



MAPA PROFESSIONAL GAMA FOOD EXPERT

Găsiți mănușile potrivite pentru industria alimentară,
în concordanță cu cea mai recentă legislație europeană



mapa-pro.ro

MAPA[®]
PROFESSIONAL

Viitorul este în
măinile noastre

SOLUȚIILE
MAPA PROFESSIONAL
PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ

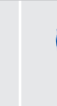
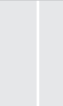
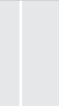
MAPA furnizează o gamă de mănuși de protecție adecvate pentru mai multe activități din industria alimentară: producția, procesarea, distribuția și serviciile de catering.

- Respectarea reglementărilor și regulilor de igienă este o cerință esențială în industria alimentară. Industria investește continuu în îmbunătățirea siguranței clienților, deoarece producătorii sunt răspunzători din punct de vedere juridic pentru calitatea sanitară a produselor lor.
- Legislația europeană și cea națională definesc cu precizie testele privind produsele care intră în contact cu alimentele care trebuie efectuate pentru fiecare tip de aliment. De aceea, o mănușă poate fi aprobată pentru manipularea anumitor alimente, însă pentru altele nu.

COMPATIBILITATEA CU PRODUSELE ALIMENTARE ESTE REGLEMENTATĂ DE REGULAMENTUL EUROPEAN (CE) NR. 1935/2004 PRIVIND MATERIALELE ȘI ARTICOLELE DESTINATE A INTRA ÎN CONTACT CU PRODUSELE ALIMENTARE.

- Prin intermediul ghidului de selecție dedicat industriei alimentare, Mapa Professional ajută utilizatorii finali să verifice compatibilitatea fiecărei mănuși cu alimentele în funcție de produsele alimentare pe care le manipulează, respectând cu strictețe reglementările din Europa și cele naționale. Prin furnizarea rezultatelor testelor efectuate pe toate mănușile din gama Food Expert, Mapa Professional dorește să satisfacă cele mai stricte cerințe ale sistemelor de calitate ale clienților săi.

Aceste teste sunt disponibile pe site-ul nostru web Mapa Professional mapa-pro.ro

