

Temp-Cook 476



DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Longueur (cm) 45
- Couleur Blanc
- Finition intérieure Tricot protection thermique
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Taille / EAN 9 11 12
- Conditionnement 1 paire/sachet - 6 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

CE 0334



111



X2XXXX



AJKL



4443



Adapté au contact alimentaire pour tout type d'aliment selon la Directive Européenne CEE 93/5/2004. Il convient particulièrement aux manipulations de sortie cuisson en biscuiterie, boulangerie ainsi qu'en sortie de four et présentation de plats en restauration..

Légendes



DANGERS MÉCANIQUES EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-5 0-4 0-4
 Résistance à la perforation
 Résistance au déchirement
 Résistance à la coupure
 Résistance à l'abrasion



PROTECTION CHIMIQUE LÉGÈRE EN 374



MICRO-ORGANISMES EN 374



CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421



CHALEUR ET FEU EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion
 Résistance aux petites projections de métal en fusion
 Résistance à la chaleur radiante
 Résistance à la chaleur convective
 Résistance à la chaleur de contact
 Comportement au feu



PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374

Code Lettre	Produit chimique
A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbon Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Heptane
K	Soude caustique 40%
L	Acide sulfurique 96%



DANGERS DU FROID EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE
 0-4 0-4 0 or 1
 Perméabilité à l'eau
 Résistance au froid de contact
 Résistance au froid convectif

Pour plus de détails : www.mapa-pro.com

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Couleur blanc-crème, répond aux standards vestimentaires de la Restauration Hors Foyer (RHF)
- Protection thermique jusqu'à 150°C
- Gants lavables pour une meilleure hygiène
- Résistance aux huiles, graisses et aux principaux produits détergents

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Boulangeries

- Sortie de four de cuisson

Agro

- Pré-cuisson

Service de la restauration

- Sortie de plats chauds des fours (secs ou humides)
- Sortie de plats en four de maintien au chaud
- Sortie d'autoclaves ou de four vapeur

Collectivités (Restauration Collective)

- Sorties de plats chauds de fours secs ou humides
- Sorties d'autoclaves ou de fours vapeurs

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais CE de type (en particulier mécaniques et/ou chimiques), en fonction de la température, de l'abrasion et de la dégradation.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.
- Gant compatible avec les lotions de lavage des mains à partir de tensio-actifs.
- En cas de sensation de brûlure ressentie suite à un usage prolongé, éloigner les mains de la source de chaleur et enlever immédiatement les gants. De ce fait, en cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.
- Usage déconseillé aux sujets sensibilisés aux dithiocarbamates et aux thiazoles.
- Ne pas utiliser ces gants à proximité de machines présentant un risque de happement.

Conditions de lavage

S'ils sont sales, laver les gants avec de l'eau courante et du savon (ou des détergents domestiques), puis essuyer avec un chiffon sec. Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout autre procédé de nettoyage non recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

Après avoir lavé les gants (intérieur et extérieur), un long et délicat séchage est recommandé.

- Retourner partiellement le poignet du gant à l'envers.
- Faire sécher le gant à la verticale.
- Laisser sécher pendant plusieurs heures dans un four à air chaud à 60 ° C maximum.

Contact alimentaire US

FDA 21CFR 177.2600

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas dangereux selon la Directive 1999/45/CE du Parlement Européen et du Conseil.

Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le règlement 1907/2006 du Parlement Européen et Conseil (REACH).

• Attestations CE de type

0075/014/162/02/09/0078

• Délivré par l'organisme agréé nr

0075

C.T.C. – rue H. FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07

DECLARATION DE CONFORMITE "CE"

La société

MAPA s.n.c.

