



MAPA PROFESSIONAL RUKAVICE DO POTRAVINÁŘSTVÍ

Najděte ty správné rukavice pro potravinářský průmysl v souladu s nejnovějšími evropskými předpisy



mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONAL

Budoucnost máme
ve svých rukou

MAPA PROFESSIONAL: ŘEŠENÍ PRO POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL

MAPA poskytuje celou řadu ochranných rukavic k zajištění několika úkonů v potravinářském průmyslu: **Produkcí, zpracování, distribuci a zásobování.**

- V potravinářském průmyslu je zásadním požadavkem plnění hygienických předpisů a omezení. Tento průmysl nepřetržitě investuje do zlepšování bezpečnosti svých zákazníků, protože právní odpovědnost za zdravotní nezávadnost produktů nesou sami výrobci.
- Evropská legislativa a národní zákony velmi podrobně definují stykové testy, které se provádí s každým typem potravin. Proto určité rukavice mohou být schváleny jen pro jeden typ potravin a pro jiný nikoli.



KOMPATIBILITA PROSTŘEDÍ SE ŘÍDÍ EVROPSKÝM NAŘÍZENÍM (EC) NO 1935/2004 O MATERIÁLECH A PŘEDMĚTECH, KTERÉ JSOU URČENY PRO KONTAKT S POTRAVINAMI.

- Pomocí speciálního průvodce společnosti Mapa Professional pro potravinářský průmysl si uživatelé zjistí dodržování pravidel každého typu rukavic pro **potraviny, se kterými pracují**, přesně podle evropských a národních omezení.
Uvedením výsledků testů u všech rukavic řady pro potravinářský průmysl **společnost Mapa Professional usiluje o splnění nejpřísnějších požadavků systémů zajištění jakosti svých zákazníků.**

Tyto testy jsou dostupné
na našem webu
mapa-pro.com



STYK S POTRAVINAMI:

VÁŠ PRŮVODCE PŘI VÝBĚRU

Více informací o jiných rukavicích na www.mapa-pro.com

- Vhodné pro práci s tímto typem potravin
- Při **pH > 4,5**, vhodné ke styku
Při **pH < 4,5**, nevhodné
- Pro práci s tímto typem potravin nevhodné