CONTACT ALIMENTAR:		Adecvate pentru contactul cu acest tip de alimente Dacă pH > 4,5, mînușa este adecvată pentru contact Dacă pH < 4,5, mînușa nu este adecvată Neadekvate pentru contactul cu acest tip de alimente		De unică folosință						Protecție termică	Protecție la manipulare		Protecție la tăiere		Impermeabile la lichide									
				PVC	Nitril sau vinil	Latex		Nitril			Latex natural					Nitril								
						Solo 990	Solo Black 935	Solo 988	Solo Plus 995		Solo 967	Solo 997	TempCook 476	Ultrane 541/641	Ultrane 510	KryTech 693/694	KryTech 838	Vital 165	Vital 175	Vital 177	Jersette 308	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 480
GRUPUL DE ALIMENTE	MANIPULAȚI																							
Băuturi	Băuturi fără alcool sau care au un conținut de alcool mai mic decât sau egal cu 6 %, limpezi																							
	Băuturi fără alcool sau care au un conținut de alcool mai mic decât sau egal cu 6 %, tulburi																							
	Băuturi alcoolice cu un conținut de alcool între 6 % și 20 %																							
	Băuturi alcoolice cu un conținut de alcool de peste 20 %																							
Cereale, amidon, zaharuri, ciocolată	Amidonuri, cereale, făină, griș, paste uscate (de ex., macaroane), spaghetti și produse similare și paste proaspete																							
	Biscuiți, produse de patiserie, prăjituri și alte produse coapte, produse uscate, cu zahăr sau dulciuri în formă solidă; fără substanțe grase																							
	Biscuiți, produse de patiserie, prăjituri și alte produse coapte și dulciuri în formă solidă; cu substanțe grase, ciocolată, înlocuitori și produse glazurate																							
	Dulciuri sub formă de pastă umedă																							
	Melasă, siropuri de zahăr, miere																							
	Dulciuri cu substanțe grase la suprafață																							
Fructe, legume și derivate	Fructe întregi, proaspete sau refrigerate, necurățate de coajă, fructe uscate sau deshidratate, nuci/alune în coajă și prăjite																							
	Legume proaspete, curățate de coajă sau tăiate																							
	Produse procesate: tăiate, sub formă de piureuri, pastă sau conservate într-un mediu lichid, inclusiv murate sau în saremură																							
	Produse procesate în mediu alcoolic																							
	Legume conservate în mediu uleios																							
	Fructe conservate în mediu uleios																							
Grăsimi și uleiuri	Nuci/alune sub formă de pastă sau cremă																							
	Animale sau vegetale, naturale sau tratate																							
Produse animale și ouă	Emulsii apoase în ulei (margarină, unt)																							
	Crustacee și moluște neprotejate în mod natural de o cochilie, pește conservat în mediu apos																							
	Crustacee și moluște neprotejate în mod natural de o cochilie, pește conservat în mediu uleios, produse din carne marinate în mediu uleios																							
	Crustacee și moluște proaspete în cochilie																							
	Pește proaspăt, refrigerat, sărat, afumat sau sub formă de pastă																							
	Carne provenită de la orice specie zoologică, proaspătă, refrigerată, sărată, afumată sau sub formă de pastă sau cremă																							
	Carne conservată și conservată parțial în mediu lichid																							
	Carne conservată și conservată parțial în mediu uleios																							
Ouă, gălbenușuri de ou, albușuri de ou sub formă de pudră, uscate sau congelate																								
Produse lactate	Ouă, gălbenușuri de ou, albușuri de ou în formă lichidă sau gătit																							
	Lapte integral, degresat sau parțial deshidratat																							
	Lapte fermentat (iaurt, lapte băut), frișcă sau smântână																							
	Brânză naturală fără crustă sau cu crustă comestibilă și brânză pentru topit																							
	Brânză integrală în crustă necomestibilă																							
	Brânză procesată (brânză topită), brânză conservată în mediu apos (de ex., mozzarella)																							
	Brânză conservată în mediu uleios																							
	Lapte praf, inclusiv pentru sugari																							
Dressing	Sosuri cu consistență apoasă																							
	Sosuri cu consistență grasă (de ex., maioneză, creme pentru salate etc.)																							
	Muștar																							
	Oțet																							
Preparate alimentare mixte	Sandviciuri, pâine prăjită, pizza care conține orice ingrediente cu substanțe grase la suprafață																							
	Sandviciuri, pâine prăjită, pizza care conține orice ingrediente fără substanțe grase la suprafață																							
	Supe, sosuri, concentrate de supă sub formă de pudră sau uscate și cu materii grase (inclusiv drojdie)																							
	Supe, sosuri, concentrate de supă sub formă de pudră sau uscate, dar fără materii grase (inclusiv drojdie)																							
	Supe, sosuri, baze de supă în orice altă formă, cu materii grase (inclusiv drojdie)																							
	Supe, sosuri, baze de supă în orice altă formă, dar fără materii grase (inclusiv drojdie)																							
	Alimente prăjite sau fripte de origine vegetală (cartofi prăjiți, alte produse prăjite)																							
	Alimente prăjite sau fripte de origine animală																							
Altele	Alimente uscate cu substanțe grase la suprafață																							
	Alimente uscate fără substanțe grase la suprafață																							
	Plante, condimente, ierburi aromatice, cafea și înlocuitori ai cafelei, sub formă de granule sau pudră																							
	Condimente și alte preparate de aseasonare în mediu uleios																							
	Pudră de cacao																							
	Pastă de cacao																							
	Extrakte concentrate cu o concentrație alcoolică egală cu sau mai mare de 6 % vol.																							
	Alimente congelate sau ultracongelate																							
Înghetată																								

*KRYTECH 587 testat conform EN 12808 pentru condiții excepționale de timp și temperatură: -10 min, 10 grade C. Intervalul și temperatura standard de testare sunt: 2 ore și 40 grade C.

MAPA PROFESSIONAL ȘI REGLEMENTĂRILE

Cum funcționează regulamentul privind alimentele?

EXISTĂ 2 TIPURI DE REGLEMENTĂRI

MATERIALE PLASTICE	CAUCIUC
Regulamentul UE 10/2011. De ex.: PVC, textile sintetice, poliuretan.	Legislația națională definește metodele de testare care trebuie utilizate pentru a asigura conformitatea cu normele privind siguranța produselor alimentare.
	 Franța - Hotărârea din 5/08/2020
	 Italia - Decretul ministerial 21/03/1973
	 Germania - BfR XXI, categoria 3

SELECȚAȚI MĂNUȘA POTRIVITĂ PENTRU DVS. ÎN FUNCȚIE DE ALIMENTELE MANIPULATE

- Identificați alimentele pe care le manipulați în funcție de grupurile de alimente.
- Identificați mănușile potrivite pentru manipularea tipului de alimente respectiv.

