

**Manguito anticorte F – Galga 21  
MA21 (Tejido TGS21)****EPI CATEGORIA II  
EN ISO 21420:2020  
EN 388:2016**EN 388:2016  
+ A1:2018  
  
XX 4 X FUSO  
ALIMENTARIO  


Manguito de protección contra cortes y adecuado para manipulación de alimentos.

## COMPOSICIÓN

HPPE+TUNGSTENO  
(Tejido TGS21)

## TALLAS DE FABRICACIÓN

Única

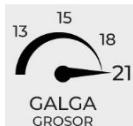
## COLORES

BASE: Azul

## LARGURA

56 cm

## USO

Profesional anticorte  
Para contacto alimentario

CORTE TDM

F

OEKO  
TEX®STANDARD  
100SHGO 110325  
TESTEX

La referencia “**MA21**” es un manguito destinado a la protección frente al corte (“F”), confeccionado mediante fibra de polietileno de alto rendimiento (HPPE) e hilo tungsteno. Galga 21.

El manguito referencia “**MA21**” es un Equipo de Protección Individual (EPI), que cumple con las exigencias esenciales de salud y seguridad que se especifican en el Reglamento (UE) 2016/425, según las normas EN ISO 21420:2020 (Guantes de protección. Requisitos generales y métodos de ensayo) y EN 388:2016+A1:2018 (Guantes de protección contra Riesgos Mecánicos), como EPI de categoría II.

Está especialmente indicado para ser utilizado en todo tipo de industrias, donde exista un riesgo de corte en la zona del antebrazo.

El nivel de protección de este guante para EN 388:2016+A1:2018 es: X.X.4.X.F

## CERTIFICACIÓN UE

Reglamento (UE) 2016/425

Equipo de Protección Individual (EPI)

EUROFINS TEXTILE TESTING SPAIN, S.L.U.

Organismo Notificado: 2865.



EPI CAT II

Reglamento (CE) № 1935/2004

Contacto alimentario.

EUROFINS MTS Consumer Product

Testing (Shanghai) Co., Ltd.

Reglamento (CE) № 1935/2004

Contacto alimentario. (NIAS)

EUROFINS Consumer Product Testing GmbH

Germany



Además, gracias a su certificación en contacto con productos alimentarios (tejido TGS21), también puede ser utilizado en la industria alimentaria (según informe de ensayos EFW525044806-CG-01).

Este manguito, en base a los análisis realizados y en las condiciones indicadas, cumple con el Reglamento 1935/2004/CE basado en las dos directrices europeas para los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Por un lado, la Resolución ResAP (2004) 4 publicada por el Consejo Europeo en la que se establece una lista de sustancias básicas que normalmente están permitidas en la fabricación de caucho.

Por otro lado, la guía nº XXI en la que el Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos (German Food, Articles of Daily Use and Feed Code of September 1, 2005 (LFGB)) también establece una relación de sustancias que pueden utilizarse en la fabricación de caucho, así como recomendaciones sobre qué pruebas deben realizarse con los materiales y objetos.

ENSAYO	MÉTODO / REGULACIÓN DE ENSAYO	RESULTADO
Examen Sensorial de Olor <sup>1</sup> y Sabor <sup>2</sup>	LFGB Sección 30 y 31	Aprobado
Migración Global <sup>2</sup>	LFGB Sección 30 y 31, Recomendaciones BfR XXI/1	Aprobado
Migración Específica de Aminas Aromáticas Primarias <sup>2</sup>	(UE) N° 10/2011 y sus enmiendas	Aprobado
Migración Específica de Aminas Aromáticas Primarias <sup>2</sup>	LFGB Sección 30 y 31	Aprobado
Migración Visible de Color	LFGB Sección 30 y 31, Recomendación BfR IX	Aprobado
Migración Específica de N-Nitrosaminas y Sustancias Nitrosables <sup>2</sup>	Resolución ResAP (2004) 4	Aprobado
Migración Específica de N-Nitrosaminas <sup>3</sup>	LFGB Sección 30 y 31, Recomendaciones BfR XXI/1	Aprobado
N-Nitrosaminas y Sustancias Nitrosables	EN 1400:2013+A2:2018 Cláusula 10.4.1	Aprobado

<sup>1</sup> Condiciones de ensayo 24 h a 23+-2°C

<sup>2</sup> Condiciones de ensayo 30 min a 40°C

<sup>3</sup> Condiciones de ensayo 10 min a 40°C

Asimismo, se ha realizado una evaluación de NIAS detectadas (sustancias no añadidas intencionalmente) para asegurar que no suponen un riesgo para la salud.

