



www.cantello.it

SCHEDA TECNICA



CANTELLO s.r.l.

VIA VENARIA 46 - 10148 TORINO - TEL 011/22 66 280 FAX 011/22 66 553

Registro Imprese CCIAA Torino n° 04610760011 - REA TO-644532 - CAPITALE SOCIALE € 50.000,00 I.V.

sito internet: www.cantello.it e-mail: cantello@cantello.it posta certificata: cantello@pec.cantello.info

INFORMATIVA PRIVACY DISPONIBILE SUL SITO INTERNET www.cantello.it

reflexx[®]

E SEI IN MANI SICURE!



IL GUANTO
È SERVITO



INNOVAZIONE • QUALITÀ • SICUREZZA • COMPETITIVITÀ



UN TOCCO DI QUALITÀ PER IL TUO CIBO



reflexx 72 FH



reflexx 95 FH



reflexx 20

I nuovi prodotti della Linea Food Handling sono stati appositamente studiati e progettati per andare incontro alle esigenze della clientela del settore Alimentare.

La maggior parte dei guanti in commercio, sottoposti a rigorosi test di legge, evidenziano restrizioni di utilizzo nei confronti di diverse tipologie di alimenti.

Quanto sopra vale anche per i guanti in Lattice e Nitrile che, regolamentati in Italia dal D.M. 21.03.1973, in vari casi, non passano i test con simulanti Acidi e/o Alcolici e/o Grassi.

I controlli sul corretto utilizzo dei MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti) stanno diventando sempre più frequenti e parimenti cresce la consapevolezza degli Utilizzatori Finali per un uso corretto del guanto.

Per questi motivi eravamo da tempo alla ricerca di prodotti con una formulazione che potesse essere utilizzata senza alcuna limitazione.

Dopo oltre un anno di ricerca abbiamo finalmente individuato una gamma di prodotti con una formulazione stabile ed idonea e che potessero coprire diverse esigenze di utilizzo.

Sono nati così i prodotti della linea Food Handling.

Tutti e tre i prodotti hanno ottenuto, presso primari laboratori italiani, risultati di migrazione verso tutti i simulanti di legge abbondantemente entro i limiti di norma.

I test commissionati sono stati condotti, oltre che sulle migrazioni globali generiche verso i diversi simulanti, anche prendendo in considerazione:

- eventuali migrazioni dei coloranti attraverso test di trasmittanza
- la determinazione di eventuali migrazioni di Ditiocarbammati, Tiourami e Xanogenati
- la determinazione di eventuali migrazioni specifiche dell'Acrilonitrile
- la determinazione di eventuali migrazioni specifiche di Mercaprobentiozolo, composto presente in molti guanti in Nitrile considerato pericoloso per la salute umana dal DM 21.03.1973 e sul quale si debbono effettuare prove per 24 ore, nonostante i prodotti siano testati e consigliati per uso a 30 min a 40° C.

La vendita dei suddetti prodotti è affiancata ed accompagnata da Dichiarazioni di Contatto Alimentare (DICA) e TEST completi ed aggiornati che indicano chiaramente all'Utilizzatore Finale i risultati sopra citati. Le stesse etichette dei prodotti riportano chiaramente le indicazioni d'uso.

I test sono stati condotti per contatto continuativo non oltre i 30 min a 40° C. Tali limiti di temperatura sono in linea

- con il calore massimo con cui una mano che indossa un guanto fine può andare a contatto ed
- il tempo di contatto "continuativo" stimato durante un normale turno di lavoro.

IDONEITÀ REFLEXX FH A CONTATTO CON GLI ALIMENTI PIÙ COMUNI

ALIMENTI	REFLEXX FOOD HANDLING	NITRILE	LATTICE	VINILE
Bevande alcoliche	●	●	●	●
Prodotti della biscotteria, panetteria, pasticceria fresca e secca, aventi sostanze grasse in superficie	●	●	●	●
Cioccolato, zucchero e loro derivati, dolci: melassa, sciroppi di zucchero, miele e simili	●	●	●	●
Frutta e ortaggi: interi, freschi o refrigerati, non pelati	●	●	●	●
Prodotti lattiero-caseari: latte e bevande a base di latte, latte fermentato, yogurt e analoghi, crema, formaggi fusi, formaggi molli e formaggi conservati in mezzo oleoso o acquoso (mozzarella, feta e simili).	●	●	●	●
Prodotti animali: pesci freschi, refrigerati, salati ed affumicati, comprese le uova di pesce; crostacei e molluschi; carni di ogni specie fresche, refrigerate, salate ed affumicate, prodotti trasformati a base di carne (es. prosciutto, salame) o sotto forma di pasta o di crema	●	●	●	●
Aceto. Bevande non filtrate o torbide (sidri, succhi filtrati di frutta, o di ortaggi, nettari di frutta, limonate, sciroppi, bitter, infusi vegetali, caffè, tè, birre, bevande analcoliche, energetiche e simili) con pH<4,5.	●	●	●	●
Grassi ed oli: burro, burro di cacao, strutto, burro fuso, margarina, tuorlo e albume d'uovo, altre emulsioni di acqua in olio. Varie: alimenti fritti o arrostiti; mostarde; sandwich, toast; cacao in pasta	●	●	●	●
Varie: salse (maionese ed altre emulsioni olio/acqua), spezie e aromi in mezzo oleoso (pesto, pasta di curry)	●	●	●	●

