



FOOD EXPERT

GUÍA DE SELECCIÓN MAPA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Encuentre el guante adecuado
en conformidad con
las disposiciones europeas
y nacionales.

mapa-pro.com

Una solución
para cada mano
que trabaja

MAPA[®]
PROFESSIONAL

LA SOLUCIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE MAPA PROFESSIONAL

Una gama de guantes que cumplan con diversas tareas en la industria alimentaria

Producción, procesamiento, distribución y catering:

- Los guantes de protección de Mapa Professional proporcionan **soluciones para muchas aplicaciones en la industria alimentaria.**
- **El cumplimiento de las normas higiénicas es un requisito esencial en la industria alimentaria.** La industria invierte en la mejora continua de la seguridad de sus clientes, puesto que solo los productores tienen responsabilidad legal por la calidad sanitaria de sus productos.



¿LO SABÍA?

- Añadir el pictograma a un guante, sin más, sin proporcionar más información detallada no proporciona una garantía de compatibilidad adecuada con un alimento concreto.
- Por tanto, un guante puede resultar apto para el manejo de determinados alimentos y no para otros.

- A través de su guía de selección especial para la industria alimentaria, Mapa Professional tiene como objetivo de ayudar a los usuarios finales a comprobar la **conformidad alimentaria de cada guante en función con los alimentos que se vayan a manejar**, estrictamente en línea con las disposiciones europeas y nacionales. Indicando los resultados de las pruebas para todos los guantes en su gama Food Expert, **Mapa Professional desea cumplir con los más estrictos requisitos de los sistemas de calidad de sus clientes.**

Estas pruebas están disponibles en nuestro sitio web de Mapa Professional mapa-pro.com



SELECCIONE EL GUANTE ADECUADO PARA USTED DE ACUERDO CON LOS ALIMENTOS MANIPULADOS:

PASO 1

Encuentre los alimentos que maneja a través de los grupos de alimentos.

PASO 2

Identifique los guantes aptos para el manejo de este tipo de alimentos.

PASO 3

Seleccione el nivel de protección necesario (desechables, protección térmica, protección frente a cortes, resistencia a líquidos) y el rendimiento requerido en función de su uso. Después, compruebe el uso y la comodidad de su guante.

SIN COMPROMISO EN CUANTO A PROTECCIÓN FRENTE A CORTES

TempCook 476

Higiene combinada con una protección térmica y frente a cortes efectiva

- Protección térmica de hasta 250°C
- Alta protección frente a cortes (nivel de cortes D)
- 100% resistente a líquidos
- La manga larga (45 cm) protege los antebrazos al manejar platos calientes



Puede entrar en contacto con todo tipo de alimentos



KryTech 582

Agarre y resistencia a líquidos excelentes en condiciones aceitosas, en combinación con una alta protección frente a cortes

- Tecnología Grip&Proof
- Alta protección frente a cortes (nivel de cortes D: 18N)
- Excelente resistencia a la abrasión
- Lavable hasta 5 ciclos a 60°C



Puede entrar en contacto con todo tipo de alimentos, excepto alimentos ácidos y aceitosos afectados por un factor de reducción inferior a 2, para un tiempo de contacto de 10 minutos y una temperatura de 10°C



GRIP & PROOF

KryTech 838

Combinación de una resistencia al corte excelente y una conformidad alimenticia impecable

- Alta protección frente a cortes (nivel de cortes E: 24,2N)
- Lavable hasta 20 ciclos a 90°C
- Ambidiestro



Puede entrar en contacto con todo tipo de alimentos



MAPA PROFESIONAL Y LAS DISPOSICIONES

Mapa Profesional garantiza el respeto a la legislación conforme a las disposiciones europeas

- Todas las pruebas se han llevado a cabo para comprobar la conformidad con el contacto con alimentos
- Mapa Profesional lleva a cabo pruebas adecuadas para asegurar que el guante cumpla con las necesidades y expectativas de los clientes
- Las legislaciones europeas y nacionales indican detalladamente las pruebas a realizar en relación con el contacto con cada tipo de alimentos
- Hay certificados de contacto con alimentos e informes de pruebas disponibles en www.mapa-pro.com