De acuerdo con la sección 31 del Código Alemán de Alimentos y Piensos (Lebensmittel- und Futtermittelgesetz, LFGB) y con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004, los materiales en contacto con alimentos no pueden liberar sustancias en cantidades que pudieran poner en peligro la salud humana, modificar la composición de los alimentos o alterar las características del alimento como olor, sabor o apariencia.

Tras análisis realizado del material del manguito (tejido TGS21) para la detección de NIAS mediante migración en Tenax® (alimento simulado) y análisis por GC-MS.(cromatografía de gases-espectrometría de masas), no se identificaron riesgos para la salud, por lo que el material es apto para uso alimentario bajo las condiciones ensayadas (10 días / 60°C), según informe de ensayos AR-25-JR-012578-01.

## CERTIFICACIÓN UE



EPI CAT II

Reglamento (UE) 2016/425

Equipo de Protección Individual (EPI)

EUROFINS TEXTILE TESTING SPAIN, S.L.U.

Organismo Notificado: 2865.

Reglamento (CE) Nº 1935/2004

Contacto alimentario.

EUROFINS MTS Consumer Product

Testing (Shanghai) Co., Ltd.

Reglamento (CE) Nº 1935/2004

Contacto alimentario. (NIAS)

EUROFINS Consumer Product Testing GmbH

Germany



**FOLLETO INFORMATIVO**
**Vending desplegado**
**Embalaje vending**


Reglamento (UE) 2016/425  
Reglamento (CE) Nº 1935/2004  
Contacto alimentario. (NIAS)  
Contacto alimentario. (NIAS)  
EUROFINS MTS Consumer Product Testing (Shanghai) Co., Ltd.  
Germany  
Organismo Notificado: 2865.



Certificado por: / Certified par: / Certificado por:

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

FABRICANTE / FABRICANT / FABRICANTE:



USO ALIMENTARIO



**MANGUITO ANTICORTE F TUNGSTENO GG21  
BRASSARD ANTI-COUPURE F TUNGSTÈNE GG21  
MANGA ANTI-CORTE F TUNGSTÊNIO GG21**

**REF.: MA21**

**REF.: MA21**  
COMPOSICIÓN: HPPE+TUNGSTENO  
COLOR: AZUL / NEGRO  
TALLA: ÚNICA  
LARGO: 56 cm

**RÉF.: MA21**  
COMPOSITION: HPPE+TUNGSTÈNE  
COULEUR: BLEU / NOIR  
TAILE: UNIQUE  
LONGUEUR: 56 cm

**REF.: MA21**  
COMPOSIÇÃO: HPPE+TUNGSTÊNIO  
COR: AZUL / PRETA  
TAMANHO: ÚNICO  
COMPRIMENTO: 56 cm

NIVELES DE PRESTACIÓN EN 388:2016 + A1:2018

ABRASIÓN	(1 - 4)	X
CORTE	(1 - 5)	X
DESGARRO	(1 - 4)	4
PERFORACIÓN	(1 - 4)	X
CORTE TDM	(A B C D E F)	F

Nivel de valor X= "no ensayado"

NIVEAUX DE PERFORMANCE EN 388:2016 + A1:2018

ABRASION	(1 - 4)	X
COUPE PAR LAME	(1 - 5)	X
DÉCHIRURE	(1 - 4)	4
PERFORATION	(1 - 4)	X
COUPE TDM	(A B C D E F)	F

Niveau de valeur X = "non testé"