● idoneo

● non idoneo

● vedi modello

Tabella di sintesi desunta dai test effettuati sui prodotti Reflexx con primari laboratori italiani (aggiornata a gennaio 2016) e dall'elenco prodotti di cui alle normative in vigore (Reg. CE 1935/2004, DM 21.03.1973 e Reg. CE 10/2011). **La tabella fornisce indicazioni di massima in quanto lo spessore del prodotto e la purezza del materiale possono variare l'assorbimento dei simulanti.** Per specifiche informazioni ed aggiornamenti l'utilizzatore è tenuto a richiedere ed a consultare le Dichiarazioni di Conformità Alimentari redatte ed aggiornate da REFLEXX S.r.l. su ogni singolo prodotto.

CERTIFICAZIONI E TEST EFFETTUATI

DETERMINAZIONI EFFETTUATE

- ✓ Determinazione della migrazione globale sul campione tal quale, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato)
- ✓ Determinazione della migrazione di coloranti (trasmittanza minima) nel liquido di cessione, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato)
- ✓ Determinazione della migrazione di ditiocarbammati, tiourami e xantogenati nel liquido di cessione, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato)
- ✓ Determinazione della migrazione specifica di acrilonitrile nel liquido di cessione, in acqua
- ✓ Determinazione della migrazione specifica di mercaptobenzotiazolo nel liquido di cessione, in acqua



**A DISPOSIZIONE DELLA NS. CLIENTELA
RICHIEDI LA TABELLA IDENTIFICATIVA CIBI**
elaborata su DM 21.3.1973

Sarà uno strumento utile per indicare
il miglior guanto da utilizzare
Per ogni settore/Utilizzo/Alimento

reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!



Guanti in nitrile

**Guanti in nitrile
riutilizzabili**



Guanti in polietilene



**I L G U A N T O
È S E R V I T O**

www.reflexx.com

REFLEX S.r.l.
Via Passeri, 2 - 46019 VIADANA (MN) Italy
Tel. +39 0375 833.164 Fax +39 0375 464504 - email: contatti@reflexx.com



E SEI IN MANI SICURE!

REFLEXX S.p.A.	Dichiarazione di Conformità CE	rev 02 del 26 gennaio 2018
Prodotto: reflexx 72 art. R72/ S – art. R72/ M – art. R72/ L – art. R72/ XL		
<i>Emessa da G.Isetti – Amm.re Unico</i>		Pag.: 1/1

GUANTI MONOUSO IN NITRILE marchio Reflexx 72

La società Reflexx S.p.A., sita in via Passeri, 2 a Viadana (MN), in qualità di Fabbricante, dichiara che il prodotto a margine soddisfa i requisiti delle seguenti Direttive della Comunità Europea:

- Come DPI rientra nella III Categoria di rischio ai sensi D.Lgs 475/92 in attuazione Dir. 89/686/CEE (CIMAC, centro autorizzato ministeriale n. 0465). Il prodotto, è certificato in accordo con le normative EN 420:2003 + A1 2009, EN 374-1:2016 TIPO B, EN 374-2:2015, EN 374-4:2013 e EN 374-5:2016.

In fede

REFLEXX S.p.A.
Via Passeri, 2 - 46019 VIADANA (MN)
P.I. e C.F. 02085450209
Tel. 0375/833164 - Fax: 0375/464504
e-mail: info@reflexx.com



E SEI IN MANI SICURE!

REFLEXX S.r.l.

