



FOOD EXPERT GUIDE DE SÉLECTION MAPA POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Trouvez les gants adaptés
en accord avec la réglementation
européenne et nationale.

LES SOLUTIONS MAPA PROFESSIONAL POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Une gamme de gants pour répondre aux exigences de nombreux postes de travail dans le secteur alimentaire

Production, transformation, distribution et restauration :

- Les gants de protection Mapa Professional fournissent **des solutions pour de nombreuses applications dans le secteur alimentaire.**
- **Le respect des règles d'hygiène est une exigence fondamentale dans le secteur alimentaire.** L'industrie investit pour améliorer sans cesse la sécurité de ses clients, puisque seuls les producteurs sont légalement responsables de la qualité sanitaire de leurs produits.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Le simple fait d'apposer un pictogramme à un gant sans donner plus d'informations ne fournit pas une garantie adéquate en matière de compatibilité avec un certain type d'aliments.
 - C'est pourquoi, un gant peut convenir pour la manipulation d'un certain type d'aliments et d'autres non.
-
- Grâce à son guide de sélection dédié à l'industrie alimentaire, Mapa Professional veut aider les utilisateurs finaux à vérifier la **conformité en ce qui concerne la sécurité alimentaire de chaque gant en fonction des aliments qu'ils manipulent**, strictement conforme avec les dispositions européennes et nationales. En fournissant les résultats des tests pour tous les gants dans la gamme Food Expert, **l'objectif de Mapa Professional est de respecter de la manière la plus stricte les exigences des systèmes de qualité de ses clients.**

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

CHOISISSEZ LE BON GANT POUR VOUS EN FONCTION DES ALIMENTS QUE VOUS MANIPULEZ :

ÉTAPE 1

Trouvez les aliments que vous manipulez dans les groupes d'aliments.

ÉTAPE 2

Identifiez les gants adaptés à la manipulation de ce type d'aliments.

ÉTAPE 3

Choisissez le niveau de protection requis (usage unique, protection thermique, protection coupure, étanche) et les performances requises en fonction de votre utilisation. Puis vérifiez l'utilisation et le confort de vos gants.

UNE PROTECTION COUPURE SANS COMPROMIS

TempCook 476

L'hygiène associée à une protection coupure & thermique efficace

- Protection thermique jusqu'à 250°C
- Protection élevée contre les coupures (niveau D)
- 100 % étanche
- Longue manchette (45 cm) pour protéger les avant-bras lors de la manipulation de plats chauds



Peut entrer en contact avec tous les types d'aliments



KryTech 582

Excellent grip et étanchéité en milieux huileux, associé à une protection élevée contre les coupures

- Technologie Grip&Proof
- Protection élevée contre les coupures (niveau D : 18 N)
- Excellente résistance à l'abrasion
- Lavable jusqu'à 5 fois à 60°C



Peut entrer en contact avec tous les types d'aliments, sauf avec les aliments acides et huileux dont le facteur de réduction est inférieur à 2 pour un temps de contact de 10 min et une température de 10 °C

KryTech 838

Protection coupure optimale pour l'ensemble de l'industrie alimentaire

- Protection élevée contre les coupures (niveau E : 24,2 N)
- Lavable jusqu'à 20 fois à 90°C
- Ambidextre



Peut entrer en contact avec tous les types d'aliments



MAPA PROFESSIONAL & RÉGLEMENTATIONS

Mapa Professional garantit le respect de la législation conformément aux dispositions européennes :

- Tous les tests ont été effectués pour vérifier la conformité du contact alimentaire
- Mapa Professional effectue les tests appropriés pour garantir que les gants répondent bien aux besoins et demandes des clients
- La législation européenne et les lois nationales indiquent en détail les tests à effectuer en fonction de chaque type d'aliments
- Les certificats d'alimentarité et les rapports des tests sont disponibles sur www.mapa-pro.com

Zoom sur la réglementation européenne :

- Le règlement principal 1935/2004 identifie et définit 5 grandes lignes qui concernent les matériaux et les éléments en contact avec des aliments :

 - Aucun composant ne doit être transféré aux denrées alimentaires.
 - Doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication.
 - Doivent être étiquetés ou signalés par le pictogramme du verre et de la fourchette.
 - Doivent fournir des informations sur l'utilisation conforme du produit entrant en contact avec des aliments.
 - Doivent être traçables tout au long de la chaîne de production.