SKUPINA POTRAVIN	LÁTKY, SE KTERÝMI ZACHÁZÍTE
Nápoje	Nealkoholické nápoje nebo alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nepřesahujícím 6 % obj. žiré
	Nealkoholické nápoje nebo alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nepřesahujícím 6 % obj. zakalené
	Alkoholické nápoje s obsahem alkoholu mezi 6 a 20 % obj.
	Alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nad 20 % obj.
Cereálie, škrob, cukry, čokolády	Škrob, obiloviny, mouka, suché těstoviny, například makarony, špagety a podobné výrobky a čerstvé těstoviny
	Sušinky, cukrářské pečivo, dorty a další pekařské pečivo, suché směsi, cukr a cukrovinky v pevné podobě; bez tuků
	Sušinky, cukrářské pečivo, dorty a další pekařské pečivo, suché směsi, cukr a cukrovinky v pevné podobě; s látkami obsahujícími tuky, čokoláda, náhražky a polévané výrobky
	Cukrářské výrobky ve vlhké pastovité podobě
	Melasa, cukrové sirupy, med
	Cukrářské výrobky s látkami obsahujícími tuky na povrchu
Ovoce, zelenina a vedlejší produkty	Ovoce celé, čerstvé nebo chlazené, neloupané; ovoce sušené nebo dehydrované; ořechy vyloupané a pražené
	Zelenina čerstvá, loupaná nebo nařezaná
	Zpracovaná: nařezaná, v podobě kaše či pasty nebo konzervovaná ve vodném prostředí
	Zpracovaná v alkoholickém prostředí
	Zelenina konzervovaná v olejovém prostředí
	Ovoce konzervované v olejovém prostředí
Tuky a oleje	Ořechy v podobě pasty nebo pomazánky
	Živočišné nebo rostlinné, přírodní nebo zpracované Emulze vodné v oleji (ztužený tuk, máslo)
Produkty živočišného původu a vejce	Korýši a měkkýši, kteří nemají přirozené ochranné schránky, konzervované ryby ve vodném prostředí
	Korýši a měkkýši, kteří nemají přirozené ochranné schránky, konzervované ryby ve olejovém prostředí, marinované masové produkty v olejovém prostředí
	Korýši a měkkýši čerství v ulitě
	Ryby čerstvé, chlazené, solené, uzené nebo v podobě pasty
	Maso všech živočišných druhů, čerstvé, chlazené, solené, uzené nebo v podobě pasty či pomazánky
	Maso konzervované nebo částečně konzervované ve vodném prostředí
	Maso konzervované nebo částečně konzervované v olejovém prostředí
	Vejce a vaječné žloutky a bílky v práškové nebo sušené nebo mražené podobě
Vejce a vaječné žloutky a bílky v tekuté nebo vařené podobě	
Mlékárenské výrobky	Mléko plnotučné, odtučněné nebo částečně sušené
	Mléko kysané (jogurt, podmáslí), smetana a zakysaná smetana
	Sýry přírodní bez kůry nebo s jedlou kůrou a tavené sýry
	Sýry celé s nepoživatelným obalem
	Sýry zpracované (měkké), sýry konzervované ve vodném prostředí (mozzarella apod.)
	Sýry konzervované v olejovém prostředí
Mléko sušené včetně kojeneckého	
Dresinky	Omáčky vodné povahy
	Omáčky tukové povahy (např. majonézy, salátové zálivky)
	Hořčice
	Ocet
Kombinované připravené potraviny	Sendviče, opékaný chléb, pizza obsahující různé typy potravin, s látkami tukové povahy na povrchu
	Sendviče, opékaný chléb, pizza obsahující různé typy potravin, bez látek tukové povahy na povrchu
	Polévky a omáčky v prášku nebo sušené, s látkami tukové povahy (včetně kvasnic)
	Polévky a omáčky v prášku nebo sušené, avšak bez látek tukové povahy (včetně kvasnic)
	Polévky a omáčky v jakékoliv jiné podobě, s látkami tukové povahy (včetně kvasnic)
	Polévky a omáčky v jakékoliv jiné podobě, avšak bez látek tukové povahy (včetně kvasnic)
Potraviny rostlinného původu smažené nebo pražené (smažené brambory, zelenina či ovoce v těstíčku atd.)	
Potraviny živočišného původu smažené nebo pražené	
Ostatní	Potraviny sušené s látkami tukové povahy na povrchu
	Potraviny sušené bez látek tukové povahy na povrchu
	Byliny, koření, aromatické byliny, káva a kávové náhražky, v granulích nebo v prášku
	Koření a chuťové přísady v olejovém prostředí
	Kakaový prášek
	Kakaová pasta
	Koncentrované extrakty s obsahem alkoholu 6 % obj. nebo vyšším
	Potraviny zmražené nebo hluboce zmražené
Zmrzliny	

PVC	Jednorázové rukavice					Tepelná ochrana	Ochrana při manipulaci		Ochrana proti pořezání		Odolné proti kapalinám								
	Vinyl Nitril	Latex		Nitril			TempCook 476	Ultrane 541/641	Ultrane 510	KryTech 693/694	KryTech 838	Přírodní latex				Nitril			
		Solo 988	Solo Plus 995	Solo 967	Solo 997							Vital 165	Vital 175	Vital 177	Jersette 308	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 480	Ultranitril 475

KRYTECH 582 testován na EN 12868 s metodou vyjimečné teploty a času: 10 min, 10 °C; Standardní testovací čas a teplota 2 h, 40 °C.

MAPA PROFESSIONAL & REGULACE

Jak funguje regulace potravin?