Centrados en la legislación europea:

- La principal disposición, la 1935/2004, identifica y establece 5 líneas generales que se aplican a los materiales y elementos en contacto con productos alimenticios:
 - Los componentes no deberán transmitirse a los alimentos.
 - Deberán fabricarse en conformidad con las buenas prácticas de fabricación.
 - Deberán ser etiquetados o llevar el símbolo del vaso y el tenedor.
 - Debe proporcionar información sobre el uso adecuado del producto en contacto con alimentos.
 - Deberán poder rastrearse a lo largo de la cadena de producción.

PLÁSTICOS (PVC, PU, PE)	GOMA (LÁTEX, NITRILO)
-------------------------	-----------------------

Establecido específicamente por el Reglamento europeo 10/2011

- Límites de migración específica
- Límites de migración general (equivalentes a la migración global)
- Los tejidos sintéticos se considerarán plásticos

Remítase a las leyes nacionales, no a las disposiciones europeas. Todas las leyes nacionales especifican:

- Una lista de sustancias autorizadas (también llamada «lista positiva»)
- Límites de migración específica
- Límites de migración general (equivalentes a la migración global)

Las condiciones de las pruebas pueden variar

	France - Arrêté du 11/09/1994
	Italy - Decreto Ministeriale 21/03/1973
	Germany - BfR XXI, category 3

MAPA PROFESIONAL GUÍA DE RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

Ejemplos de restricciones alimentarias para 11 guantes entre los 47 GUANTES MAPA CON CERTIFICACIÓN PARA ALIMENTOS.

-  Aptos para el contacto con este tipo de alimentos
-  si el pH > 4,5, apto para el contacto si el pH < 4,5, no apto
-  No apto para el contacto con este tipo de alimentos

