



FOOD EXPERT GHID DE SELECȚIE MAPA PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ



Găsiți mănușa potrivită
conform reglementărilor
europene și naționale.

mapa-pro.com

O soluție
pentru fiecare mână
care lucrează

MAPA[®]
PROFESSIONAL

SOLUȚIA PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ DE LA MAPA PROFESSIONAL

O gamă de mănuși pentru îndeplinirea mai multor sarcini din industria alimentară

Producție, procesare, distribuție și catering:

- Mănușile de protecție Mapa Professional oferă **soluții pentru multe aplicații din industria alimentară.**
- **Respectarea normelor de igienă este o cerință esențială în industria alimentară.** Industria investește în îmbunătățirea continuă a siguranței clienților săi, deoarece producătorii sunt singurii responsabili din punct de vedere legal pentru calitatea sanitară a produselor lor.



ȘTIAȚI CĂ?

- Simpla aplicare a pictogramei pe o mănușă fără a oferi informații mai detaliate nu oferă o garanție adecvată de compatibilitate cu un anumit aliment.
- Prin urmare, o mănușă poate fi potrivită doar pentru manipularea anumitor alimente.

- Prin intermediul ghidului său dedicat de selecție pentru industria alimentară, Mapa Professional își propune să ajute utilizatorii finali să verifice **conformitatea alimentară a fiecărei mănuși în funcție de alimentele manipulate**, în strictă conformitate cu reglementările europene și naționale. Furnizând rezultatele testelor pentru toate mănușile din gama Food Expert, **Mapa Professional își propune să îndeplinească cele mai stricte cerințe ale sistemelor de calitate ale clienților săi.**

Aceste teste sunt disponibile
pe site-ul web al Mapa Professional
mapa-pro.com

SELECȚAȚI MĂNUȘA POTRIVITĂ PENTRU DVS. ÎN FUNCȚIE DE ALIMENTELE MANIPULATE:

PASUL 1:

Găsiți alimentele pe care le manipulați folosind grupurile alimentare.

PASUL 2:

Identificați mănușile potrivite pentru manipularea acestui tip de alimente.

PASUL 3:

Alegeți nivelul de protecție necesar (de unică folosință, protecție termică, protecție anti-tăiere, rezistente la lichide) și performanța necesară în funcție de utilizarea preconizată. Apoi verificați dacă mănușile sunt confortabile la utilizare.

NICI UN COMPROMIS PRIVIND PROTECȚIA ANTI-TĂIERE

TempCook 476

Igienă combinată cu protecție termică și anti-tăiere eficientă

- Protecție termică până la 250°C
- Protecție anti-tăiere ridicată (nivel D)
- 100 % rezistente la fluide
- Manșeta lungă (45 cm) protejează antebrățele atunci când manipulați vase fierbinți



Pot intra în contact cu toate tipurile de alimente



KryTech 582

Aderență excelentă și rezistență
la lichide în situații uleioase, combinate
cu o protecție anti-tăiere ridicată

- Tehnologie Grip&Proof
- Protecție anti-tăiere ridicată (nivel D: 18N)
- Rezistență excelentă la abraziune
- Lavabile maxim 5 cicluri la 60°C



Pot intra în contact cu toate tipurile de alimente, cu excepția produselor alimentare acide și a produselor alimentare uleioase afectate de un factor de reducere mai mic de 2, pentru un timp de contact de 10 min. și o temperatură de 10°C

KryTech 838

Combinație între o rezistență anti-tăiere excelentă și
o conformitate excelentă cu standardele alimentare

- Protecție anti-tăiere ridicată (nivel E: 24.2N)
- Lavabile maxim 20 cicluri la 90°C
- Ambidextre



Pot intra în contact cu toate tipurile de alimente



MAPA PROFESIONAL ȘI REGLEMENTĂRILE

Mapa Professional garantează respectarea legislației în conformitate cu reglementările europene:

- Toate testele sunt efectuate pentru a verifica conformitatea privind contactul cu alimentele
- Mapa Professional efectuează teste adecvate pentru a se asigura că mănua respectă nevoile și așteptările clienților
- Legislația europeană și legile naționale specifică în detaliu testele care trebuie efectuate în ceea ce privește contactul cu fiecare tip de aliment
- Certificatele privind contactul cu produsele alimentare și rapoartele testelor sunt disponibile pe **www.mapa-pro.com**