PLASTIQUES (PVC, POLYURÉTHANE, POLYÉTHYLÈNE)	CAOUTCHOUC (LATEX, NITRILE)
--	-----------------------------

Règlement spécial 10/2011 de la Commission européenne.

- Limites de migration spécifiques
- Limites de migration globale (équivalent à la migration globale)
- Les textiles synthétiques sont considérés comme du plastique

Référence à un droit national, pas de règlement européen.

- Toutes les législations nationales indiquent :**
- Une liste des substances autorisées (aussi appelées « liste positive »)
 - Les limites de migration spécifiques
 - Les limites de migration globale (équivalent à la migration globale)

Les conditions de test peuvent être différentes

	France – Arrêté du 9/11/1994
	Italie – Decreto Ministeriale 21/03/1973
	Allemagne – BfR XXI, catégorie 3

MAPA PROFESSIONAL GUIDE DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Exemples de restrictions alimentaires pour 11 gants parmi les 47 GANTS MAPA CERTIFIÉS ALIMENTAIRES.

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

- Adaptés au contact de ce type d'aliments
- si le pH > 4,5, adaptés au contact si le pH < 4,5, non adaptés
- Non adaptés au contact de ce type d'aliments

GROUPE D'ALIMENTS	VOUS MANIPULEZ	Usage unique		Étanche						Protection thermique		Protection coupure	
		Nitrile poudré	Nitrile chloriné	Latex			Nitrile			Enduction nitrile	Enduction polyuréthane	Enduction nitrile	
		Solo 988	Solo 967	Vital 177	Vital 165	Jerrette 307	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 485	Ultranitril 492	Templec 700	KryTech 579	KryTech 582*
Boissons	Sans alcool ou titrant moins de 6 % vol. nette												
	Sans alcool ou titrant moins de 6 % vol. trouble												
	Boissons alcoolisées titrant entre 6 % et 20 % vol.												
	Boissons alcoolisées titrant à plus de 20 % vol.												
Céréales, amidons, sucres, chocolats et produits dérivés	Amidons, céréales, farines, semoules, pâtes sèches par exemple macaroni, spaghetti et les produits similaires et pâtes fraîches												
	Biscuits, pâtisseries, gâteaux et autres produits de boulangerie, sec, sucre et produits de confiserie sous forme solide ; sans corps gras												
	Biscuits, pâtisseries, gâteaux et autres produits de boulangerie et de confiserie sous forme solide ; avec corps gras, chocolat, succédanés et produits enrobés												
	Produits de confiserie en pâte humide												
Fruits, légumes et dérivés	Mélasse, sirops de sucre, miel												
	Produits de confiserie avec corps gras sur la surface												
	Fruits entiers, frais ou réfrigérés, non pelés ; fruits séchés ou déshydratés ; noix écalées et rôties												
	Légumes frais, pelés ou coupés												
Graisses et huiles	Transformés : en morceaux, purée, pâte ou conserves en milieu aqueux, y compris marinés et en saumure												
	Transformés en milieu alcoolique												
	Conserves de légumes en milieu huileux												
	Conserves de fruits en milieu huileux												
Produits animaliers et oeufs	Noix en pâte ou en forme de crème												
	Animale ou végétale, naturelle ou traitée												
	Émulsions d'eau dans l'huile (margarine, beurre)												
	Crustacés et mollusques non naturellement protégés par leurs coquilles, conserves de poissons en milieu aqueux												
Produits laitiers	Crustacés et mollusques non naturellement protégés par leurs coquilles, conserves de poissons en milieu huileux, produits de viandes marinées en milieu huileux												
	Crustacés et mollusques frais dans coquille ou carapace												
	Poissons frais, réfrigérés, salés, fumés ou en pâte												
	Viandes de toutes espèces zoologiques, fraîches, réfrigérées, salées, fumées ou en pâte ou crèmes												
Sauces	Conserves et semi-conserves de viandes en milieu aqueux												
