

Guante Nylon+Spandex / T-Touch Flex
REF. NS18FX-580

EPI CATEGORIA II

EN 388:2016
3 1 2 1 X



Guante de protección contra riesgos mecánicos

COMPOSICIÓN

NYLON+SPANDEX / T-TOUCH FLEX

TALLAS DE FABRICACIÓN

6 a 11

COLORES

BASE: Turquesa

RECUBRIMIENTO: Negro

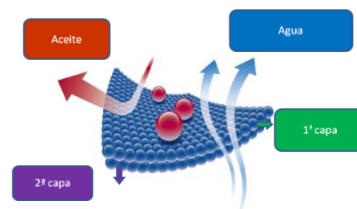
USO

ALIMENTARIO



El guante ref. "NS18FX-580 " es un guante de base Galga 18 nylon+spandex de color turquesa. Muy fino y adaptable a la mano. La palma y los dedos están recubiertos mediante la nueva tecnología T-Touch Flex Foam de color negro libre de DMF, consistente en:

- Una primera capa de nitrilo sobre la base de nylon que permite la impermeabilidad a los aceites.
- Una segunda capa de PU Foam sobre el nitrilo que permite el agarre preciso y cómodo.
- Guante de dorso fresco. Muy transpirable.
- Ligero, suave, cómodo y flexible. Confort total para reducir la fatiga de las manos. Destreza única debido a su gran adaptabilidad y finura.
- Larga vida útil. Gran resistencia a la abrasión.
- Nivel de agarre (gripping) excelente.
- Recubrimiento transpirable y resistencia al aceite.



El guante ref. "NS18FX-580 " es un Equipo de Protección Individual (EPI), que cumple con las exigencias esenciales de sanidad y seguridad que se especifican en el Reglamento (UE) 2016/425, según las normas EN 420:2003+A1:2009 (Guantes de protección. Requisitos generales y métodos de ensayo) y EN 388:2016 (Guantes de protección contra Riesgos Mecánicos), como EPI de categoría II.

Este guante ha sido ensayado en el laboratorio AITEX y ha resultado apto para manipulación de alimentos siempre que no estén cortados ni pelados. Está especialmente indicado para ser utilizado en todo tipo de industrias, donde exista un riesgo mecánico para la palma de las manos, tales como construcción, siderurgia, automoción, metalúrgicas, industria del mueble, carga y descarga, estaciones de servicio, agricultura y para tareas como la recolección o manipulación de alimentos no procesados. La legislación de materiales en contacto con alimentos que se aplican:

-Reglamento (CE) nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (sobre etiquetado, seguridad, no alterar el sabor y el olor a los alimentos...).

-Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. (habla principalmente sobre trazabilidad de los materiales).

-Reglamento (CE) nº 10/2011, Materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones (listas de sustancias positivas, limitaciones de migración global y específica)

-Real Decreto 847/2011, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos (Legislación específica para cauchos).

Este guante ha sido ensayado según UNE-EN 1186-3:2002, UNE-EN 1186-13:2003 con los simulantes alimentarios listados abajo, aplicados a una temperatura de 40 °C en 2 horas siguiendo las recomendaciones de la Comisión Europea EUR 23814 EN 2009 "Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs" como las condiciones más estrictas previsibles de uso:

-Todos los tipos de alimentos:

1. agua destilada o agua de calidad equivalente o simulante alimentario **A (etanol 10%)**.
2. simulante alimentario **B (ácido acético al 3%)**.
3. simulante alimentario **D2 (aceite vegetal)**.

-Todos los tipos de alimentos excepto los alimentos ácidos:

1. Agua destilada o agua de calidad equivalente o simulante alimentario **A (etanol 10%)**.
2. Simulante alimentario **D2 (aceite vegetal)**.

-Todos los alimentos acuosos y alcohólicos y los productos lácteos:

1. Simulante alimentario **D1 (etanol 50%)**.

-Todos los alimentos acuosos, ácidos y alcohólicos y los productos lácteos:

1. simulante alimentario **D1 (etanol 50%)**.
2. simulante alimentario **B (ácido acético al 3%)**.

-Todos los alimentos acuosos y los alimentos alcohólicos hasta un grado alcohólico de 20%:

1. simulante alimentario **C (etanol 20%)**.

-Todos los alimentos acuosos y ácidos y los alimentos alcohólicos hasta un grado alcohólico de 20%:

1. simulante alimentario **C (etanol 20%)**.
2. simulante alimentario **B (ácido acético al 3%)**.

El nivel de protección de este guante es: 3.1.2.1.X

El nivel de dexteridad: 5

FOLLETO INFORMATIVO

EPI de CATEGORÍA II

COMPOSICIÓN: NYLON + SPANDEX / T-TOUCH FLEX

COLOR: TURQUESA / NEGRO

TALLAS: 6, 7, 8, 9, 10, 11



TALLA	6	7	8	9	10	11
LONGITUD mínima (mm)	220	230	240	250	260	270


AITEX

Organismo de Control Notificado Nº 0161
Plaza Emilio Sala, 1 - 03801 Alcoy (Alicante) SPAIN
Tel: (+34) 965 542 200 - Fax: (+34) 965 543 494
info@aitex.es


CENTRO TECNOLÓGICO LEITAT

Organismo de Control Notificado Nº 0162
Innovació, 2 - 08225 Terrassa (Barcelona)
Tel: (+34) 93 788 23 00 - Fax: (+34) 93 789 19 06
leitat@leitat.org



Gloves

REF: NS18FX-580
GUANTE TURQUESA NYLON
T-TOUCH FLEX

TALLA 8



EN 388:2016



3121X



USO ALIMENTARIO

NIVELES DE PROTECCIÓN
EN 388:2016

ABRASIÓN	(1-4)	3
CORTE	(1-5)	1
DESGARRO	(1-4)	2
PERFORACIÓN	(1-4)	1
CORTE VERTICAL	(A B C D E F)	X
NIVEL DE DEXTERIDAD: 5		

FABRICANTE:

ADEEPI GRUPO 2002, S.L.
C/Topacio, 26 (P. I. San Cristóbal)
47012 VALLADOLID Tel. 983 21 93 55
info@adeepi.com www.adeepi.com
CIF: B47517503

Ensayo / Nivel	1	2	3	4	5
6.1 Resistencia a la abrasión	100	500	2000	8000	
6.2 Resistencia al corte por cuchilla (Índice)	1.2	2.5	5.0	10.0	20.0
6.4 Resistencia al rasgado (N)	10	25	50	75	
6.5 Resistencia a la perforación (N)	20	60	100	150	

	Nivel A	Nivel B	Nivel C	Nivel D	Nivel E	Nivel F
6.3 TDM: Resistencia al corte (N)	2	5	10	15	22	30

• **Resistencia a la abrasión.** Existe riesgo de abrasión durante el manejo de objetos con superficies rugosas y abrasivas, como ladrillos, bloques de hormigón, chapas, etc.
• **Resistencia al corte por cuchilla.** Al manipular superficies como chapas y filos metálicos en trabajos de construcción, forja, chapistería, etc. No están cubiertos los riesgos de corte por cuchillos o motosierras.
• **Resistencia al rasgado.** Resistencia del guante a rasgarse. El valor adecuado dependerá de las condiciones de la tarea.
• **Resistencia a la perforación.** Mide la resistencia del guante a la penetración por objetos punzantes como astiles, trozos de madera, hierros, etc. Los resultados obtenidos en los ensayos de la norma EN 388 no están pensados para proteger frente a pinchazos por puntas finas o agujas. Para ello, hay guantes en el mercado destinados específicamente para este uso.
• **Resistencia al corte TDM.** El ensayo contenido en la norma EN ISO 13997:1999 evalúa la resistencia al corte por objetos afilados, tales como cuchillos, bordes de láminas metálicas, rebabas, vidrio, herramientas y fundiciones afiladas (no evalúa el comportamiento frente a la penetración por objetos agudos como agujas y puntas). En ensayo referido permite calcular la fuerza perpendicular (hacia abajo) necesaria para que una cuchilla corte la muestra.

FOLLETO INFORMATIVO


GUANTE DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS MECÁNICOS
Ref. NS18FX-580


El guante referencia "GUANTE Ref. NS18FX-580" es un Equipo de Protección Individual (EPI), que cumple con las exigencias esenciales de sanidad y seguridad que se especifican en el Reglamento (UE) 2016/425, según las normas EN 420:2003+A1:2009 (Guantes de protección. Requisitos generales y métodos de ensayo) y EN 388:2016 (Guantes de protección contra Riesgos Mecánicos), como EPI de categoría II. Este guante ha sido ensayado en el laboratorio AITEX y ha resultado apto para manipulación de alimentos siempre que no estén cortados ni pelados. Está especialmente indicado para ser utilizado en todo tipo de industrias, donde exista un riesgo mecánico para la palma de las manos, tales como construcción, siderurgia, automoción, metalúrgica, industria del mueble, carga y descarga, estaciones de servicio, agricultura y para tareas como la recolección o manipulación de alimentos no procesados. La legislación de materiales en contacto con alimentos que se aplican: -Reglamento (CE) nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (sobre etiquetado, seguridad, no alterar el sabor y el olor a los alimentos...) -Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. (habla principalmente sobre trazabilidad de los materiales) -Reglamento (CE) nº 10/2011, Materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones (listas de sustancias positivas, limitaciones de migración global y específica) -Real Decreto 847/2011, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos (Legislación específica para cauchos).

INSTRUCCIONES DE USO: Retire los guantes de embalaje. Enfundar los guantes teniendo en cuenta que la mano debe estar en el dorso de la mano. Convenientemente ajustar los dedos. El usuario deberá utilizar el guante de acuerdo con la talla de su mano; nunca utilizará tallas inadecuadas. Si el guante dispusiera de cierres, estos siempre deberán estar abrochados; nunca se trabajará con el guante desabrochado. Asegúrese de que el guante está bien colocado.

NO DEBE UTILIZARSE en aquellos puestos de trabajo donde el nivel de riesgo mecánico a cubrir supere los niveles de prestación alcanzados según la norma EN 388:2016, armba mencionados, o en aquellos puestos de trabajo donde se requiera tacto, o cuando se trate de riesgos no mecánicos (térmicos, químicos, eléctricos, etc.). Especialmente, debe evitarse el contacto con productos que puedan afectar a la estructura del guante. Los guantes no deben usarse cuando exista peligro de atrapamiento por la proximidad de maquinaria en movimiento.

ATENCIÓN para guantes de resistentes al rasgado, igual o mayor que el nivel 1, no se deben usar cuando existe el riesgo de enredarse por partes móviles de las máquinas.

PRECAUCIÓN: Los guantes que cumplen con los requisitos de resistencia a la perforación pueden no ser adecuados para la protección contra objetos muy afilados, como agujas hipodérmicas.

ADVERTENCIA: los niveles de rendimiento se basan en pruebas de laboratorio realizadas en la palma del guante. Esta información es sólo para orientación y no refleja la protección real de los guantes en el lugar de trabajo debido a otros factores que influyen en su desempeño como la temperatura, la abrasión, la degradación, etc. Para guantes de dos o más capas, la clasificación global no refleja necesariamente las prestaciones de la capa exterior.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO: Almacenar los guantes en su envase original en un lugar fresco y seco, lejos del calor y la luz solar. Almacenados correctamente las propiedades mecánicas de los guantes no sufren la degradación de su fabricación. No se recomienda su lavado, podría perder sus prestaciones iniciales. Para su limpieza se puede utilizar un paño húmedo.

CADUCIDAD: Los guantes deben ser objeto de un control regular, si presentan defectos, grietas o desgarras y no se pueden reparar, hay que sustituirlos dado que su acción protectora se habrá reducido. La vida útil de los guantes de protección guarda relación con las condiciones de empleo y la calidad de su mantenimiento. Se aconseja al responsable de tareas que precise en la medida de lo posible el plazo de utilización (vida útil) en relación con las características de los guantes, las condiciones de trabajo y del entorno, y que lo haga constar en las instrucciones de trabajo junto con las normas de almacenamiento, mantenimiento y utilización. **NOTA:** La información aquí contenida junto con los resultados del examen físico obtenidos en el laboratorio deberían ayudar a la selección del guante. Sin embargo, no refleja la protección real de los guantes en el lugar de trabajo debido a otros factores que influyen en su desempeño como la temperatura, la abrasión, la degradación, etc. Estos productos han sido fabricados bajo un sistema de calidad registrado que es conforme a los requisitos establecidos en ISO 9001:2015 No se conoce que ninguno de los materiales o procesos usados en la fabricación de estos productos sea perjudicial para el usuario.

Para obtener una información detallada de los alimentos y su estado para el uso de este guante, consulte en nuestra página web la FICHA TÉCNICA detallada que se publica junto a la Declaración de Conformidad del modelo.

Declaración UE de conformidad disponible en www.adeepi.com

CERTIFICADO

LEITAT

managing technologies

CERTIFICADO UE DE TIPO (MÓDULO B)
Equipo de Protección Individual (EPI)

LEITAT – Technological Center, como Organismo Notificado con el
nº 0162 para expedir la certificación de UE de Tipo (Módulo B),

CERTIFICA

Que el prototipo de Equipo de Protección Individual:

GUANTE Ref. NS18FX-580

Presentado por el fabricante:

ADEEPI GRUPO 2002, S.L.
c/ Topacio, nº 26 , P.I. SAN CRISTOBAL
47012 , VALLADOLID
España

CUMPLE con los requisitos esenciales de salud y seguridad, de acuerdo a las exigencias del Reglamento (UE) 2016/425, para

Guante de protección contra riesgos mecánicos

de acuerdo con el informe Examen UE de Tipo (Módulo B), número

IN-00499/2018-OC-UE-1a

de este Organismo Notificado, realizado en base a los puntos aplicables de las normas

EN 420:2003+A1:2009

EN 388:2016 (3-1-2-1-X)

Este certificado debe ir seguido de la conformidad con el tipo basada en el control interno de la producción (Módulo C)

Terrassa, 18 de septiembre de 2018



Sergi Artigas
Director de Estrategia en Innovación



Josep Mª Pallarès
Supervisor Certificaciones

Certificado válido hasta el día 14 de mayo de 2023
Este certificado está protegido por las mismas condiciones que el informe al que hace referencia



Acondicionamiento Terrasense
C/ de la Innovació, 2 - 08225 Terrassa (Barcelona)
Tel. +34 93 788 23 00 - Fax +34 93 789 19 06
www.leitat.org - leitat@leitat.org

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

El fabricante

ADEEPI GRUPO 2002, S.L.

Topacio, 26 · Polígono San Cristóbal

47012 VALLADOLID (España)

C.I.F.: ESB47517503

declara bajo su exclusiva responsabilidad que el EPI

GUANTE Ref. NS18FX-580

es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

Reglamento (UE) 2016/425 y con las normas de armonización: **EN 420:2003+A1:2009 y EN 388:2016+A1:2018.**

El EPI objeto de esta declaración es idéntico al que ha sido sometido al examen UE de Tipo (módulo B) por el organismo notificado **nº 0162 LEITAT**, el cual, ha expedido el certificado de examen UE de tipo **IN-00499/2018-OC-UE-1a**

El material ha sido sometido a las correspondientes pruebas de migración según los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 y sus posteriores modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ENSAYOS DE MIGRACIÓN	CONDICIONES Y SIMULANTES	RESULTADO																		
Migración Global	Tiempo exposición 2 h - Temperatura 40ºC ETANOL 10%	3,2±0,4 mg/dm²																		
Migración Global	Tiempo exposición 2 h- Temperatura 40ºC MPPO (TENAX ®)	<0,1 mg/dm²																		
Migración específica de Aminas Primarias Aromáticas	Tiempo exposición 2 h - Temperatura 70ºC ÁCIDO ACÉTICO 3% (m/v)	<0,01 mg/Kg																		
Migración específica de Metales	Tiempo exposición 2 h - Temperatura 40ºC ÁCIDO ACÉTICO 3% (m/v)	<table><tr><td>Bario</td><td><0,02</td></tr><tr><td>Cobalto</td><td><0,02</td></tr><tr><td>Cobre</td><td><1</td></tr><tr><td>Hierro</td><td><1</td></tr><tr><td>Litio</td><td><0,02</td></tr><tr><td>Manganeso</td><td><0,02</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>15</td></tr><tr><td>Aluminio</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Níquel</td><td><0,01</td></tr></table>	Bario	<0,02	Cobalto	<0,02	Cobre	<1	Hierro	<1	Litio	<0,02	Manganeso	<0,02	Zinc	15	Aluminio	<0,01	Níquel	<0,01
Bario	<0,02																			
Cobalto	<0,02																			
Cobre	<1																			
Hierro	<1																			
Litio	<0,02																			
Manganeso	<0,02																			
Zinc	15																			
Aluminio	<0,01																			
Níquel	<0,01																			

La conformidad de los materiales se ha comprobado simulando las condiciones de uso más desfavorables previsibles, analizando la cara exterior del material.

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

Los materiales empleados en la fabricación del EPI cumplen con la legislación de materiales en contacto con alimentos según el **Reglamento (CE) 1935/2004** de forma que en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan:

- representar un peligro para la salud humana
- provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos
- provocar una alteración de las características organolépticas de éstos

El EPI objeto de esta declaración ha sido sometido al procedimiento de **EPI de Categoría II: conformidad con el tipo basada en control interno de la producción (módulo C)**.

Nuestro procedimiento de control de la producción está auditado según norma ISO 9001:2015.

Esta declaración es válida a partir de la fecha indicada y será sustituida, en el momento que se produzcan cambios sustanciales en la producción del material, capaces de modificar los requisitos esenciales establecidos, o bien modificación de la legislación aplicable.

Hecho en Valladolid, el 14 de junio de 2019

Firmado por y en nombre de



Sergio Pérez Ayerbe

PRESIDENTE DE ADEEPI