57, rue de Villiers
BP 190
92205 Neuilly-sur-Seine Cedex - France

déclare que le gant de protection MAPA PROFESSIONNEL

TEMP-COOK 476

est conforme au modèle de gant ayant fait l'objet de l' attestation "CE" de type n° :

0075/014/162/02/09/0078

délivrée par l'organisme notifié n° **0075**

C.T.C

4 rue Herman FRENKEL - F-69367 LYON CEDEX 07

et est produit selon un **système d'assurance qualité** certifié par l'organisme notifié n° **0334**

ASQUAL

14, rue des Reculettes
F-75013 PARIS

CERTIFICATION CATEGORIE III

Il est conforme aux dispositions de la **directive 89/686/CEE**. Il est conçu pour la protection contre **les risques mécaniques, les risques chimiques forts, les micro-organismes et les risques thermiques (chaleur de contact/froid),**

et est fabriqué en conformité avec les **normes européennes EN 420, EN 374, EN 388, EN407 et EN 511.**

Fait à Beauvais, le 10 mars 2009

MAPA S.N.C.
57, rue de Villiers
BP 190
92205 NEUILLY - SUR - SEINE Cedex
N. OGER
Pôle Technique Produits

MAPA S.N.C

57, rue de Villiers – BP 190 – 92205 NEUILLY-SUR-SEINE CEDEX –
Téléphone : 01 49 64 22 00 – Télécopie : 01 49 64 24 29

**CERTIFICAT de CONFORMITE ALIMENTAIRE
FOOD CONTACT CONFORMITY CERTIFICAT**

Nous, représentant la société Mapa S.A.S. certifions que le gant nitrile **Temp cook 476** est fabriqué en conformité avec le règlement N° 1935/2004/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Il est également conforme à l'arrêté français du 9 novembre 1994 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

We, MAPA S.A.S., the undersigned, certify that the nitrile gloves **Temp cook 476** is in compliance with the regulation 1935/2004 of the European parliament and the council on materials and articles intended to come into contact with food.

Der Unterzeichnende, Mapa S.A.S., bestätigt, dass der Nitrilhandschuh **Temp cook 476** in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt ist.
Ferner entspricht der Handschuh den Bestimmungen des LFGB und des BfR XXI, Kat. 3 und ist für den kurzzeitigen Umgang mit Lebensmitteln geeignet.

Nosotros, representando a la compañía MAPA S.A.S., certificamos que el guante de nitrilo **Temp cook 476** está fabricado conforme al reglamento N° 1935/2004/CE del Parlamento Europeo y del Consejo referentes a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

La sottoscritta, società MAPA S.A.S., certifica che il guanto in nitrile **Temp cook 476** è conforme alla regolamentazione 1935/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio riguardante materiali e oggetti destinati a venire a contatto con tutti i tipi di alimenti. E' conforme al Decreto Ministeriale 21/03/73 della Repubblica Italiana.

Beauvais, 04/01/12



Nicole OGER
Pole Technique Produit

Temp-Cook 476

DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Nitrile
- Finition intérieure Tricot protection thermique
- Finition extérieure Relief antidérapant
- Longueur (cm) 45
- Couleur Blanc
- Taille 9 11 12
- Conditionnement 1 paire/sachet - 6 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone
- Température maximale des objets manipulés : 150°C