APOI VERIFICAȚI MODUL DE UTILIZARE ȘI NIVELUL DE CONFORT AL MĂNUȘII DUMNEAVOASTRĂ

- Alegeți nivelul de protecție necesar (de unică folosință, protecție termică, protecție împotriva tăieturilor, impermeabilitate la lichide) și performanța necesară în funcție de modul de utilizare.

Legislația europeană și legislația națională din domeniul alimentar se bazează pe următoarele 3 principii comune:

Pasul 1

Lista pozitivă a ingredientelor autorizate

Pasul 2

Limita de migrare specifică generică pentru substanțe

Pasul 3

Migrări globale privind simulanții alimentari: aceste teste stabilesc restricțiile de manipulare

Fiecare pas este necesar pentru a trece la pasul următor; acestea sunt restricțiile pentru a putea obține certificarea pentru produse alimentare.

Mapa Professional garantează respectarea legislației conform reglementărilor europene:

- Sunt efectuate toate testele pentru a verifica conformitatea privind contactul cu produsele alimentare.
- Mapa Professional efectuează testele corespunzătoare pentru a se asigura că mănușile corespund nevoilor și așteptărilor clienților.
- Legislația europeană și cea națională stabilesc în detaliu testele care trebuie efectuate în ceea ce privește contactul cu fiecare tip de aliment. Certificatele privind contactul cu alimentele și rapoartele testelor sunt disponibile pe www.mapa-pro.ro

MĂNUȘI MAPA PROFESSIONAL CONFORME CU CERINȚELE PRIVIND CONTACTUL CU PRODUSE ALIMENTARE:

	Denumirea produsului	Imagine	Standard	Finisare internă	Finisare externă
Impermeabile la lichide	Vital 165		-	Flaușată	Textură striată aderentă
	Vital 175		TIP B 0010X KPT Virus	Interior tratat pentru a permite punerea cu ușurință a mănușilor	Textură striată aderentă
	Vital 177		TIP B 0010X KPT	Clorurată	Textură striată aderentă
	Jersette 308		2131X X1XXXX TIP B KPT	Suport textil	Netedă
	Harpon 326		3141X X2XXXX TIP B KPT	Suport textil	Aderență sporită
	Ultranitрил 472		TIP B 2101X JOT	Interior tratat pentru a permite punerea cu ușurință a mănușilor	Striații în relief
	Ultranitрил 475		TIP B 3001X JOT	Flaușată	Textură striată aderentă
	Ultranitрил 495		TIP A 3101X AJKOPT	Flaușată	Textură striată aderentă
	Ultranitрил 480		TIP A 4102X AJKOPT ISO 18889 G2	Clorurată	Textură striată aderentă
Protecție termică	TempCook 476		4443D X2XXXX 111 TIP A AFGJOT	Protecție termică tricotată	Textură striată aderentă
Protecție mecanică	KryTech 693		4X42C	Suport textil fără cusături	Neted
	KryTech 694		4X42D	Suport textil fără cusături	Neted
	KryTech 838		2X4XE	Suport textil optim din fibre HDPE	-
	Ultrane 510		4131X	Suport textil tricotat fără cusături	-
	Ultrane 541/641		4121A X1XXXX	Suport textil tricotat fără cusături	Aderență sporită
De unică folosință	Solo 967		TIP C	Clorurată	Netedă cu striatii în relief pe vârful degetelor
	Solo 997		TIP B VIRUS	Clorurată	Netedă cu striatii în relief pe vârful degetelor
	Solo 988		TIP C	Pudrată	Netedă
	Solo Plus 995		TIP C	Nepudrată	Netedă cu striatii în relief pe vârful degetelor
	Solo 990		TIP C VIRUS	Nepudrată	Netedă
	Solo Black 935		TIP C	Nepudrată	Netedă

Pentru informații suplimentare despre tipul reglementării privind contactul cu alimentele, vă rugăm să consultați fișa tehnică a mănușii.