	Conserves et semi-conserves de viandes en milieu huileux												
	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs en forme de poudre ou séchée ou congelée												
	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs sous forme liquide ou cuite												
Préparations alimentaires	Lait entier, écrémé ou lait partiellement déshydraté												
	Lait fermenté (yaourt, lait battu), crème et crème aigre												
	Fromage naturel sans la couenne ou à croûte comestible et fromage fondu												
	Fromages entiers à croûte non comestible												
Autres	Fromage fondu (fromage à pâte molle), fromage en conserve en milieu aqueux (mozzarella...)												
	Fromage conservé en milieu huileux												
	Lait en poudre, y compris les préparations pour nourrissons												
	Sauces avec matière aqueuse												
Autres	Sauces avec matière grasse (par exemple : mayonnaise, crème pour salade...)												
	Moutarde												
	Vinaigre												
	Sandwichs, tartines, pizza contenant toutes espèces d'aliments présentant des matières grasses en surface												
Autres	Sandwichs, tartines, pizza contenant toutes espèces d'aliments ne présentant pas de matières grasses en surface												
	Soupes, sauces, bouillons en poudre ou séchés avec des matières grasses (y compris les levures)												
	Soupes, sauces, bouillons en poudre ou séchés sans matières grasses (y compris les levures)												
	Soupes, sauces, bouillons sous toute autre forme avec des matières grasses (y compris les levures)												
Autres	Soupes, sauces, bouillons sous toute autre forme sans matières grasses (y compris les levures)												
	Aliments frits ou rôtis d'origine végétale (pommes de terre, beignets)												
	Aliments frits ou rôtis d'origine animale												
	Aliments secs présentant des matières grasses en surface												
Autres	Aliments secs sans matières grasses en surface												
	Fines herbes, épices, aromates, café et succédanés de café en granulés ou en poudre												
	Épices et condiments en milieu huileux												
	Cacao en poudre												
Autres	Cacao en pâte												
	Extraits concentrés titrant 6 % vol. d'alcool ou plus												
	Aliments congelés ou surgelés												
	Glaces												

*KRYTECH 582 testés pour la norme EN 12868 avec une méthode de conditions de durée et de température exceptionnelles : 10 mn, 10 °C. La durée et température standards de test sont 2h, 40 °C.

EXEMPLES DE POSTES DE TRAVAIL

		MANIPULATION ET PRÉPARATION D'ALIMENTS : Activités de manipulation des aliments, préparation d'aliments crus ou modifiés, opérations d'emballage			
Manipulation de matières premières	Manipulation Tri Tranchage Découpage Éminçage	Vital 165	Harpon 326	KryTech 838	Solo 999
					
Mélange, cuisine	Cuisson à la vapeur Friture Rôtissage Marinage	UltraNitril 475	Jersette 308	Vital 177	Solo 995
					
Conditionnement	Emballage Mise en conserve Mise en bouteille	Ultrane 548	KryTech 582	UltraNitril 491	Solo 967
					

EXEMPLES D'APPLICATION



HARPON 326
INDUSTRIE DE LA PÊCHE



KRYTECH 838
TRAITEUR



TEMPICE 700
CHAMBRE FROIDE



ULTRANITRIL 480
NETTOYAGE

		LOGISTIQUE : Activités de logistique et de maintenance au cours desquelles un contact alimentaire pourrait se produire			
Stockage & manipulation en magasin	Entreposage frigorifique Manipulation chaude Stockage à sec	Templice 700	TempCook 476	KryTech 579	Solo 988
					
Livraison	Transport de boîtes / caisses Déchargement	Titan 397	KryTech 582	Ultrane 553	Ultrane 541
					
Maintenance & nettoyage	Désinfection Réparation Nettoyage	UltraNitril 480	Jersette 307	Vital 181	Ultrane 551
					

GANTS MAPA POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE :

Les gants Mapa Professional listés ci-dessous ont été testés pour la manipulation de denrées alimentaires.