Más información sobre otros guantes en www.mapa-pro.com

GRUPO DE ALIMENTOS	USTED MANEJA	Solo 988	Solo 967	Vital 177	Vital 165	Jerette 307	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 485	Ultranitril 492	Temple 700	KryTech 579	KryTech 582*	
Bebidas	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol inferior o igual a un 6% de volumen, claras													
	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol inferior o igual a un 6% de volumen, turbias													
	Bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol de entre un 6% y un 20% de volumen.													
	Bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol superior al 20%.													
Cereales, almidones, azúcares, chocolates y productos derivados	Almidones, cereales, harina, comidas, pasta seca, como macarrones, espaguetis y productos similares y pasta fresca													
	Galletas, hojaldres, tartas y otros productos de panadería, secos, productos con azúcar y de pastelería sólidos; sin sustancias grasas													
	Galletas, hojaldres, tartas y otros productos de panadería y pastelería sólidos; con sustancias grasas, chocolate, sustitutos y productos revestidos													
	Productos de pastelería en una forma pastosa húmeda													
Frutas, verduras y derivados	Melazas, siropes de azúcar, miel													
	Productos de pastelería con sustancias grasas en la superficie													
	Frutas enteras, frescas o refrigeradas, sin pelar; frutos secos o deshidratados, frutos secos con cáscaras y tostados													
	Verduras frescas, peladas o cortadas													
	Procesadas: cortadas, en forma de purés, pastas o conservadas en medios acuosos, incluyendo en conserva y en salmuera													
	Procesadas en un medio alcohólico													
Grasas y aceites	Verduras conservadas en un medio aceitoso													
	Frutas conservadas en un medio aceitoso													
	Frutos secos en forma de pasta o crema													
	Animales o vegetales, naturales o tratados													
	Emulsiones de agua en aceite (margarina, mantequilla)													
	Productos de origen animal y huevos	Crustáceos y moluscos no protegidos de forma natural por su caparazón, pescado conservado en un medio acuoso												
		Crustáceos y moluscos no protegidos de forma natural por su caparazón, pescado conservado en un medio aceitoso, productos cárnicos marinados en un medio aceitoso												
		Crustáceos y moluscos frescos dentro de su caparazón												
		Pescado fresco, refrigerado, salado, ahumado o en forma de pasta												
		Carne de todas las especies, fresca, refrigerada, salada, ahumada o en forma de pastas o cremas												
Carnes conservadas total o parcialmente en un medio acuoso														
Productos lácteos	Carnes conservadas total o parcialmente en un medio aceitoso													
	Huevos, yemas y claras de huevos en polvo, desecadas o congeladas													
	Huevos, yemas y claras de huevos en forma líquida o cocinada													
	Leche entera, desnatada o parcialmente desecada													
	Leche fermentada (yogur, suero de mantequilla), crema y nata agria													
	Queso natural sin corteza o con una corteza comestible y queso fundido													
Aderezos	Quesos enteros con formas no comestibles													
	Queso procesado (queso blando), queso conservado en un medio acuoso (mozzarella, etc.)													
	Queso conservado en un medio aceitoso													
	Leche en polvo, incluyendo fórmulas para bebés													
Preparados alimenticios mixtos	Salsas con un carácter acuoso													
	Salsas con un carácter graso (ej. mayonesa, cremas para ensaladas, etc.)													
	Mostaza													
	Vinagre													
	Bocadillos, pan tostado, pizza con cualquier tipo de producto alimenticio con sustancias grasas en la superficie													
	Bocadillos, pan tostado, pizza con cualquier tipo de producto alimenticio pero sin sustancias grasas en la superficie													
Disposiciones adicionales	Sopas, salsas, caldos en polvo o desecados con carácter graso (incluyendo levaduras)													
	Sopas, salsas, caldos en polvo o desecados pero sin carácter graso (incluyendo levaduras)													
	Sopas, salsas y caldos en cualquier otra forma pero sin carácter graso (incluyendo levaduras)													
	Sopas, salsas y caldos en cualquier otra forma pero sin carácter graso (incluyendo levaduras)													
	Alimentos fritos o asados de origen vegetal (patatas fritas, buñuelos)													
	Alimentos fritos o asados de origen animal													
Disposiciones adicionales	Alimentos desecados con sustancias grasas en la superficie													
	Alimentos desecados sin sustancias grasas en la superficie													
	Hierbas, especias, hierbas aromáticas, café y sustitutos del café, granulados o en polvo													
	Especias y aderezos en medios aceitosos													
	Cacao en polvo													
	Pasta de cacao													
Disposiciones adicionales	Extractos concentrados con un nivel alcohólico igual o superior a un 6% de volumen.													
	Alimentos congelados o ultracongelados													
	Helados													

*KRYTECH 582 probado conforme a EN 12668 con un método de tiempos y condiciones de temperatura excepcionales: 10 mm, 10 °C. El tiempo y la temperatura de prueba estándar son de 2h-40 °C.

EJEMPLOS DE ESTACIONES DE TRABAJO

		MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:			
		Actividades de manipulación de alimentos, preparación de alimentos		crudos y modificados, operaciones de envasado.	
Manipulación de materias primas	Manipulación Clasificación Loncheado Corte Troceado	Vital 165	Harpon 326	KryTech 838	Solo 999
					
Mezclado, cocinado	Hervido Fritura Asado Marinado	UltraNitril 475	Jersette 308	Vital 177	Solo 995
					
Envasado	Envasado Enlatado Embotellado	Ultrane 548	KryTech 582	UltraNitril 491	Solo 967
					

EJEMPLOS DE APLICACIÓN



HARPON 326
INDUSTRIA PESQUERA



KRYTECH 838
CATERING



TEMPICE 700
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS
CONGELADOS



ULTRANITRIL 480
LIMPIEZA

		LOGÍSTICA:			
		Actividades de logística y mantenimiento en las que pueda producirse un contacto con alimentos			
Almacenamiento y manipulación en tiendas	Almacenamiento en frío Manipulación en caliente Almacenamiento seco	Templice 700	TempCook 476	KryTech 579	Solo 988
					
Entrega	Cajas / embalajes de transporte Descarga	Templice 770	Titan 397	KryTech 582	Ultrane 553
					
Mantenimiento y limpieza	Desinfección Reparación Limpieza	Ultrane 541	UltraNitril 480	Jersette 307	Vital 181
					
		Ultrane 551			
					

GUANTES NORMALIZADOS PARA USO ALIMENTARIO MAPA PROFESSIONAL:

Los guantes de Mapa Professional que aparecen listados más abajo han sido probados para asegurar el cumplimiento a nivel alimenticio. Pueden expedirse certificados si así se solicita.

	Producto Nombre	Imagen	Estándar	Interior acabado	Exterior Acabado
Resistentes	Vital 165			Flocado	Textura en relieve
	Vital 175		TIPO B 0010X KPT Virus	Suave	Textura en relieve, Clorado
	Vital 177		TIPO B 0010X KPT	Clorado	Textura en relieve
	Vital 180		TIPO B 110X KPT	Flocado	Textura en relieve
	Vital 181		TIPO B 110X KPT	Flocado	Granulado, Clorado
	Vital 520		TIPO B 2010X KMP	Empolvado	Suave
	Jersette 308		TIPO B 2131X XIXXXX KPT	Refuerzo textil	Suave
	Jersette 307		2120X XIXXXX	Refuerzo textil	Granulado
	Harpon 326		TIPO B 3141X XIXXXX KPT	Refuerzo textil	Adherencia reforzada
	Telsol 351		TIPO A 4121X KLMNPT	Refuerzo textil	Granulado
	Ultranitril 381		TIPO A 311A XIXXXX JKLOPT ISO 18989 G2	Refuerzo textil Tecnología Mapa	Textura en relieve
	Ultranitril 472		TIPO B 2101X JOT	Clorado	Granulado
	Ultranitril 475		TIPO B 3001X JOT	Flocado	Textura en relieve
	Ultranitril 480		TIPO A 4102X AJKOPT ISO 18989 G2	Clorado	Textura en relieve
	Ultranitril 485		TIPO A 3101X JKOPT ISO 18989 G2	Flocado	Textura en relieve
	Ultranitril 487		TIPO B 2101X JOT	Clorado	Textura en relieve
Ultranitril 492		TIPO A 3101X AJKOPT Virus ISO 18989 G2	Flocado	Textura en relieve	
Ultranitril 495		TIPO A 3101X AJKOPT	Flocado	Textura en relieve	

	Producto Nombre	Imagen	Estándar	Interior acabado	Exterior Acabado
Desechable	Solo 967		TIPO C	Clorado	Suave con yemas granuladas
	Solo 988		TIPO C	Empolvado	Suave
	Solo 995		TIPO C	Clorado	Suave con yemas granuladas
Protección frente a cortes	Solo 999		TIPO B JKT	Clorado	Suave con yemas granuladas
	KryTech 563		4343B	Refuerzo textil sin costuras con fibras HDPE	Ventilado atrás
	KryTech 579		4342B	Refuerzo textil sin costuras con fibras HDPE	Ventilado atrás
	KryTech 582		4X43D	Refuerzo textil sin costuras con fibras HDPE	Adherencia antideslizante
Protección para el manejo	KryTech 838		2X4XE	Refuerzo textil sin costuras con fibras HDPE	-
	Titan 375		3111X	Refuerzo textil	Suave
	Titan 376		3111X	Refuerzo textil	Suave
	Titan 383		3111X	Refuerzo textil	Suave
	Titan 393		4111X XIXXXX	Refuerzo textil	Suave
	Titan 397		4111X	Refuerzo textil	Suave
	Ultrane 541		4121A XIXXXX	Refuerzo textil sin costuras	Adherencia reforzada
	Ultrane 548		3121X	Refuerzo textil sin costuras	Ventilado atrás
	Ultrane 551		4131X	Refuerzo textil sin costuras	Ventilado atrás
	Ultrane 553		4121X	Refuerzo textil sin costuras	Ventilado atrás
Protección térmica	TempCook 476		4443D X2XXX 111 AFGJOT	Protección térmica tejida	Textura en relieve
	Templice 700		3222X 02X	Refuerzo textil tejido sin costuras	3/4 revestimiento de nitrilo Calibre 15
	Templice 770		4221X 121 KMO	Protección térmica tejida	Adherencia antideslizante