



MAPA PROFESSIONAL RĘKAWICE DO ŻYWNOCİ

Znajdź właściwą rękawicę do kontaktu z żywnością zgodną z ostatnimi Europejskimi regulacjami



mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONAL

Przyszłość jest
w naszych rękach

MAPA PROFESSIONAL ROZWIĄZANIA DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

MAPA dostarcza szeroką gamę rękawic ochronnych przeznaczonych do wielu zadań w przemyśle spożywczym: do produkcji, przetwarzania, dystrybucji i cateringu.

- Przestrzeganie przepisów i zasad higieny jest podstawowym wymogiem w przemyśle spożywczym. Branża nieustannie inwestuje w poprawę bezpieczeństwa swoich klientów, ponieważ to producenci ponoszą wyłączną odpowiedzialność prawną za jakość sanitarną swoich produktów.
- Prawodawstwo europejskie i prawo krajowe określają bardzo szczegółowo badania, które należy przeprowadzić w odniesieniu do kontaktu z poszczególnymi rodzajami żywności. Dlatego rękawica może być odpowiednia do kontaktu z niektórymi produktami spożywczymi, a innymi nie.



KOMPATYBILNOŚĆ Z ŻYWNOCIĄ ZOSTAŁA UREGULOWANA W ROZPORZĄDZENIU EUROPEJSKIM (WE) NR 1935/2004 W SPRAWIE MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ.

- Dzięki specjalnemu przewodnikowi przeznaczonemu dla przemysłu spożywczego odbiorcy końcowi Mapa Professional mogą sprawdzić zgodność z przepisami poszczególnych rękawic w zależności od **żywności, z którą rzeczywiście mają kontakt**, w ścisłej zgodności z przepisami europejskimi i krajowymi. Dostarczając wyniki testów wszystkich rękawic z asortymentu Food Expert, **Mapa Professional dąży do sprostania najbardziej rygorystycznym wymaganiom systemów jakości swoich klientów.**

Testy są dostępne na stronie
internetowej Mapa Professional
mapa-pro.com



MAPA PROFESSIONAL I PRZEPISY

Jak działają przepisy dotyczące żywności?

WYRÓŻNIAMY DWA TYPY REGULACJI

TWORZYWA SZTUCZNE	KAUCZUK
Rozporządzenie UE 10/2011. Np.: PVC, tkaniny syntetyczne, poliuretan.	Przepisy krajowe określają metody testowania wykorzystywane do zapewnienia zgodności z przepisami dotyczącymi żywności.
 Francja - Arrêté du 5/08/2020	
 Włochy - Decreto Ministeriale 21/03/1973	
 Niemcy - BfR XXI, Kategorie 3	

WYBIERZ ODPOWIEDNIĄ RĘKAWICĘ W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU ŻYWNOSCI, Z KTÓRĄ MASZ KONTAKT

- Znajdź potrawy, którymi się zajmujesz, odwołując się do grup produktów spożywczych.
- Zidentyfikuj rękawice odpowiednie do kontaktu z tego typu żywnością.

NASTĘPNIE SPRAWDŹ RĘKAWICĘ POD KĄTEM UŻYTKOWANIA I KOMFORTU

- Wybierz wymagany stopień ochrony (jednorazowe, termiczne, ochrona przed przecięciem, odporne na działanie cieczy) i wymaganą wydajność w zależności od częstotliwości użytkowania.

Europejskie rozporządzenia i krajowe przepisy dotyczące żywności opierają się na 3 wspólnych zasadach:



Każdy etap jest niezbędny, aby móc przejść do następnego, to są ograniczenia związane z uzyskaniem certyfikatu dla żywności.

Mapa Professional gwarantuje poszanowanie prawa i zgodność z przepisami europejskimi:

- Przeprowadzane są wszystkie badania w celu sprawdzenia zgodności z wymogami dotyczącymi kontaktu z żywnością
- Mapa Professional przeprowadza odpowiednie testy, aby zapewnić, że rękawica spełnia wymagania i oczekiwania klientów.
- Prawodawstwo europejskie i prawo krajowe wskazują bardzo precyzyjnie badania, które należy przeprowadzić w odniesieniu do kontaktu z każdym rodzajem żywności. Certyfikaty do kontaktu z żywnością i raporty z badań są dostępne na stronie www.mapa-pro.com



Przyszłość jest
w naszych rękach

RĘKAWICE MAPA PROFESSIONAL ZGODNE Z PRZEPISAMI DOTYCZĄCYMI ŻYWNOSCI:

	Nazwa produktu	Zdjęcie	Standard	Strona wewnętrzna	Strona zewnętrzna
Szczelne	Vital 165		-	Flokowane	Tłoczenie antypoślizgowe
	Vital 175		TYP B 0010X KPT Virus	Powłoka ułatwiająca zakładanie	Tłoczenie antypoślizgowe
	Vital 177		TYP B 0010X KPT	Chlorowane	Tłoczenie antypoślizgowe
	Jersette 308		2131X XIXXXX TYP B KPT	Tekstylna wkładka	Gładkie
	Harpon 326		3141X X2XXXX TYP B KPT	Tekstylna wkładka	Wzmocniona chwytność
	Ultranitрил 472		TYP B 2101X JOT	Powłoka ułatwiająca zakładanie	Chropowate
	Ultranitрил 475		TYP B 3001X JOT	Flokowane	Tłoczenie antypoślizgowe
	Ultranitрил 495		TYP A 3101X AJKOPT	Flokowane	Tłoczenie antypoślizgowe
	Ultranitрил 480		TYP A 4102X AJKOPT ISO 18889 GS	Chlorowane	Tłoczenie antypoślizgowe
	Termiczne	TempCook 476		TYP A 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Trykotowa ochrona termiczna
Mechaniczne		KryTech 693		4X42C	Bezszywy wkład tekstylny
	KryTech 694		4X42D	Bezszywy wkład tekstylny	Oblanie pianką
	KryTech 838		2X4XE	Bezszywa tekstylna wkładka z włókien HDPE.	-
	Ultrane 510		4131X	Bezszywa trykotowa tekstylna wkładka.	-
	Ultrane 541/641		4121A XIXXXX	Bezszywa trykotowa tekstylna wkładka.	Wzmocniona chwytność
	Jednorazowego użytku	Solo 967		TYP C	Chlorowane
Solo 997			TYP B VIRUS	Chlorowane	Gładkie z teksturowanymi opuszkami
Solo 988			TYP C	Talkowane	Gładkie
Solo Plus 995			TYP C	Nietalkowane	Gładkie z teksturowanymi opuszkami
Solo 990			TYP C VIRUS	Nietalkowane	Gładkie
Solo Black 935			TYP C	Nietalkowane	Gładkie

Więcej informacji na temat przepisów dotyczących rodzajów żywności można znaleźć w arkuszu danych technicznych danej rękawicy.