NOTA INFORMATIVA

rev 01 del 02 maggio 2016

Prodotto: reflexx 72 FH art. R72/ S – art. R72/ M – art. R72/ L – art. R72/ XL

Emessa da G.Isetti – Amm.re Unico

Pag.: 1/4

GUANTI MONOUSO DA ESAME IN NITRILE SENZA POLVERE MARCHIO REFLEXX 72 FH

1. NOME E INDIRIZZO DEL FABBRICANTE

REFLEXX S.R.L.
Via Passeri, 2
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 833164 Fax. 0375 464504

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E VARIANTI PREVISTE

- Guanto monouso in nitrile sintetico a cinque dita con bordino arrotolato, ambidestro, di colorazione azzurra, superficie microruvida e dita testurizzate
- Guanto non sterile, privo di polvere all'interno e internamente clorinato per facilitare la calzatura e ridurre il rischio di allergie.
- Guanto polivalente a protezione della mano e/o del prodotto manipolato; può essere utilizzato anche per usi generici.
- Guanto utilizzabile come Dispositivo di Protezione Individuale (DPI) anche contro agenti chimici e microrganismi
- Unità di Vendita in confezioni da 100 guanti/pz
- Imballaggio esterni contenenti n° 10 confezioni



Imballo - Pack

100		10	
Taglia Size	Articolo Article	Taglia Size	Cartone Carton
R72 S	8032891632598	S	8032891637593
R72 M	8032891632604	M	8032891637609
R72 L	8032891632611	L	8032891637616
R72 XL	8032891632628	XL	8032891637623

3. QUALITÀ E CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI

- Come DPI rientra nella III Categoria di rischio ai sensi D.Lgs 475/92 in attuazione Dir. 89/686/CEE (CIMAC, centro autorizzato ministeriale n. 0465). Il prodotto, è certificato in accordo con le normative EN 420, EN 374 parte I, II e III e EN 388.
- Il prodotto può essere utilizzato, per uso industriale, con alimenti in quanto certificato secondo la legislazione di riferimento: DPR 777 del 23/08/1982 e DM 108 del 25/01/1992, DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE; regolamenti (EU) 10/2011, 321/2011, 1282/2011, regolamenti (CE) 1935/2004, 1895/2005, in accordo con la normativa di riferimento: UNI EN



E SEI IN MANI SICURE!

REFLEX S.r.l.	NOTA INFORMATIVA	rev 01 del 02 maggio 2016
Prodotto: reflexx 72 FH art. R72/ S – art. R72/ M – art. R72/ L– art. R72/ XL		
<i>Emessa da G.Isetti – Amm.re Unico</i>		Pag.: 2/4

1186 1-15:2003. Per tale utilizzo leggere attentamente la dichiarazione di idoneità al contatto alimentare (DICA).

4. DIMENSIONI E PRESTAZIONI

Dimensioni (in mm.)	Taglia		Lunghezza (min.)	Larghezza (±5)
	descrizione taglia	taglia a norma CE		
	S	7	240	85
	M	8	240	95
	L	9	240	106
	XL	10	240	116

Spessore (in mm.)	Polso (±0.03)	0.06
	Palmo (± 0.03)	0.08
	Dita (± 0.03)	0.11

EN 420	Costruzione	conforme
	Misure	conforme
	Indossabilità	conforme
	Destrezza	diametro minimo piolo raccolto 5 mm

EN 374	Prova di perdita d'acqua	superata
	Prova di perdita d'aria	superata

EN 374-3		Livello prestazionale di permeazione	Tempo di passaggio (permeazione)
	Acido solforico 96%	2	>30'
	Sodio idrossido 40%	3	>60'
	Dietilammina	2	>30'



E SEI IN MANI SICURE!

REFLEXX S.r.l.	NOTA INFORMATIVA	rev 01 del 02 maggio 2016
Prodotto: reflexx 72 FH art. R72/ S – art. R72/ M – art. R72/ L– art. R72/ XL		
<i>Emessa da G.Isetti – Amm.re Unico</i>		Pag.: 3/4

	p-Fenilendiammina 5%	3	>60'
--	----------------------	---	------

EN 388		Livelli di protezione
	Resistenza a abrasione, taglio da lama, strappo, perforazione	0
	Destrezza	5

EN 2:2009/A1	455- Carico di rottura	≥6 N (min)
--------------	------------------------	------------

Ai fini del rilascio di certificazione di DPI categoria III, i guanti reflexx 72 FH sono testati con i seguenti composti chimici (normativa EN 374): acido solforico 96%, sodio idrossido 40%, dietilammina, p-fenilendiammina 5% e sono testati (normativa EN-388) per la resistenza ad abrasione, per il taglio da lama, per lo strappo e per la perforazione.

I guanti reflexx 72 sono controllati secondo il metodo di campionamento ISO 2859 AQL 1,5 (livello G1) per assenza di fori, AQL 2,5 (livello G1) per maggiori difettosità e AQL 4.0 (livello G1) per minori difettosità.

