

HIREX NT			
Documento NIM – ESBN/003	Data: 23/01/2019	Edizione: 03-01-19	Pag.: 1/4

Denominazione prodotto	HIREX NT
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	ESBN
Tipo di D.P.I.	Guanti di protezione di tipo B contro prodotti chimici e microrganismi, da utilizzare per le attività rientranti nella categoria III di rischio (Direttiva 89/686/CEE).
Attestazione CE	N° 0162/17917/11- Rev.2
Organismo notificato	A.N.C.I. servizi s.r.l. - C.I.M.A.C. n° 0465

1 Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto sintetico monouso in nitrile, esente da sostanze cancerogene, mutagene o tossiche (Direttiva 67/548/CEE, allegato I) ambidestro con bordino, a finitura interna opaca ed esterna microruvida sulla punta delle dita, alogenato internamente e senza polvere lubrificante.

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

2 Conformità

- 2.1 Conforme come D.P.I. alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.
- 2.2 Conforme alle Norme tecniche EN 374-1:2016, EN 374-2:2014, EN 16523-1:2015 (EN 374-3:2003), EN 374-4: 2013, EN 374-5:2016 ed EN 420-2003 + A1:2009 armonizzate alla Direttiva 89/686/CEE e successive modifiche.
- 2.3 Materie prime e processo produttivo conformi agli standard della FDA (Food and Drug Administration) e del GMP (Good Manufacturing Practice) USA.
- 2.4 Prodotti in stabilimenti certificati ISO 9001:2008.
- 2.5 Conforme al Regolamento 1935/2004/CE e al Regolamento 2023/2006/CE relativo al Good Manufacturing Practice (GMP) per i materiali e gli articoli che devono venire a contatto con prodotti agro-alimentari.

3 Caratteristiche prestazionali

AQL < 1,5 (Livello G1) per assenza di fori, AQL 2,5 (Livello G1) per maggiori difettosità, AQL 4 (Livello G1) per minori difettosità, AQL 4 (Livello S2) per dimensioni fisiche e proprietà, con riferimento alle norme EN 455-1,2 e/o ASTM D6319.

EN 420:2003+A1:2009 (Requisiti generali per i guanti)	Misure		Test superati
	Destrezza		Livello 5
EN 374 – 5:2016 (Requisiti prestazionali per rischi da microrganismi) 	EN 374-2:2015 (Determinazione della resistenza alla penetrazione)	Tenuta all'aria	Test superato
		Tenuta all'acqua	Test superato
EN 374 – 1:2016 (Requisiti prestazionali per rischi chimici) 	EN 16523-1:2015 (EN 374-3:2003) (Determinazione della resistenza dei materiali alla permeazione dei prodotti chimici)	Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	Livello 2
		Acido solforico al 96% cod. L	Livello 2
		Dietilammina cod. G	Livello 2
		Perossido di idrogeno al 3% in H ₂ O	Livello 3
		p-Fenilendiammina 12%	Livello 5
		toluene - 2,5 diamina (PTD) al 4%	Livello 4

HIREX NT			
Documento NIM – ESBN/003	Data: 23/01/2019	Edizione: 03-01-19	Pag.: 2/4

<p>EN 374 – 1:2016 (Requisiti prestazionali per rischi chimici)</p> 	<p>EN 374-4: 2013 (Determinazione della resistenza alla degradazione per i prodotti chimici)</p>	Glicolato di Sodio al 5%	Livello 4
		Persolfato di Sodio al 5%	Livello 4
		Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	37 %
		Acido solforico al 96% cod. L	99 %
		Dietilammina cod. G	79 %
		Perossido di idrogeno al 3% in H ₂ O	68 %
		p-Fenilendiammina 12%	65 %
		toluene - 2,5 diamina (PTD) al 4%	82 %
		Glicolato di Sodio al 5%	43 %
Persolfato di Sodio al 5%	58 %		

	Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: destinato al contatto breve (se continuativo max 30 minuti a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti alcolici (> 10%) e acidi (pH < 4,5). (D.M. 21-03-73 e s.m.i. - Regolamento 1935/2004/CE).
Alimenti manipolabili	Bevande non alcoliche ed alcoliche al 10% max. e pH > 4,5 (non acide), 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, dolciumi in forma di pasta aventi sostanze grasse in superficie, zuccheri e loro derivati, frutta intera, fresca o refrigerata non pelata, frutta secca e/o disidratata e/o conservata (marmellata o similari) e/o in mezzo acquoso, oleoso o alcolico (< 10%), frutta in guscio (es. arachidi, castagne) sbucciata e/o secca, e/o sotto forma di pasta o crema, ortaggi interi e/o freschi e/o refrigerati non pelati, ortaggi secchi o disidratati, e/o in pezzi sotto forma di farina o polvere, ortaggi freschi, pelati o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 10%), oli, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati e/o sotto forma di pasta, conserve di pesce in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, crostacei e molluschi nella conchiglia e/o senza conchiglia in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, carni fresche e/o refrigerate e/o salate e/o affumicate e/o sotto forma di pasta, prodotti trasformati a base di carne (es prosciutto, salame), prodotti a base di carne in mezzo oleoso, conserve di carne in mezzo acquoso (pH > 4,5) e/o oleoso, uova anche senza guscio in polvere e/o secche e/o congelati, latte in polvere, crema (pH > 4,5), formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi naturali senza crosta o crosta commestibile e formaggi fondenti, formaggi conservati in mezzo oleoso, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), lievito e agenti lievitanti, preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, sale, salse (pH > 4,5), maionese e suoi derivati (pH > 4,5), panini, tartine, sandwich, toast, 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	Nero		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (± 5)
	XS / 5-5,5	240	77
	S / 6-6,5	240	80
	M / 7-7,5	240	95
	L / 8-8,5	240	108
	XL / 9-8,5	240	114
Spessore (mm)	Palmo		0,09 (valore medio)
Carico a rottura (N)	Prima invecchiamento & dopo invecchiamento (min)		6
Carico di rottura (MPa) (ASTM D 6319)	Prima invecchiamento & dopo invecchiamento (min)		14
Allungamento a rottura (%) (ASTM D 6319 – 00)	Prima invecchiamento (min)		500
	Dopo invecchiamento (min)		450

HIREX NT			
Documento NIM – ESNB/003	Data: 23/01/2019	Edizione: 03-01-19	Pag.: 3/4

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)	240 X 120 X 65 h	Peso (g)	60 (Valori nominali)
-------------------------------	------------------	----------	----------------------

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	340 X 255 X 255 h	Peso (g)	400 (Valori nominali)
-------------------------	-------------------	----------	-----------------------

6 Avvertenze

6.1 Guanti esclusivamente monouso.

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

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

6.4 I risultati dei test di laboratorio non rispecchiano l’effettiva durata della protezione nel luogo di lavoro e la differenziazione tra miscele e prodotti chimici puri.

6.5 La resistenza contro i prodotti chimici è stata valutata in condizioni di laboratorio da campioni prelevati dal solo palmo ed è correlata soltanto al prodotto chimico sottoposto a prova. La resistenza può risultare differente se il prodotto chimico è utilizzato in una miscela.

6.6 Si raccomanda di verificare che i guanti siano idonei per l’uso previsto, poiché le condizioni nel luogo di lavoro possono essere diverse dalla prova di tipo a seconda della temperatura, dell’abrasione e della degradazione.

6.7 Quando utilizzati, i guanti di protezione possono fornire una minore resistenza al prodotto chimico pericoloso a causa di cambiamenti nelle proprietà fisiche. Movimenti, impigliamento, sfregamento, degradazione causata da contatto con il prodotto chimico, ecc. possono ridurre in modo significativo il tempo di impiego effettivo. Per i prodotti chimici corrosivi, la degradazione può costituire il fattore più importante da prendere in considerazione nella selezione di guanti resistenti contro i prodotti chimici.

6.8 Prima dell’impiego, ispezionare i guanti per individuare eventuali difetti o imperfezioni.

6.9 Non utilizzare i guanti in contatto con il prodotto chimico per periodi superiori a quelli relativi al livello di prestazione (0 < 10 min. 1 > 10 min. 2 > 30 min. 3 > 60 min. 4 > 120 min. 5 > 240 min. 6 > 480 min.).

6.10 Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità.

6.11 Controllare la data di scadenza sulla confezione.

6.12 Tenere lontano dalla portata dei bambini.

6.13 Guanto non sottoposto a prova contro i virus.

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 del posto 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 controllare l’integrità del dispositivo

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

7.6 Lavare i guanti con acqua prima di utilizzarli per la manipolazione di alimenti.

7.7 Per uso esclusivo nell’industria alimentare e catering: destinato solo al contatto breve (se continuativo max 30 min. a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti alcolici (> 10%) e acidi (pH< 4,5).

HIREX NT			
Documento NIM – ESNB/003	Data: 23/01/2019	Edizione: 03-01-19	Pag.: 4/4

- 7.8 Rimuovere un guanto partendo dal polsino, tenerlo nella mano rimasta guantata, con la mano libera rimuovere il secondo guanto prendendolo dall'interno ed infilare il primo guanto all'interno del secondo.
- 7.9 Smaltire in conformità alle normative vigenti sulla base delle informazioni contenute nella presente nota informativa.
- 7.10 La dichiarazione di conformità è presente sul sito www.icoguantiti.it
- 7.11 Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un utilizzo non conforme e/o improprio.
- 7.12 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.
- 7.13 Periodo di validità 3 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.

8 Raccomandazioni

- 8.1 Sostituire con frequenza con regolarità.
- 8.2 Lavare le mani dopo l'uso.
- 8.3 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 calzatura 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.