



MAPA PROFESSIONAL SÉLECTION FOOD EXPERT

Trouvez les gants adaptés à l'industrie alimentaire selon les dernières réglementations européenne et française en vigueur.



mapa-pro.com

Une solution
pour chaque main
qui travaille

MAPA[®]
PROFESSIONAL

NOS SOLUTIONS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

MAPA PROFESSIONAL propose une gamme de gants de protection pour répondre à plusieurs tâches dans l'industrie alimentaire : la production, la transformation, la distribution et la restauration.

- Le respect de la réglementation et des règles d'hygiène est une **exigence essentielle** dans l'industrie alimentaire. L'industrie investit en permanence pour améliorer la **sécurité des consommateurs**, car seuls les fabricants sont légalement responsables de la qualité sanitaire de leurs produits.
- La législation européenne et les législations nationales définissent de manière détaillée les **tests à effectuer** pour le contact avec chaque type d'aliment. Par conséquent, un gant peut être approuvé pour la manipulation de certains aliments, mais pas pour d'autres.



LA COMPATIBILITÉ ALIMENTAIRE EST RÉGIE PAR LE RÈGLEMENT EUROPÉEN (CE) N°1935/2004 CONCERNANT LES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

Mapa Professional garantit le respect de la législation conformément à la réglementation européenne :

- Tous les tests sont effectués pour **vérifier la conformité au contact alimentaire**.
- Mapa Professional effectue les **tests appropriés** pour s'assurer que le gant est conforme aux besoins et aux attentes des utilisateurs.
- Grâce à son guide de sélection dédié à l'industrie alimentaire, les utilisateurs finaux de Mapa Professional vérifient la conformité alimentaire de chaque gant en fonction des **aliments qu'ils manipulent**, strictement en accord avec les réglementations européennes et nationales.
En fournissant les résultats des tests pour tous les gants de sa gamme Food Expert, **Mapa Professional vise à répondre aux exigences les plus strictes des systèmes qualité de ses clients.**

Ces tests sont disponibles sur notre site web Mapa Professional
mapa-pro.com



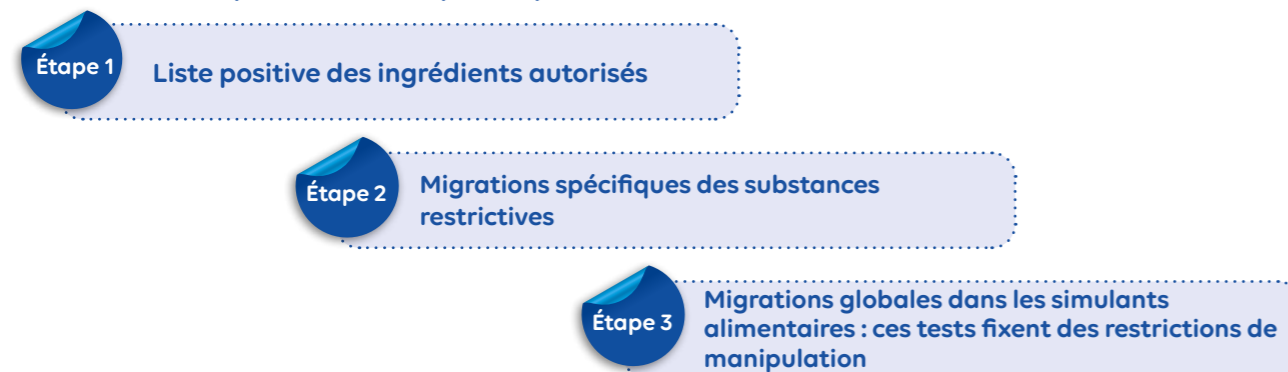
MAPA PROFESSIONAL & LA RÉGLEMENTATION

Comment fonctionne la réglementation des denrées alimentaires ?

IL Y A 2 TYPES DE RÉGLEMENTATION

MATIÈRES PLASTIQUES	CAOUTCHOUC
Règlement UE 10/2011. Ex : PVC, textile synthétique, polyuréthane.	Les législations nationales définissent les méthodes de test à utiliser pour assurer la conformité des denrées alimentaires. <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> France - Arrêté du 5/08/2020 </div> <div style="text-align: center;"> Italy - Decreto Ministeriale 21/03/1973 </div> <div style="text-align: center;"> Germany - BfR XXI, catégorie 3 </div> </div>

La réglementation européenne des denrées alimentaires et les législations nationales reposent sur 3 principes communs :



Chaque étape est nécessaire pour passer à l'étape suivante, ce sont les contraintes pour obtenir la certification pour les denrées alimentaires.

Focus sur la réglementation française

	AVANT	MAINTENANT NOUVEAU
POUR LES PLASTIQUES : RÈGLEMENT PLASTIQUES UE 10/2011		
Migrations spécifiques des substances restrictives	9 métaux Total Amines Aromatiques Primaires (AAP) <0,01mg/kg	19 métaux 22 AAP listés dans REACH <0,002mg/kg chacun Autres AAP <0,01mg/kg (non listés dans REACH)
Migrations globales dans des simulants alimentaires	Possibilité de faire 3 tests de migration successifs si M1 échoue	3 tests de migration avec 3e migration < à la limite et M3<M2<M1
POUR LES CAOUTCHOUCS : ARRÊTÉ FRANÇAIS RÉVISÉ LE 05/08/2020		
Migrations spécifiques des substances restrictives	Limite de Zinc <10mg/kg AA Primaires et secondaires <1mg/Kg (inchangé)	Limite de Zinc <5mg/kg (<i>seuil de Zinc divisé par 2</i>) AA Primaires et secondaires <1mg/Kg (inchangé) AA Primaires seulement : <0,01mg/kg Nouvelles substances : nouveaux métaux + HMTA
Migrations globales dans des simulants alimentaires	Identique au règlement des plastiques	

CHOISISSEZ LE GANT QUI VOUS CONVIENT EN FONCTION DES ALIMENTS QUE VOUS MANIPULEZ

- **Trouvez les aliments** que vous manipulez dans les groupes d'aliments.
- **Identifiez les gants adaptés** pour manipuler ce type d'aliments.

PUIS VERIFIEZ L'AJUSTEMENT ET LE CONFORT DE VOTRE GANT

- **Choisissez le type de protection** (à usage unique, protection thermique, protection contre les coupures, étanche) **et les performances** requises en fonction de votre utilisation.

LES GANTS MAPA PROFESSIONAL CONFORMES AUX NORMES ALIMENTAIRES :

	Nom du gant	Visuel	Norme	Finition intérieure	Finition extérieure
Réutilisable étanche	Harpon 326		TYPE B 3141X X2XXXX KPT	Support textile	Grip renforcé
	Jerette 308		TYPE B 2131X X1XXXX KPT	Support textile	Lisse
	Ultranitril 472		TYPE B 2101X JOT VIRUS	Traitement pour enfilage facile	Granitée
	Ultranitril 475		TYPE B 3001X JOT	Floquée	Relief antidérapant
	Ultranitril 480		TYPE A 4102X AJKOPT ISO 18889	Chlorinée	Relief antidérapant
	Ultranitril 495		TYPE A 3101X AJKOPT	Floquée	Relief antidérapant
	Vital 175		TYPE B 0010X KPT VIRUS	Traitement pour enfilage facile	Relief antidérapant
Protection thermique	TempCook 476		TYPE A 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Tricot protection thermique	Relief antidérapant
Protection mécanique	Ultrane 510		4131X	Support textile tricoté sans couture	Dos aéré
	Ultrane 541/641		4121A X1XXXX	Support textile tricoté sans couture	Grip renforcé
	KryTech 693		4X42C	Support textile sans couture	Lisse
	KryTech 694		4X42D	Support textile sans couture	Lisse
	KryTech 838		2X4XE	Support textile sans couture en fibres PEHD	-
Usage unique	Solo 988		TYPE C KPT VIRUS	Poudrée	Lisse
	Solo 990		TYPE C KPT VIRUS	Non-poudrée	Lisse
	Solo 997		TYPE B JKT VIRUS	Chlorinée	Lisse avec le bout des doigts granité
	Solo Black 935		TYPE C KPT VIRUS	Non-poudrée	Lisse
	Solo Plus 995		TYPE C KPT VIRUS	Traitement pour enfilage facile	Lisse avec le bout des doigts granité

Pour obtenir plus d'informations sur le type de réglementation sur les aliments, veuillez vous référer à la fiche technique du gant.

VOTRE GUIDE DE SELECTION POUR CONTACT ALIMENTAIRE

Plus d'informations sur d'autres gants sur www.mapa-pro.com

- Adapté au contact avec ce type d'aliments
- Si pH > 4,5, adapté au contact
Si pH < 4,5, inadapté
- Inadapté au contact avec ce type d'aliments