RESULTATS MACHINE THERMIQUE HEAT TESTING®

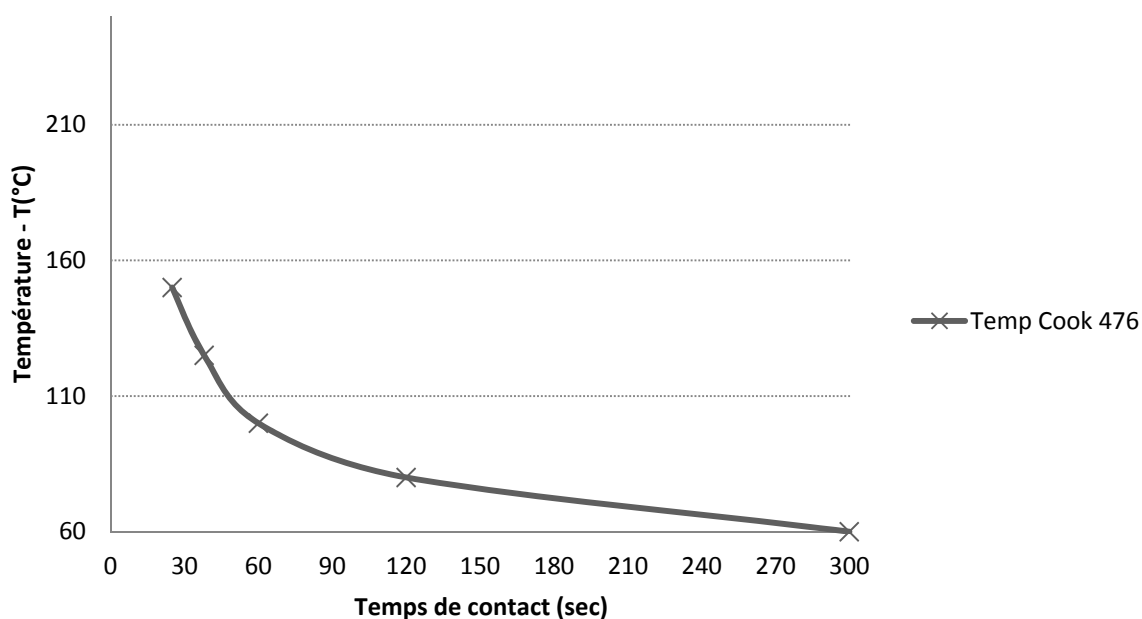
MAPA a mis au point une machine thermique pour simuler un usage réel avec une pression équivalente à porter une pièce de 1 kg par main.

Un capteur thermique mesure la température à l'intérieur du gant. Ces mesures nous permettent de construire les courbes "Température/Temps de contact", vous permettant de connaître la zone d'efficacité du gant.

Les courbes ci-dessous indiquent le temps pendant lesquels vous pouvez maintenir un objet en fonction de sa température de travail.

En Ordonnée, on choisit sa température, et en Abscisse on lit le temps de contact maximal pour un maintien de la pièce en toute sécurité.

Machine thermique Heat Testing®



Tempcook 476 **Contact alimentaire -Rapport de test**

Nicole OGER
Pole technique Produit

Décembre 2010

Le gant **Tempcook 476** a été testé pour évaluer sa capacité à être mis en contact avec des aliments selon le règlement 1935/2004 du parlement Européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et l'arrêté Français du 9 Novembre 1994 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.

a) Matières organiques volatiles ⁽¹⁾

Méthode : Arrêté du 25/11/92 annexe III 2

Résultats : 0.2 % Limite : < 0.5 %

b) Peroxyde ⁽¹⁾

Méthode : Pharmacopée française Xème édition

Résultats : < 0.08 % Limite : < 0.08 %

c) Formaldéhyde ⁽¹⁾

Méthode : directive 82/711/EC and 85/572/EC

Résultats : < 0.1 mg/Kg Limite : < 3 mg/Kg

d) Amines aromatiques ⁽¹⁾

Méthode : directive 82/711/EC and 85/572/EC

Résultats : < 0.2 mg/Kg Limite : 1 mg/Kg

e) N-Nitrosamines ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 1µg/dm²Limite : < 1µg/dm²f) Substances N-nitrosables ⁽¹⁾

Méthode : EN 12868

Résultats : < 10 µg/dm²Limite : < 10 µg/dm²g) Migrations Globales ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

Méthode : EN 1186, 2 h, 40°C

Résultats :

simulant	Migration (mg/dm ²)	Limite (mg/dm ²)
Acide Acétique 3%	0.5	10
Ethanol 10%	0.8	10
Ethanol 50%	5.5	10
Huile d'olive	1.2	10

Conclusion :

Le gant satisfait aux exigences du règlement Européen et de la loi Française relatifs au contact alimentaire.

Il peut être mis en contact avec tous les aliments

Références :

⁽¹⁾Laboratoire WOLF, rapport 990715-7125C, 22/10/99

⁽²⁾SGS Multilab CTS Clichy, rapport CL07-07311, 23/10/07

⁽³⁾SGS CTS Rouen, rapport CL10-4913, 23/08/10