

| PALMPRO ESSENTIAL 523 | | | |
|------------------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Documento: NI – EPFL/008 | Data:16/10/2022 | Edizione: 08-10-22 | Pag.: 1/3 |

| | |
|------------------------|---|
| Denominazione prodotto | PALMPRO ESSENTIAL 523 |
| Fabbricante | ICOQUANTI S.p.A. |
| Codice commerciale | EPFL |
| Tipo di D.P.I. | Guanto monouso di disegno semplice da utilizzare per le attività rientranti nella I categoria di rischio – Rischi minimi (Regolamento (UE) 2016/425). |
| Attestazione CE | Autocertificazione |
| Ente emittente | ICOQUANTI S.p.A. |

1. Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto monouso in lattice di gomma naturale sottoposto a processo “polymer coating”, ambidestro con bordino, senza polvere, a finitura interna liscia ed esterna micro-ruvida.

| | | | | |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
| Taglie disponibili | S / 6-6,5 | M / 7-7,5 | L / 8-8,5 | XL/9-9,5 |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|----------|


2. Conformità

2.1 Conforme alla Normativa EN 420: 2003 + A1:2009

2.2 Prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001: 2015.

3. Caratteristiche prestazionali a Norme CE

| | | |
|---|-----------|---------------|
| EN 420: 2003 + A1:2009 (Requisiti generali per i guanti) | Misure | Test superati |
| | Destrezza | Classe 5 |

| | |
|---|---|
|  | Idoneo al contatto breve (se continuativo max. 30 minuti a 40° C) con sostanze alimentari acquose, e/o alcoliche (max. 10%) e/o grasse con fattore di riduzione => 3. (D.M. 21/3/73 e s. m. i. Regolamento Ce 1935/2004 e s. m. i.). |
| Alimenti manipolabili | Bevande non alcoliche (pH > 4,5) ed alcoliche al 10% max., cereali e derivati, prodotti della panetteria secchi e freschi aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della pasticceria secchi e freschi aventi anche in superficie sostanze grasse, prodotti della biscotteria secca e fresca aventi anche in superficie sostanze grasse, cioccolato, dolciumi aventi anche sostanze grasse in superficie, zuccheri e loro derivati, dolciumi in forma solida ed in forma di pasta aventi anche sostanze grasse in superficie, frutta intera e/o secca disidratata e/o in pezzi e/o conservata (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso (pH > 4,5), e/o alcolico (> 10%), frutta in guscio (es. arachidi, castagne) sbucciata e/o secca, ortaggi interi e/o freschi e/o refrigerati, ortaggi secchi e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o alcolico (> 10%), pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati comprese le uova di pesce, crostacei e molluschi freschi nella conchiglia e/o senza e/o cotti conservati in mezzo acquoso (pH > 4,5), carni fresche e/o refrigerate e/o salate e/o affumicate, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), conserve di carne in mezzo grasso o oleoso, uova anche senza guscio in polvere e/o secche, tuorlo d'uovo liquido e/o in polvere e/o congelato, albume secco, formaggi interi con crosta e/o senza, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, lieviti e sostanze fermentanti in pasta e/o secchi, salse non acide dal carattere acquoso, mostarde, tartine, sandwich, toast, gelati, alimenti congelati e surgelati, cacao in polvere ed in pasta, caffè, estratto di caffè liquido, piante aromatiche, spezie ed aromi allo stato naturale. |

4. Caratteristiche fisiche

| | | | |
|-----------------|----------------|-----------------|------------------|
| Colore | Bianco-lattice | | |
| Dimensioni (mm) | Taglia | Lunghezza (min) | Larghezza (± 10) |
| | S / 6-6,5 | 240 | 80 |
| | M / 7-7,5 | 240 | 95 |

| PALMPRO ESSENTIAL 523 | | | |
|------------------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Documento: NI – EPFL/008 | Data:16/10/2022 | Edizione: 08-10-22 | Pag.: 2/3 |

| | | | |
|---------------|---------------------|-----|-----|
| | L / 8-8,5 | 240 | 105 |
| | XL/9-9,5 | 240 | 110 |
| Spessore (mm) | 0,10 (valore medio) | | |

5. Packaging

5.1. Dispenser box con 100 guanti “contati a peso” (by weight).

5.2. Guanti confezionati in dispenser-box da 100 guanti.

| | | |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------|
| Dimensioni dispenser-box (mm) | 220 X 115 X 68 | Peso (g) 60 (Valori nominali) |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------|

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

| | | |
|-------------------------|-----------------|--------------------------------|
| Dimensioni cartone (mm) | 350 X 245 X 225 | Peso (g) 400 (Valori nominali) |
|-------------------------|-----------------|--------------------------------|

6. Avvertenze

6.1. Prodotto contenente lattice di gomma naturale: può causare reazioni allergiche compreso lo shock anafilattico.

6.2. I guanti contengono componenti potenzialmente allergizzanti in soggetti sensibili che possono causare irritazione e/o reazioni allergiche. Qualora si verifichi una manifestazione allergica consultare immediatamente il medico.

6.3. Prima dell'impiego, ispezionare i guanti per individuare eventuali difetti o imperfezioni.

6.4. Non utilizzare i guanti quando sussiste il rischio di impigliarsi in parti di macchine in movimento.

6.5. Controllare la data di scadenza sulla confezione.

6.6. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

7. Istruzioni per l'uso

7.1. La scelta del guanto idoneo al tipo di lavoro deve essere fatta prima dell'utilizzo, in base al tipo di rischio, alle esigenze di lavoro e alle condizioni ambientali ed in caso di dubbi contattare il Servizio Assistenza.

7.2. Scegliere la taglia.

7.3. Verificare la data di scadenza.

7.4. Indossare i guanti con cautela con le mani asciutte e pulite.

7.5. Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con sostanze alimentari acquose, e/o alcoliche (max. 10%) e/o grasse con fattore di riduzione => 3. (D.M. 21/3/73 e s. m. i. Regolamento Ce 1935/2004 e s. m. i.).

7.6. Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.

7.7. Dichiarazione di conformità presente sul sito www.icoguanti.it.

7.8. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.

7.9. ICOGUANTI S.p.A. garantisce la conformità del presente prodotto ai dati tecnici standard della stessa, alla data della consegna a distributori autorizzati. Nella misura in cui è consentito dalla legge, la presente garanzia viene rilasciata in sostituzione di qualsiasi altra garanzia, comprese eventuali garanzie di idoneità ad uno scopo specifico. La responsabilità di ICOGUANTI S.p.A. si limita al rimborso del prezzo di acquisto del prodotto in questione. Gli acquirenti e gli utenti del prodotto accettano i termini di queste limitazioni della garanzia, termini che non possono essere alterati da qualsiasi accordo scritto o orale.

7.10. Periodo di validità 3 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.

8. Raccomandazioni

8.1. Lavare le mani dopo l'uso.

| PALMPRO ESSENTIAL 523 | | | |
|------------------------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Documento: NI – EPFL/008 | Data:16/10/2022 | Edizione: 08-10-22 | Pag.: 3/3 |

8.2. Se usati con molta frequenza utilizzare prodotti stabilizzanti il pH della pelle.

9. Trasporto e stoccaggio

9.1. Conservare i guanti nel loro imballaggio originale in luogo fresco ed asciutto, in quanto un'errata conservazione può causare problemi di calzata temporanei e reversibili che vengono eliminati ponendo i guanti in un luogo asciutto.

9.2. Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore.