



MAPA PROFESSIONAL GAMA FOOD EXPERT

mapa-pro.com

Una solución
para cada mano
que trabaja

MAPA[®]
PROFESSIONAL

SOLUCIONES DE MAPA PROFESSIONAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MAPA ofrece una gama de guantes de protección apta para diversas tareas en la industria alimentaria: producción, transformación, distribución y restauración.

- El cumplimiento de la normativa y las normas de higiene es un requisito esencial en la industria alimentaria. El sector invierte continuamente para mejorar la seguridad de los clientes, ya que los productores son los únicos responsables legales de la calidad sanitaria de sus productos.
- La legislación europea y las normativas nacionales definen detalladamente los ensayos de contacto con los alimentos que deben realizarse para cada tipo de alimento. Por lo tanto, un guante puede estar homologado para la manipulación de determinados alimentos, pero no de otros.



LA COMPATIBILIDAD ALIMENTARIA SE RIGE POR EL REGLAMENTO EUROPEO (CE) Nº 1935/2004 SOBRE MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

- A través de su guía de selección específica para el sector alimentario, los usuarios finales de Mapa Professional comprueban la conformidad alimentaria de cada guante en función de **los alimentos que están manipulando**, en estricta consonancia con la normativa europea y nacional. Al proporcionar los resultados de los ensayos de todos los guantes de su gama Food Expert, **Mapa Professional pretende cumplir los requisitos más estrictos de los sistemas de calidad de sus clientes.**

Estos ensayos están disponibles en
nuestro sitio web de Mapa Professional
mapa-pro.com



MAPA PROFESSIONAL Y EL REGLAMENTO

¿Cómo funciona el reglamento alimentario?

HAY 2 TIPOS DE REGLAMENTO

PLÁSTICOS	CAUCHO
Reglamento UE 10/2011. P. ej.: PVC, textil sintético, poliuretano.	La legislación nacional define los métodos de ensayo que deben utilizarse para garantizar la conformidad alimentaria.
	<p> Francia - Arrêté du 5/04/2020</p> <p> Italia - Decreto Ministeriale 21/03/1973</p> <p> Alemania - BfR XXI, category 3</p>

SELECCIONE EL GUANTE ADECUADO EN FUNCIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MANIPULE

- Busque los alimentos que manipula en los grupos de alimentos.
- Identifique los guantes apropiados para manipular ese tipo de alimentos.

COMPRUEBE DESPUÉS EL AJUSTE Y EL CONFORT DE SU GUANTE

- Elija el tipo de protección (desechable, protección térmica, protección contra cortes, estanco) y las prestaciones necesarias en función de su uso.

La normativa alimentaria europea y las legislaciones nacionales se basan en 3 principios comunes:

Paso 1 Lista positiva de ingredientes autorizados

Paso 2 Sustancias restrictivas de migraciones específicas

Paso 3 Migración global en simulantes de alimentos: Estos ensayos establecen restricciones de manipulación

Cada paso es necesario para poder pasar al siguiente, estos son los condicionantes para obtener la certificación alimentaria.






















Mapa Professional garantiza el respeto de la legislación según la normativa europea:

- Los ensayos se realizan para comprobar la conformidad del contacto con los alimentos.
- Mapa Professional realiza los ensayos adecuados para garantizar que el guante responda a las necesidades y expectativas del cliente.
- La legislación europea y las normativas nacionales establecen con gran detalle los ensayos que deben realizarse con respecto al contacto con cada tipo de alimento. Los certificados de contacto con alimentos y los informes de los ensayos están disponibles en www.mapa-pro.com

Una solución
para cada mano
que trabaja

MAPA[®]
PROFESSIONAL

GUANTES MAPA PROFESSIONAL APTOS PARA CONTACTO ALIMENTARIO:

	Nombre del producto	Imagen	Normativa	Acabado interior	Acabado exterior
Estanco	Vital 165		-	Flocado	Relieve antideslizante
	Vital 175		TIPO B 0010X KPT Virus	Tratamiento para facilitar el ajuste	Relieve antideslizante
	Vital 177		TIPO B 0010X KPT	Clorado	Relieve antideslizante
	Jersette 308		TIPO B 2131X XIXXXX KPT	Soporte textil	Suave
	Harpon 326		TIPO B 3141X X2XXXX KPT	Soporte textil	Agarre reforzado
	Ultranitril 472		TIPO B 2101X JOT	Tratamiento para facilitar el ajuste	Granulado
	Ultranitril 475		TIPO B 3001X JOT	Flocado	Relieve antideslizante
	Ultranitril 495		TIPO A 3101X AJKOPT	Flocado	Relieve antideslizante
Térmico	TempCook 476		TIPO A 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Protección térmica tejida	Relieve antideslizante
Mecánico	KryTech 693		4X42C	Refuerzo textil tejido sin costuras	Suave
	KryTech 694		4X42D	Refuerzo textil tejido sin costuras	Suave
	KryTech 838		2X4XE	Refuerzo textil sin costuras con fibras de HDPE	-
	Ultrane 510		4131X	Refuerzo textil tejido sin costuras	-
	Ultrane 541/641		4121A XIXXXX	Refuerzo textil tejido sin costuras	Agarre reforzado
Desechable	Solo 967		TIPO C	Clorado	Suave con puntas de dedos granuladas
	Solo 997		TIPO B VIRUS	Clorado	Suave con puntas de dedos granuladas
	Solo 999		TIPO B JKT	Clorado	Suave con puntas de dedos granuladas
	Solo 988		TIPO C	Empolvado	Suave
	Solo Plus 995		TIPO C	Sin polvo	Suave con puntas de dedos granuladas
	Solo 990		TIPO C VIRUS	Sin polvo	Suave
	Solo Black 935		TIPO C	Sin polvo	Suave

Para más información sobre el tipo de normativa alimentaria, consulte la ficha técnica del guante.