NIVEIS DE PERFORMANCE EN 388:2016 + A1:2018

ABRASÃO	(1 - 4)	X
CORTE	(1 - 5)	X
RASGO	(1 - 4)	4
PERFURAÇÃO	(1 - 4)	X
CORTE TDM	(A B C D E F)	F

Nivel de valor X = "não testado"

EPI CAT. II



LOT



ES | FOLLETO INFORMATIVO  
FR | FICHE INFORMATIF  
PT | FOLHETO INFORMATIVO



CONTIENE 1 UNIDAD  
CONTIENT 1 UNITÉ  
CONTÉM 1 UNIDADE

**CERTIFICACIÓN UE**

Reglamento (UE) 2016/425

Equipo de Protección Individual (EPI)

EUROFINS TEXTILE TESTING SPAIN, S.L.U.

Organismo Notificado: 2865.



Reglamento (CE) Nº 1935/2004

Contacto alimentario.

EUROFINS MTS Consumer Product

Testing (Shanghai) Co., Ltd.

Reglamento (CE) Nº 1935/2004

Contacto alimentario. (NIAS)

EUROFINS Consumer Product Testing GmbH

Germany

## Vending desplegado (interior)



### ES I MANGUITO ANTICORTE

La referencia "MA21" es un Equipo de Protección Individual (EPI), que cumple con las exigencias esenciales de salud y seguridad que se especifican en el Reglamento (UE) 2016/425, según las normas EN ISO 21420:2020 (Guantes de protección. Requisitos generales y métodos de ensayo), EN 388:2016+A1:2018 (Guantes de protección contra Riesgos Mecánicos), como EPI de categoría II. Este manguito está especialmente indicado para ser utilizado en todo tipo de industrias donde exista un riesgo de corte en la zona del antebrazo.

Además, gracias a su certificación en contacto con productos alimentarios (tejido TGS21), también puede ser utilizado en la industria alimentaria (según informe de ensayos EFW525044806-CG-01).

Este manguito, en base a los análisis realizados y en las condiciones indicadas cumple con el Reglamento 1935/2004/CE basado en las dos directrices Europeas para los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Por un lado, la Resolución ResAP (2004) 4 publicada por el Consejo Europeo en la que se establece una lista de sustancias básicas que normalmente están permitidas en la fabricación de caucho. Por otro lado, la guía nº XXI en la que el Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos (German Food, Articles of Daily Use and Feed Code of September 1, 2005 (LFGB)) también establece una relación de sustancias que pueden utilizarse en la fabricación de caucho, así como recomendaciones sobre qué pruebas deben realizarse con los materiales y objetos.

ENSAYO	MÉTODO / REGULACIÓN DE ENSAYO	RESULTADO
Examen Sensorial de Olor <sup>1</sup> y Sabor <sup>2</sup>	LFGB Sección 30 y 31	Aprobado
Migración Global <sup>2</sup>	LFGB Sección 30 y 31, Recomendaciones BfR XXI/1	Aprobado
Migración Específica de Aminas Aromáticas Primarias <sup>2</sup>	(UE) N° 10/2011 y sus enmiendas	Aprobado
Migración Específica de Aminas Aromáticas Primarias <sup>2</sup>	LFGB Sección 30 y 31	Aprobado
Migración Visible de Color	LFGB Sección 30 y 31, Recomendación BfR IX	Aprobado
Migración Específica de N-Nitrosaminas y Sustancias Nitrosables <sup>2</sup>	Resolución ResAP (2004) 4	Aprobado
Migración Específica de N-Nitrosaminas <sup>3</sup>	LFGB Sección 30 y 31, Recomendaciones BfR XXI/1	Aprobado
N-Nitrosaminas y Sustancias Nitrosables	EN 1400:2013+A2:2018 Cláusula 10.4.1	Aprobado

<sup>1</sup> Condiciones de ensayo 24 h a 23+2°C

<sup>2</sup> Condiciones de ensayo 30 min a 40°C

<sup>3</sup> Condiciones de ensayo 10 min a 40°C

Asimismo, se ha realizado una evaluación de NIAS detectadas (sustancias no añadidas intencionalmente) para asegurar que no suponen un riesgo para la salud.

