

SYNTHO			
Documento NI – ESNC/031	Data: 29/07/20	Edizione: 031-07-20	Pag.: 1/4

Denominazione prodotto	Syntho
Fabbricante	ICOGUANTI S.p.A. C.so Carbonara 10A/1 16125 Genova Italia
Codice commerciale	ESNC
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 (Regolamento (UE) 2016/425).
Attestazione CE	N° G-123-03618-20
Organismo notificato	A.N.C.I. Servizi srl - Sezione CIMAC Via Aguzzafame 60/b 27029 Vigevano (PV) Italia N.° 0465 DPI sottoposto a sorveglianza dal parte dello stesso Organismo Notificato

1. Descrizione prodotto e sue varianti

Guanto sintetico monouso in nitrile, ambidestro con bordino, a finitura interna liscia ed esterna e micro-ruvida sulle dita, senza polvere lubrificante.

Taglie disponibili	S / 6-6,5	M / 7-7,5	L / 8-8,5	XL / 9-9,5	XXL / 10-10,5
--------------------	-----------	-----------	-----------	------------	---------------

2. Conformità

- 2.1 Conforme al Regolamento (UE) 2016/425 e alle Norme armonizzate EN 374-1:2016, EN 374-2:2014, EN 16523-1:2015, EN 374-4: 2013, EN 374-5:2016 ed EN 420-2003 + A1:2009
- 2.2 Conforme alla norma statunitense ASTM D6319.
- 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 9001:2015.
- 2.5 Prodotto 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 a Norme CE

AQL< 1,5 (Livello G1) per assenza di fori, AQL1,5 (Livello G1) per maggiori difettosità, AQL 2,5 (Livello S4) 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 374-2:2014 (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)	n-Eptano cod J	Livello 2
		Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	Livello 3
		Perossido di Idrogeno 30% cod. P	Livello 3
		Formaldeide 37% cod. T	Livello 3
		Acido solforico 10%	Livello 4
		Acido acetico 10%	Livello 4
n-Esano	Livello 2		

SYNTHO			
Documento NI – ESNC/031	Data: 29/07/20	Edizione: 031-07-20	Pag.: 2/4

		Aldeide Glutarica soluzione al 5%	Livello 2
		Amuchina® (Cloro soluzione 10%)	Livello 4
		Metanolo	Livello 1
		Xilene	Livello 1
		Acqua ragia (CAS 8052-41-3),	Livello 1
		Cellosolve (2-etossi-etanolo)	Livello 2
		Diclorometano	Livello 1
		<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>
Sodio Idrossido al 40% in H ₂ O cod. K	36 %		
Perossido di Idrogeno 30% cod. P	58,5 %		
Formaldeide 37%	5,6 %		
Acido solforico 10%	93 %		
Acido acetico 10%	88 %		
n-Esano	84 %		
Aldeide Glutarica soluzione al 5%	55 %		
Amuchina® (Cloro soluzione 10%)	68 %		
Metanolo	65 %		
Xilene	83 %		
Acqua ragia (CAS 8052-41-3),	91 %		
Cellosolve (2-etossi-etanolo)	62 %		
Diclorometano	78 %		

	Per uso esclusivo nell'industria alimentare e catering: idoneo al contatto breve (se continuativo max. 30 minuti a 40°C) con sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti acidi (pH < 4,5) ed alcolici (> 50%). (D.M. 21/3/73 e s. m. i.)
Alimenti manipolabili	Bevande non alcoliche ed alcoliche al 50% max. e pH > 4,5, 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, zuccheri e loro derivati, dolciumi aventi anche sostanze grasse in superficie, frutta intera non pelata e/o secca disidratata e/o in pezzi e/o conservata e/o in mezzo oleoso o alcolico (< 50%), 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 e/o in pezzi, ortaggi conservati in mezzo acquoso e/o oleoso e/o alcolico (< 50%), olio, burro, margarina ed emulsioni di olio in acqua, pesci freschi e/o refrigerati e/o salati e/o affumicati, comprese le uova di pesce, conserve di pesce in mezzo oleoso, crostacei e molluschi freschi nella conchiglia e/o senza conchiglia e/o in mezzo oleoso, 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 oleoso, uova intere, tuorlo, albume in polvere e/o secchi e/o congelati e/o liquidi e/o cotti, latte, bevande a base di latte, latte in polvere, formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi (es camembert) senza crosta e/o con crosta commestibile, formaggi fusi e pH > 4,5 (es cottage cheese), formaggi conservati in mezzo oleoso e/o acquoso con pH > 4,5, alimenti fritti o arrostiti, preparazioni per zuppe, minestre, brodi preparati (estratti concentrati), preparazioni omogeneizzate, piatti pronti aventi anche sostanze grasse in superficie, lieviti, salse oleose e/o acquose e pH > 4,5, gelati, panini, tartine, sandwich, toast e/o con sostanze grasse in superficie, 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	Blu		
Dimensioni (mm)	Taglia	Lunghezza (min)	Larghezza (± 5)
	S / 6-6,5	240	85
	M / 7-7,5	240	95

SYNTHO			
Documento NI – ESNC/031	Data: 29/07/20	Edizione: 031-07-20	Pag.: 3/4

	L / 8-8,5	240	106
	XL / 9-9,5	240	120
	XXL / 10-10,5	240	127
Spessore palmo (mm)	0,13 (valore medio)		
Carico di rottura EN 455-2:2010	Prima invecchiamento		6 (min)
	Dopo invecchiamento (7 giorni alla Temp. = 70 ± 2°C) (min)		6 (min)
Allungamento a rottura ASTM D6319-00 (%)	Prima invecchiamento		500 (min)
	Dopo invecchiamento (dopo 22 ore ± 0,3 alla Temp. = 100 ± 2°C)		400 (min)

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 122 X 75	Peso (g)	65 (<i>Valori nominali</i>)
-------------------------------	----------------	----------	-------------------------------

5.3. Cartoni da 10 dispensers-boxes.

Dimensioni cartone (mm)	255 X 250 X 390	Peso (g)	320 (<i>Valori nominali</i>)
-------------------------	-----------------	----------	--------------------------------

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. Nel caso di contatto accidentale con metanolo e xilene si consiglia di sostituire il guanto.

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

6.12. Controllare la data di scadenza sulla confezione.

6.13. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

6.14. 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

SYNTHO			
Documento NI – ESNC/031	Data: 29/07/20	Edizione: 031-07-20	Pag.: 4/4

- 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) sostanze alimentari ad eccezione degli alimenti acidi (pH< 4,5) e alcolici (> 50%). (D.M. 21/3/73 e s. m. i.)
- 7.8 Rimuovere un guanto partendo dal polsino, tenerlo nella mano rimasta quantata, 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 disponibile 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 5 anni dalla data di produzione se conservati in luogo fresco ed asciutto.
- 7.14 Il prodotto, identificato con apposito n° di lotto, richiede che si continui ad adottare misure per garantire la rintracciabilità nei vari passaggi fino all'utilizzatore finale (Regolamento 1935/2004 art. 5).
8. Raccomandazioni
- 8.1 Sostituire con frequentemente 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 Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole, all'ozono ed a fonti di calore
- 9.2 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.