Accent pe regulamentele europene:

- Regulamentul principal 1935/2004 identifică și stabilește 5 schițe care se aplică materialelor și articolelor care intră în contact cu produsele alimentare:

1. Componentele nu trebuie să fie transferate la alimente.
2. Trebuie fabricate conform bunelor practici de fabricație.
3. Trebuie să fie etichetate sau să poarte simbolul „pahar și furculiță”.
4. Trebuie să ofere informații cu privire la utilizarea adecvată a produsului în contact cu produsele alimentare.
5. Trebuie să poată fi urmărite pe tot parcursul lanțului de producție.

MATERIALE PLASTICE (PVC, PU, PE)	CAUCIUC (LATEX, NITRIL)
Set specific de reglementări europene 10/2011 • Limite de migrare specifice • Limite de migrare globale (echivalente cu migrarea globală) • Textilele sintetice sunt considerate ca fiind materiale plastice	Consultați legile naționale, fără reglementări europene. Toate legile naționale specifice: • O listă a substanțelor autorizate (numită și „listă pozitivă”) • Limite de migrare specifice • Limite de migrare globale (echivalente cu migrarea globală) Condițiile de testare pot fi diferite
	  Franța - Arrêté du 9/11/1994   Italia - Decreto Ministeriale 21/03/1973  Germania - BfR XXI, categoria 3

MAPA PROFESSIONAL GHID DE RESTRICTII ALIMENTARE

Exemplu de restricții alimentare pentru
11 mănuși dintre cele
47 de MĂNUȘI MAPA CERTIFICATE
PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ.