De acuerdo con la sección 31 del Código Alemán de Alimentos y Piensos (Lebensmittel- und Futtermittelgesetz, LFGB) y con el Reglamento (CE) N° 1935/2004, los materiales en contacto con alimentos no pueden liberar sustancias en cantidades que pudieran poner en peligro la salud humana, modificar la composición de los alimentos o alterar las características del alimento como olor, sabor o apariencia.

Tras análisis realizado del material del manguito (tejido TGS21) para la detección de NIAS mediante migración en Tenax® (alimento simulado) y análisis por GC-MS.(cromatografía de gases-espectrometría de masas), no se identificaron riesgos para la salud, por lo que el material es apto para uso alimentario bajo las condiciones ensayadas (10 días / 60°C), según informe de ensayos AR-25-JR-012578-01.

### EN 388:2016+A1:2018 RIESGOS MECÁNICOS

Ensaya / Nivel	1	2	3	4	5
Resistencia a la abrasión	≥100	≥500	≥2000	≥8000	
Resistencia al corte por cuchilla (Índice)	≥1.2	≥2.5	≥5.0	≥10.0	≥20.0
Resistencia al desgarro (N)	≥10	≥25	≥50	≥75	
Resistencia a la perforación (N)	≥20	≥60	≥100	≥150	
	Nivel A	Nivel B	Nivel C	Nivel D	Nivel E
TDM: Resistencia al corte (N)	≥2	≥5	≥10	≥15	≥22
					Nivel F ≥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. Cuando se produce embotamiento durante el ensayo de resistencia al corte, el par de resultados de ensayo son solo indicativos mientras que el ensayo de resistencia al corte TDM es el resultado de referencia de la prestación.

·**Resistencia al desgarro.** Resistencia del manguito a rasgarse. El valor adecuado dependerá de las condiciones de la tarea.

·**Resistencia a la perforación.** Mide la resistencia del manguito a la perforación por objetos punzantes como astillas, 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.

·**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.

**INSTRUCCIONES DE USO:** Retire el manguito del embalaje. Enfundar el manguito teniendo en cuenta que éste siempre debe estar abrochado, nunca se trabajará con el manguito desabrochado. Asegúrese de que el manguito está bien colocado.

**NO DEBE UTILIZARSE** en aquellos puestos de trabajo donde el nivel de riesgo mecánico a cubrir supera los niveles de prestación alcanzados según la norma EN 388:2016+A1:2018 anteriormente 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 manguito. Los manguitos no deben usarse cuando exista peligro de atrapamiento por la proximidad de maquinaria en movimiento.

**ATENCIÓN** para modelos resistentes al desgarro, 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 modelos que cumplen con los requisitos de resistencia a la perforación pueden no ser adecuados para la protección contra objetos muy afilados, como agujas hipodérmicas.

**MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO:** Almacenar los manguitos en su envase original en un lugar fresco y seco, lejos del calor y la luz solar. Almacenados correctamente las propiedades mecánicas no sufren la degradación de su fabricación.

**CADUCIDAD:** Los manguitos deben ser objeto de un control regular, si presentan defectos, grietas o desgarros hay que sustituirlos dado que su acción protectora se habrá reducido. La vida útil de los manguitos 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 manguitos, 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 modelo. Sin embargo, no refleja la protección real de los manguitos 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.

Declaración UE de conformidad disponible en [www.adeipi.com](http://www.adeipi.com)

### CERTIFICACIÓN UE

Reglamento (UE) 2016/425

Equipo de Protección Individual (EPI)

EUROFINS TEXTILE TESTING SPAIN, S.L.U.

Organismo Notificado: 2865.

Reglamento (CE) N° 1935/2004

Contacto alimentario.

EUROFINS MTS Consumer Product

Testing (Shanghai) Co., Ltd.

Reglamento (CE) N° 1935/2004

Contacto alimentario. (NIAS)

EUROFINS Consumer Product Testing GmbH

Germany