GROUPE D'ALIMENTS	VOUS MANIPULEZ	Usage unique				Protection thermique	Protection en manutention		Protection coupure		Protection chimique réutilisable							
		PVC	Nitrile Vinyle	Latex			Nitrile					Latex			Nitrile			
		Solo 990	Solo Black 935	Solo 988	Solo Plus 995		Solo 997	TempCook 476	Ultrane 541/641	Ultrane 510	KryTech 693/694'	KryTech 838	Vital 175	Jersette 308	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 480	Ultranitril 475
Boissons	Boissons sans alcool ou boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique inférieur ou égal à 6 % vol. clair																	
	Boissons sans alcool ou boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique inférieur ou égal à 6 % vol. trouble																	
	Boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique compris entre 6 % vol. et 20 %																	
	Boissons alcoolisées avec un titre alcoométrique supérieur à 20 %																	
Céréales, féculents, sucres, chocolats	Féculets, céréales, farines, semoules, pâtes sèches, par exemple macaronis, spaghettis et produits similaires, et pâtes fraîches																	
	Biscuits, pâtisseries, gâteaux et autres produits de boulangerie, produits secs, à base de sucre et confiseries sous forme solide ; sans matières grasses																	
	Biscuits, pâtisseries, gâteaux et autres produits de boulangerie et confiseries sous forme solide ; avec matières grasses, chocolat, succédanés et produits enrobés																	
	Produits de confiserie sous forme de pâte humide																	
	Mélasses, sirops de sucre, miel																	
	Produits de confiserie contenant des matières grasses en surface																	
Fruits, légumes et dérivés	Fruits entiers, frais ou réfrigérés, non pelés ; fruits secs ou déshydratés ; fruits à coque décortiqués et grillés																	
	Légumes frais, épluchés ou coupés																	
	Transformés : coupés, en purées, pâtes ou conservés en milieu aqueux, y compris marinés et en saumure																	
	Transformés en milieu alcoolisé																	
	Légumes conservés en milieu huileux																	
	Fruits conservés en milieu huileux																	
Graisses et huiles	Noix sous forme de pâte ou de crème																	
	Animales ou végétales, naturelles ou traitées																	
Produits d'origine animale et œufs	Émulsions d'eau dans l'huile (margarine, beurre)																	
	Crustacés et mollusques non protégés naturellement par leur coquille, conserves de poissons en milieu aqueux																	
	Crustacés et mollusques non protégés naturellement par leur coquille, conserves de poissons en milieu huileux, produits de viande marinés en milieu huileux																	
	Crustacés et mollusques frais dans leur coquille																	
	Poissons frais, réfrigérés, salés, fumés ou sous forme de pâte																	
	Vianades de toutes espèces zoologiques, fraîches, réfrigérées, salées, fumées ou sous forme de pâte, de crèmes																	
	Vianades conservées et partiellement conservées en milieu aqueux																	
	Vianades conservées et partiellement conservées en milieu huileux																	
Produits laitiers	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs en poudre, séchés ou congelés																	
	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs sous forme liquide ou cuite																	
	Lait entier, écrémé ou partiellement déshydraté																	
	Lait fermenté (yaourt, lait de beurre), crème et crème fraîche																	
	Fromages naturels sans croûte ou à croûte comestible et fromages à pâte fondue																	
	Fromages entiers à croûte non comestible																	
	Fromages fondus (fromages à pâte molle), fromages conservés en milieu aqueux (mozzarella...)																	
Fromages conservés en milieu huileux																		
Sauces	Lait en poudre, y compris les préparations pour nourrissons																	
	Sauces à caractère aqueux																	
	Sauces à caractère gras (par ex. mayonnaise, sauces à salades...)																	
	Moutarde																	
Préparations alimentaires variées	Vinaigre																	
	Sandwichs, pain grillé, pizzas contenant tout type d'aliment avec des matières grasses en surface																	
	Sandwichs, pain grillé, pizzas contenant tout type d'aliment sans matières grasses en surface																	
	Soupes, sauces, bouillons en poudre ou séchés avec matières grasses (y compris la levure)																	
	Soupes, sauces, bouillons en poudre ou séchés sans matières grasses (y compris la levure)																	
	Soupes, sauces, bouillons en poudre sous tout autre forme mais avec matières grasses (y compris la levure)																	
	Soupes, sauces, bouillons en poudre sous tout autre forme mais sans matières grasses (y compris la levure)																	
Autres	Aliments frits ou rôtis d'origine végétale (pommes de terre frites, beignets)																	
	Aliments frits ou rôtis d'origine animale																	
	Aliments séchés avec des matières grasses en surface																	
	Aliments séchés sans matières grasses en surface																	
	Herbes, épices, herbes aromatiques, café et succédanés de café, en granulés ou en poudre																	
	Épices et assaisonnements en milieu huileux																	
	Cacao en poudre																	
	Pâte de cacao																	
Extraits concentrés avec un titre alcoométrique égal ou supérieur à 6 % vol.																		
Aliments congelés ou surgelés																		
Glaces																		

*Le marquage sur le dos du gant et sur le packaging est en cours de modification - certificats disponibles sur demande.