Mai multe informații despre celelalte mănuși la www.mapa-pro.com

GRUP ALIMENTAR	MANIPULAȚI
Băuturi	Băuturi nealcoolice sau băuturi alcoolice cu concentrație alcoolică mai mică sau egală cu 6 % vol. clar
	Băuturi nealcoolice sau băuturi alcoolice cu concentrație alcoolică mai mică sau egală cu 6 % vol. tulbure
	Băuturi alcoolice cu concentrație alcoolică cuprinsă între 6 % vol. și 20 %
	Băuturi alcoolice cu concentrație alcoolică peste 20 %
Cereale, amidon, zaharuri, ciocolată și produse derivate	Amidon, cereale, făină, paste uscate de ex. macaroane, spaghetti și produse similare și paste proaspete
	Biscuiți, produse de patiserie, prăjituri și alte produse de panificație, produse uscate, zaharoase și de cofetărie sub formă solidă; fără substanțe grase
	Biscuiți, produse de patiserie, prăjituri și alte produse de panificație și produse de cofetărie în formă solidă; cu substanțe grase, ciocolată, înlocuitori și produse glazurate
	Produse de cofetărie sub formă de pastă umedă
Fructe, legume și produse derivate	Melasă, siropuri de zahăr, miere
	Produse de cofetărie cu substanțe grase la suprafață
	Fructe întregi, proaspete sau refrigerate, necojite; fructe uscate sau deshidratate; nuci decojite și prăjite
	Legume proaspete, curățate sau tăiate
	Procesate: tăiate, sub formă de piure, pastă sau conservate într-un mediu apos, inclusiv murate și în saramură
	Procesate într-un mediu alcoolic
Grăsimi și uleiuri	Legume conservate într-un mediu uleios
	Fructe conservate într-un mediu uleios
	Nuci sub formă de pastă sau cremă
Produse de origine animală și ouă	Animale sau vegetale, naturale sau tratate
	Emulsii de apă în ulei (margarină, unt)
	Crustacee și moluște neprotejate în mod natural de cochilie, pește conservat într-un mediu apos
	Crustacee și moluște neprotejate în mod natural de cochilie, pește conservat într-un mediu uleios, produse din carne marinate într-un mediu uleios
	Crustacee și moluște proaspete în cochilie
	Pește proaspăt, refrigerat, sărat, afumat sau sub formă de pastă
	Carne din toate speciile zoologice, proaspătă, refrigerată, sărată, afumată sau sub formă de pastă, creme
	Carne conservată și parțial conservată într-un mediu apos
Produse lactate	Carne conservată și parțial conservată într-un mediu uleios
	Ouă, gălbenușuri, albușuri de ouă sub formă de pulbere sau uscate sau congelate
	Ouă, gălbenușuri, albușuri de ouă sub formă lichidă sau gătită
	Lapte integral, degresat sau parțial deshidratat
	Lapte fermentat (iaurt, lapte bătut), frișcă și smântână
	Brânză naturală fără crustă sau cu crustă comestibilă și brânză topită
Sosuri	Roți de brânză întregi cu formă necomestibilă
	Brânză procesată (brânză moale), brânză conservată într-un mediu apos (mozzarella...)
	Brânză conservată într-un mediu uleios
	Lapte praf, inclusiv lapte praf pentru sugari
Preparate alimentare mixte	Sosuri cu caracter apos
	Sosuri cu caracter gras (de exemplu, maioneză, creme pentru salate...)
	Muștar
	Oțet
	Sandvișuri, pâine prăjită, pizza care conține orice fel de alimente cu substanțe grase la suprafață
Altele	Sandvișuri, pâine prăjită, pizza care conține orice fel de alimente, dar fără substanțe grase la suprafață
	Supe, sosuri, concentrate pentru supă sub formă de praf sau uscate cu elemente grase (inclusiv droajie)
	Supe, sosuri, concentrate pentru supă sub formă de praf sau uscate, dar fără elemente grase (inclusiv droajie)
	Supe, sosuri, concentrate pentru supă sub orice altă formă, dar fără elemente grase (inclusiv droajie)
	Supe, sosuri, concentrate pentru supă sub orice altă formă, dar fără elemente grase (inclusiv droajie)
	Alimente prăjite sau fripte de origine vegetală (cartofi prăjiți, crochete)
Alte	Alimente prăjite sau fripte de origine animală
	Alimente uscate cu substanțe grase la suprafață
	Alimente uscate fără substanțe grase la suprafață
	Ierburi, condimente, ierburi aromatate, cafea și înlocuitori de cafea, sub formă de granule sau pudră
	Condimente și mirodenii în mediu uleios
	Pudră de cacao
	Pastă de cacao
	Extracte concentrate cu concentrație alcoolică egală sau mai mare de 6 % vol.
Alimente înghețate sau congelate	
Înghețată	

[illegible]

* KRYTECH 582 testate pentru EN 12668 cu metoda pentru condiții de timp și temperatură excepționale: 10 min., 10 °C. Timpul și temperatura standard de testare sunt 2h, 40 °C

EXEMPLE DE LA STAȚII DE LUCRU

 MANIPULAREA ȘI PREPARAREA ALIMENTELOR:		Activități de manipulare a alimentelor, pregătirea alimentelor crude și modificate, operațiuni de ambalare			
Manipularea materiilor prime	Manipulare	Vital 165	Harpon 326	KryTech 838	Solo 999
	Sortare				
	Feliere				
	Tăiere				
Amestecat, gătit	Mărunțire				
	Gătit la aburi	UltraNitril 475	Jersette 308	Vital 177	Solo 995
	Prăjit				
	Fript				
Ambalare	Marinat				
	Ambalare	Ultrane 548	KryTech 582	UltraNitril 491	Solo 967
	Conservare				
	Îmbuteliere				

EXEMPLE DE APLICAȚII



HARPON 326
INDUSTRIA PESCUITULUI



KRYTECH 838
CATERING



TEMPICE 700
INDUSTRIA ALIMENTELOR CONGELATE



ULTRANITRIL 480
CURĂȚARE

 LOGISTICĂ:		activități de logistică și întreținere în care ar putea avea loc contactul cu alimentele			
Depozitare și manipulare în magazin	Depozitare la rece	Templice 700	TempCook 476	KryTech 579	Solo 988
	Manipulare la cald				
	Depozitare uscată	Templice 770			
					
Livrare	Transportare cutii/lăzi	Titan 397	KryTech 582	Ultrane 553	Ultrane 541
	Descărcare				
Întreținere și curățare		UltraNitril 480	Jersette 307	Vital 181	Ultrane 551
	Igienizare				
	Reparare				
	Curățare				

MĂNUȘI MAPA PROFESSIONAL CONFORME CU NORMELE ALIMENTARE:

Mănușile Mapa Professional enumerate mai jos au fost testate pentru conformitatea cu normele alimentare.