Les certificats sont disponibles sur demande.

Produit Nom	Image	Norme	Finition intérieure	Finition extérieure
Vital 165			Flocké	Relief antidérapant
Vital 175		TYPE B 0010X KPT Virus	Lisse	Relief antidérapant, chlorinée
Vital 177		TYPE B 0010X KPT	Chlorinée	Relief antidérapant
Vital 180		TYPE B 110X KPT	Flocké	Relief antidérapant
Vital 181		TYPE B 110X KPT	Flocké	Granitée, chlorinée
Vital 520		TYPE B 2010X KMP	Poudrée	Lisse
Jersette 308		TYPE B 2131X X1XXXX KPT	Support tricoté	Lisse
Jersette 307		2120X X1XXXX	Support tricoté	Granitée
Harpon 326		TYPE B 3141X X1XXXX KPT	Support tricoté	Grip renforcé
Telsol 351		TYPE A 4121X KLMNPT	Support tricoté	Granitée
Ultranitriil 381		TYPE A 3111A X1XXXX JKLOPT ISO 18889	Support tricoté	Technologie Mapa Relief antidérapant
Ultranitriil 472		TYPE B 2101X JOT	Chlorinée	Granitée
Ultranitriil 475		TYPE B 3001X JOT	Flocké	Relief antidérapant
Ultranitriil 480		TYPE A 4102X AJKOPT ISO 18889	Chlorinée	Relief antidérapant
Ultranitriil 485		TYPE A 3101X JKOPT ISO 18889	Flocké	Relief antidérapant
Ultranitriil 487		TYPE B 2101X JOT	Chlorinée	Relief antidérapant
Ultranitriil 492		TYPE A 3101X AJKOPT Virus ISO 18889	Flocké	Relief antidérapant
Ultranitriil 495		TYPE A 3101X AJKOPT	Flocké	Relief antidérapant

Produit Nom	Image	Norme	Finition intérieure	Finition extérieure
Solo 967		TYPE C 4343B	Chlorinée	Lisse avec bout des doigts granités
Solo 988		TYPE C 4343B	Poudrée	Lisse
Solo 995		TYPE C 4343B	Chlorinée	Lisse avec bout des doigts granités
Solo 999		TYPE B JKT	Chlorinée	Lisse avec bout des doigts granités
KryTech 563		4343B	Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD	Dos aéré
KryTech 579		4343B	Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD	Dos aéré
KryTech 582		4X43D	Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD	Grip antidérapant
KryTech 838		2X4XE	Support tricoté sans couture à base de fibres PEHD	-
Titan 375		3111X	Support tricoté	Lisse
Titan 376		3111X	Support tricoté	Lisse
Titan 383		3111X	Support tricoté	Lisse
Titan 393		4111X X1XXXX	Support tricoté	Lisse
Titan 397		4111X	Support tricoté	Lisse
Ultrane 541		4111X X1XXXX	Support tricoté sans couture	Grip renforcé
Ultrane 548		3121X	Support tricoté sans couture	Dos aéré
Ultrane 551		4131X	Support tricoté sans couture	Dos aéré
Ultrane 553		4121X	Support tricoté sans couture	Dos aéré
TempCook 476		4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Tricot protection thermique	Relief antidérapant
Templice 700		3222X 02X	Support tricoté sans couture	Enduction à base de nitrile 3/4 jauge 15
Templice 770		4221X 121 KMO	Tricot protection thermique	Grip antidérapant