JSOU 2 TYPY NAŘÍZENÍ

PLASTY	PRYŽ
<p>Nařízení (EU) 10/2011. Například: PVC, umělé textilie, polyuretan.</p>	<p>Národní zákony definují testovací metody, aby bylo zajištěné dodržování pravidel v oblasti potravin.</p>
<p> Francie - Arrêté du 5/08/2020</p>	
<p> Itálie - Decreto Ministeriale 21/03/1973</p>	
<p> Německo - BfR XXI, Kategorie 3</p>	

SPRÁVNÉ RUKAVICE SI VYBERTE PODLE POTRAVIN, SE KTERÝMI MANIPULUJETE

- Pomocí skupin potravin najdete potraviny, se kterými manipulujete.
- Určete rukavice, které jsou vhodné k manipulaci s tímto typem potravin.

PAK RUKAVICE DÁLE SPECIFIKUJTE Z HLEDISKA POUŽITÍ A POHODLÍ

- Zvolte požadovaný typ ochrany (jednorázové rukavice, tepelná ochrana, ochrana proti pořežení, odolnost proti kapalinám) a výkonnostní vlastnosti na základě zamýšleného použití.

Evropské regulace a národní zákony v oblasti potravin jsou postaveny na 3 základních principech:



Každý krok je důležitý v posunu k dalšímu kroku, toto jsou omezení, po kterých lze získat potravinářskou certifikaci.

Mapa Professional garantuje dodržování zákonů podle evropských omezení:

- Všechny testy se provádějí za účelem kontroly styku s potravinami.
- Mapa Professional provádí příslušné testy, aby bylo jisté, že rukavice splňují potřeby a očekávání zákazníků.
- Evropská legislativa a národní zákony velmi podrobně stanovují testy, které je třeba provést s ohledem na styk s každým druhem potravin. Certifikáty o styku s potravinami jsou dostupné na www.mapa-pro.com



Budoucnost máme
ve svých rukou

RUKAVICE MAPA PROFESSIONAL S OHLEDEM NA POTRAVINY:

	Název výrobku	Vzhled	Odolnost	Vnitřní úprava	Vnější úprava
Odolné proti kapalinám	Vital 165		-	Vločkové	Protiskuzová úprava
	Vital 175		TYPE B 0010X KPT Virus	Úprava pro jednoduché navlékání	Protiskuzová úprava
	Vital 177		TYPE B 0010X KPT	Chlorované	Protiskuzová úprava
	Jersette 308		2131X XIXXXX TYPE B KPT	Textilní výztuž	Hladká úprava
	Harpon 326		3141X X2XXXX TYPE B KPT	Textilní výztuž	Zlepšený úchop
	Ultranitrl 472		2101X JOT TYPE B	Úprava pro jednoduché navlékání	Zrnitá úprava
	Ultranitrl 475		3001X JOT TYPE B	Vločkové	Protiskuzová úprava
	Ultranitrl 495		3101X AJKOPT TYPE A	Vločkové	Protiskuzová úprava
	Ultranitrl 480		4102X AJKOPT TYPE A ISO 18889	Chlorované	Protiskuzová úprava
	Teplotám	TempCook 476		4443D X2XXXX 111 AFGJOT TYPE A	Úpletová tepelná ochrana
Mechanickým rizikům		KryTech 693		4X42C	Bezešvá textilní vložka
	KryTech 694		4X42D	Bezešvá textilní vložka	Pěnový povlak
	KryTech 838		2X4XE	Bezešvý textilní podklad z vláken HDPE	-
	Ultrane 510		4131X	Bezešvý textilní podklad	-
	Ultrane 541/641		4121A XIXXXX	Bezešvý textilní podklad	Zlepšený úchop
Jednorázové rukavice	Solo 967		TYPE C	Chlorované	Hladké se zrnitými konečky prstů
	Solo 997		TYPE B VIRUS	Chlorované	Hladké se zrnitými konečky prstů
	Solo 988		TYPE C	Pudrované	Hladká úprava
	Solo Plus 995		TYPE C	Bez pudru	Hladké se zrnitými konečky prstů
	Solo 990		TYPE C VIRUS	Bez pudru	Hladká úprava
	Solo Black 935		TYPE C	Bez pudru	Hladká úprava

Pro více informací k typu potravinářských omezení konzultujte brožuru s daty k příslušným rukavicím.