. 1935/2004 SUI MATERIALI E SUGLI OGGETTI DESTINATI A ENTRARE IN CONTATTO CON IL CIBO.

- Con la sua guida alla scelta specifica per gli alimenti, Mapa Professional vuole 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



LA TUA GUIDA ALLA SCELTA

Maggiori informazioni sui guanti su
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 alimento

GRUPPO ALIMENTI	SE MANIPOLATE
Bevande	Analcoliche o con meno di 6% vol. chiare
	Analcoliche o con meno di 6% vol. torbide
	Bevande alcoliche tra 6% e 20% vol.
	Bevande alcoliche oltre 20% vol.
Cereali, amidi, zuccheri e cioccolato	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, succedi e prodotti ricoperti
	Dolciumi in pasta umida
	Melassa, sciroppo di zucchero, miele
	Dolciumi con grassi sulla superficie
Frutta, verdura e derivati	Frutta intera, fresca o refrigerata, non sbucciata; frutta secca o disidratata; noci sgusciate e tostate
	Verdura fresca, sbucciata o tagliata
	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
	Noci in pasta o sotto forma di crema
Grassi e oli	Animali o vegetali, naturali o trattati
	Emulsioni d'acqua nell'olio (margarina, burro)
Prodotti animali e uova	Crostacei e molluschi non protetti da conchiglie in natura, conserve di pesce in mezzo acquoso
	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
	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
Uova, tuorli d'uovo, albumi sotto forma liquida o cotti	
Latticini	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
	Formaggio fuso (formaggio a pasta molle), formaggio in conserva in mezzo acquoso (mozzarella...)
	Formaggio conservato sott'olio
Condimenti	Latte in polvere, compresi i preparati per i lattanti
	Salse con sostanza acquosa
	Salse con sostanza grassa (per esempio: maionese, salsa per insalata...)
	Senape
Preparati alimentari	Aceto
	Tartine, sandwich, pizze contenenti ogni specie di alimenti e con materie grasse in superficie
	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)
	Zuppe, salse, brodi in qualsiasi altra forma ma senza sostanze grasse (compresi i lieviti)
	Alimenti fritti o arrostiti di origine vegetale (patate, frittelle)
Altri	Alimenti fritti o arrostiti di origine animale
	Alimenti secchi con sostanze grasse in superficie
	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
	Cacao in pasta
	Estratti concentrati alcolici con 6% vol. e oltre
Alimenti congelati o surgelati	
Gelati	

[illegible]

* (ITA) corrisponde a un guanto conforme anche al Decreto Ministeriale Italiano 21/03/1973

GUANTI MAPA PROFESSIONAL ADATTI AL CONTATTO ALIMENTARE:

	Nome del prodotto	Immagine	Norme	Finitura interna	Finitura esterna
Protezione dai liquidi	Vital 165		-	Floccata	Rilievi antiscivolo
	Vital 175		TIPO B VIRUS 0010X KPT	Trattamento interno per facilitarne la calzata	Rilievi antiscivolo
	Vital 177		TIPO B 0010X KPT	Clorinata	Rilievi antiscivolo
	Jersette 308		2131X X1XXXX TIPO B KPT	Supporto tessile	Liscia
	Harpon 326		3141X X2XXXX TIPO B KPT	Supporto tessile	Presa rinforzata
	Ultranitril 472		TIPO B 2101X JOT	Trattamento interno per facilitarne la calzata	Zigrinata
	Ultranitril 475 (ITA)*		TIPO B 3001X JOT	Floccata	Rilievi antiscivolo
	Ultranitril 495		TIPO A 3101X AJKOPT	Floccata	Rilievi antiscivolo
	Ultranitril 480 (ITA)*		TIPO A 4102X AJKOPT ISO 18889 G2	Clorinata	Rilievi antiscivolo
Protezione termica	TempCook 476 (ITA)*		TIPO A 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Maglia di protezione termica	Rilievi antiscivolo
Protezione nei lavori di manutenzione	KryTech 693		4X42C	Supporto tessile senza cuciture	Rivestimento in schiuma
	KryTech 694		4X42D	Supporto tessile senza cuciture	Rivestimento in schiuma
	KryTech 838		2X4XE	Supporto tessile senza cuciture in fibre HDPE	-
	Ultrane 510		4131X	Supporto tessile senza cuciture in maglia	-
	Ultrane 541/641		4121A X1XXXX	Supporto tessile senza cuciture in maglia	Presa rinforzata
Usa e getta	Solo 967		TIPO C	Clorinata	Liscia con punta delle dita granitiforme
	Solo 997		TIPO B VIRUS	Clorinata	Liscia con punta delle dita granitiforme
	Solo 999		TIPO B JKT	Clorinata	Liscia con punta delle dita granitiforme
	Solo 988		TIPO C	Con polveri	Liscia
	Solo Plus 995		TIPO C	Senza polveri	Liscia con punta delle dita granitiforme
	Solo 990		TIPO C VIRUS	Senza polveri	Liscia
	Solo Black 935		TIPO C	Senza polveri	Liscia

Per maggiori informazioni sul tipo di regolamento alimentare, consultare la scheda tecnica del guanto.

*(ITA) corrisponde a un guanto conforme anche al Decreto Ministeriale Italiano 21/03/1973