5. AVVERTENZE PER L'USO E LO STOCCAGGIO

1. Si raccomanda di leggere attentamente la presente nota informativa prima dell'utilizzo del guanto
2. Si raccomanda di conservare la presente nota informativa per tutta la durata della vita utile del guanto
3. Il prodotto non contiene lattice naturale
4. In rari casi si possono verificare reazioni cutanee transitorie e reazioni di ipersensibilità. In casi di reazione sospendere l'utilizzo. I guanti in nitrile Reflexx 72 sono progettati allo scopo di eliminare le reazioni allergiche associate alle proteine del lattice. L'assenza di polveri consente l'utilizzo del guanto anche alle persone che soffrono di irritazioni causate da allergie all'amido di mais o da una pelle particolarmente sensibile
5. Evitare il contatto con agenti aggressivi quali grassi, olii, acidi, idrocarburi, solventi chetonici ed altri aggressivi chimici
6. Prima di utilizzare il prodotto provarlo nella reale condizione di utilizzo
7. Il guanto è un dispositivo soggetto ad usura per cui si raccomanda la sostituzione frequente e in tutti i casi in cui visivamente si scorgono imperfezioni. Indossare i guanti sempre con le mani asciutte e pulite e dopo l'uso lavarsi accuratamente le mani
8. Conservare la confezione per ulteriori informazioni e garantire la rintracciabilità
9. Conservare il prodotto nell'imballaggio originale in luogo asciutto e a temperatura non superiore a 40° C, né inferiore a 10°C
10. Evitare l'esposizione alla luce del sole ed a fonti di calore



E SEI IN MANI SICURE!

REFLEXX S.r.l.	NOTA INFORMATIVA	rev 01 del 02 maggio 2016
Prodotto: reflexx 72 FH art. R72/ S – art. R72/ M – art. R72/ L– art. R72/ XL		
<i>Emessa da G.Isetti – Amm.re Unico</i>		Pag.: 4/4

11. La scadenza è indicata sulla confezione di vendita ed è valida per prodotto debitamente conservato





E SEI IN MANI SICURE!

REFLEXX S.p.A.	DICHIARAZIONE CONTATTO ALIMENTARE rev. 01 del 5 dicembre 2016
Prodotto: reflexx 72 FH art. R72/ S – art. R72/ M – art. R72/ L– art. R72/ XL	
<i>Emessa da G.Isetti – Amm.re Unico</i>	Pag.: 1/1

DICHIARAZIONE CONTATTO ALIMENTARE GUANTI IN NITRILE REFLEXX 72 FH

Il prodotto:

- reflexx 72 FH guanti in nitrile senza polvere R72/ S – art. R72/ M – art. R72/ L– art. R72/ XL

è certificato secondo la legislazione di riferimento: DPR 777/82 e DM n. 34 del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE; regolamento 1935/2004/CE, regolamento EU 10/2011 in accordo con la normativa di riferimento: UNI EN 1186 1-15:2003.

In base ai test effettuati* il guanto Reflexx 72 FH è idoneo al contatto con prodotti alimentari acquosi, acidi, alcolici, lattiero-caseari, oleosi o grassi e secchi per i quali è previsto l'utilizzo dei simulanti A, B, C, D1 e D2 per 30 minuti a 40°C.

	Simulanti secondo DM 21.3.73 e successivi aggiornamenti e modifiche
simulante A	acqua distillata o etanolo al 10% (v/v)
simulante B	acido acetico al 3% (p/v)
simulante C	etanolo al 15% o etanolo al 20% (v/v)
simulante D1	etanolo al 50% (v/v)
simulante D2	olio vegetale (olio d'oliva rettificato)
simulante E	poli ossido di 2,6-difenil-p-fenilene (MPPO)

* DETERMINAZIONI EFFETTUATE:

-Determinazione della migrazione globale sul campione tal quale, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato);
-Determinazione della migrazione di coloranti (trasmissione minima) nel liquido di cessione, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato);
-Determinazione della migrazione di ditiocarbammati, tiourami e xantogenati nel liquido di cessione, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato);
-Determinazione della migrazione specifica di acrilonitrile nel liquido di cessione, in acqua;
-Determinazione della migrazione specifica di mercaptobenzotiazolo nel liquido di cessione, in acqua;

REFLEXX S.p.A.
Via Passeri, 2 - 46019 VIADANA (MN)
P.I. e C.F. 02085450209
Tel.: 0375/833164 - Fax: 0375/464504
e-mail: info@reflexx.com