CertIFICATELE SUNT DISPONIBILE LA CERERE.

Produs Denumire	Imagine	Standard	Finisa interior	Finisaj exterior
Vital 165			Plușate	Textură în relief
Vital 175		TIP B 0010X KPT Virus	Netedă	Textură în relief, clorurate
Vital 177		TIP B 0010X KPT	clorurate	Textură în relief
Vital 180		TIP B 110X KPT	Plușate	Textură în relief
Vital 181		TIP B 110X KPT	Plușate	Granulate clorurate
Vital 520		TIP B 2010X KMP	Pudrate	Netedă
Jersette 308		TIP B 2131X XIXXXX KPT	Suport textil	Netedă
Jersette 307		TIP B 2120X XIXXXX	Suport textil	Cu striții
Harpon 326		TIP B 3141X XIXXXX KPT	Suport textil	Aderență sporită
Telsol 351		TIP A 4121X KLMNPT	Suport textil	Cu striții
Ultranițril 381		TIP A 3111A XIXXXX JKLOPT ISO 18899	Suport textil Mapa Technology	Textură în relief
Ultranițril 472		TIP B 2101X JOT	clorurate	Cu striții
Ultranițril 475		TIP B 3001X JOT	Plușate	Textură în relief
Ultranițril 480		TIP A 4102X AJKOPT ISO 18899	clorurate	Textură în relief
Ultranițril 485		TIP A 3101X JKOPT ISO 18899	Plușate	Textură în relief
Ultranițril 487		TIP B 2101X JOT	clorurate	Textură în relief
Ultranițril 492		TIP A 3101X AJKOPT Virus ISO 18899	Plușate	Textură în relief
Ultranițril 495		TIP A 3101X AJKOPT	Plușate	Textură în relief

Produs Denumire	Imagine	Standard	Finisaj interior	Finisaj exterior
Solo 967		TIP C 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Clorurate	Netedă cu degete cu striții
Solo 988		TIP C 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Pudrate	Netedă
Solo 995		TIP C 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Clorurate	Netedă cu degete cu striții
Solo 999		TIP B JKT	Clorurate	Netedă cu degete cu striții
KryTech 563		4343B	Suport textil fără cusături Fibre HDPE	Parte exterioară cu aerisire
KryTech 579		4343B	Suport textil fără cusături Fibre HDPE	Parte exterioară cu aerisire
KryTech 582		4X43D	Suport textil fără cusături Fibre HDPE	Aderență anti-alunecare
KryTech 838		2X4XE	Suport textil fără cusături Fibre HDPE	-
Titan 375		3111X	Suport textil	Netedă
Titan 376		3111X	Suport textil	Netedă
Titan 383		3111X	Suport textil	Netedă
Titan 393		4111X XIXXXX	Suport textil	Netedă
Titan 397		4111X	Suport textil	Netedă
Ultrane 541		4111X XIXXXX	Suport textil fără cusături	Aderență sporită
Ultrane 548		3121X	Suport textil fără cusături	Parte exterioară cu aerisire
Ultrane 551		4131X	Suport textil fără cusături	Parte exterioară cu aerisire
Ultrane 553		4121X	Suport textil fără cusături	Parte exterioară cu aerisire
TempCook 476		4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Tricotaj cu protecție termică	Textură în relief
Templice 700		3222X 02X	Suport tricotat textil fără cusături	Strat 3/4 din nitril Gauge 15
Templice 770		4221X 121 KMO	Tricotaj cu protecție termică	Aderență sporită

MAPA SAS au capital de 35.000.010 €, 420, rue d'Estienne d'Orves 92705 Colombes Cedex France - RCS Nanterre 314 307 720