



# ODBORNÍK NA POTRAVINY MAPA - PRŮVODCE ZAMĚŘENÝ NA POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL



Vyberte správnou a vyhovující rukavici, která splňuje evropská a národní nařízení.

## MAPA - PROFESIONÁLNÍ ŘEŠENÍ PRO POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL

Řada rukavic, která splňuje v potravinářském průmyslu několik úkolů

Výroba, zpracování, distribuce a catering:

- Ochranné rukavice Mapa Professional poskytují **řešení pro mnoho aplikací v potravinářském průmyslu.**
- **Dodržování hygienických pravidel je v potravinářském průmyslu základním požadavkem.** Průmysl investuje do neustálého zlepšování bezpečnosti svých zákazníků, protože pouze výrobci jsou právně odpovědní za hygienickou kvalitu svých výrobků.



### VĚDĚLI JSTE?

- Pouhé umístění piktogramu na rukavici bez podrobnější informace totiž neposkytuje dostatečnou záruku kompatibility s přesně danou potravinou.
- Rukavice proto mohou být vhodné pro manipulaci s určitými potravinami, nikoli s jinými.

- Mapa Professional chce prostřednictvím tohoto průvodce zaměřeného na potravinářský průmysl pomoci konečným uživatelům, aby dokázali ověřit správnost **potravinářské shody každé rukavice podle typu potravin, se kterými se skutečně manipuluje**, a to při striktním dodržování evropských a národních předpisů. Poskytováním výsledků zkoušek pro všechny rukavice řady FoodExpert se **Mapa Professional snaží jasně odpovídat na stále vyšší požadavky systémů kvality svých zákazníků.**

Tyto zkoušky jsou k dispozici na našich webových stránkách Mapa Professional [mapa-pro.com](http://mapa-pro.com)



### VÝBĚR SPRÁVNÉ RUKAVICE PODLE TYPU POTRAVINY, SE KTEROU SE MANIPULUJE:

#### KROK 1

Vyhledat potraviny, se kterými se manipuluje, podle shrnutí potravin do skupin.

#### KROK 2

Identifikovat rukavice, které umožňují manipulovat s tímto typem potravin.

#### KROK 3

Vybrat nezbytný stupeň ochrany (jednorázové použití, tepelně izolační, proti prořezání, nepropustné) a požadovanou výkonnost podle použití. Rukavice pak vyberte podle použití a nabízeného pohodlí

# ŽÁDNÝ KOMPROMIS OHLEDNĚ OCHRANY PROTI PROŘEZÁNÍ

## TempCook 476

Hygiena v kombinaci s účinnou tepelnou ochranou a ochranou proti prořezání

- Tepelná ochrana až do 250 °C
- Vysoká ochrana proti prořezání (úroveň řezu D)
- 100% voděodolná
- Dlouhá manžeta (45 cm) chrání předloktí při manipulaci s horkými pokrmy



Může přijít do kontaktu se všemi druhy potravin



## KryTech 582

Vynikající přilnavost a odolnost proti kapalinám v mastných situacích v kombinaci s vysokou ochranou proti prořezání

- Technologie Grip & Proof
- Vysoká ochrana proti prořezání (úroveň řezu D : 18N)
- Vynikající odolnost proti oděru
- Lze prát do 5 cyklů při 60 °C



Může přijít do kontaktu se všemi druhy potravin, s výjimkou kyselých potravin a mastných potravin ovlivněných redukčním faktorem menším než 2, po dobu kontaktu 10 minut a teploty 10 °C

GRIP & PROOF

## KryTech 838

Kombinace vynikající odolnosti proti proříznutí a vynikající snášenlivosti s potravinami

- Vysoká ochrana proti prořezání (úroveň řezu E : 24,2N)
- Lze prát do 20 cyklů při 90 °C
- Oboustranné



Může přijít do kontaktu se všemi druhy potravin



# MAPA PROFESSIONAL A NAŘÍZENÍ

Mapa Professional zaručuje dodržování legislativy podle evropských nařízení:

- Všechny zkoušky se provádějí za účelem kontroly shody s potravinami
- Mapa Professional provádí příslušné zkoušky, aby zajistila, že rukavice splňují potřeby a očekávání zákazníků
- Evropská legislativa a národní zákony velmi podrobně stanoví zkoušky, které je nutné provést s ohledem na kontakt s každým druhem potravin
- Certifikáty o kontaktu s potravinami a protokoly o zkouškách jsou k dispozici na [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

## Zaměření na evropská nařízení:

- Úvodní nařízení 1935/2004 identifikuje a stanovuje 5 zásad, která platí pro materiály a předměty, které přicházejí do kontaktu s potravinami:

- Složky se nesmí přenášet do jídla.
- Musí být vyrobeny v souladu se správnou výrobní praxí.
- Musí být označeny nebo nést symbol sklenice a vidličky.
- Musí poskytovat informace o vhodném použití produktu při kontaktu s potravinami.
- Musí se sledovat v celém výrobním řetězci.

### PLASTY (PVC, PU, PE)

### GUMA (LATEX, NITRIL)

#### Specifická řada evropských nařízení 10/2011


- Specifické migrační limity
- Celkové migrační limity (ekvivalentní ke globální migraci)
- Syntetické textilie jsou považovány za plastové textilie

#### Viz národní zákony, žádná evropská nařízení.

- Všechny národní zákony stanoví:**
- Seznam povolených látek (také nazývaný « pozitivní seznam »)
  - Specifické migrační limity
  - Celkové migrační limity (ekvivalentní ke globální migraci)

Podmínky testu se mohou lišit

 Francie - Arrêté du 9/11/1994

 Itálie - Decreto Ministeriale 21/03/1973

 Německo - BfR XXI, kategorie 3

## MAPA PROFESSIONAL PRŮVODCE ZAMĚŘENÝ NA OMEZENÍ POTRAVIN

Příklad zaměření na omezení potravin pro 11 rukavic ze 47 CERTIFIKOVANÝCH RUKAVIC MAPA ZAMĚŘENÝCH NA POTRAVINY.

Více informací o dalších rukavicích na [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)













- Uzpůsobené ke kontaktu s tímto typem potravin
- Pokud je  $pH > 4,5$ , jsou uzpůsobené ke kontaktu. Pokud je  $pH < 4,5$ , nejsou uzpůsobené
- Nejdou uzpůsobené ke kontaktu s tímto typem potravin

SKUPINA POTRAVIN	MANIPULUJETE S LÁTKAMI	Jednorázové použití		Vodotěsné						Tepelná ochrana	Ochrana proti prořezání		
		Práškový nitril	Chlorovaný nitril	Latex			Nitril			Nitrilový povlak	PU povlak	Nitrilový povlak	
		Solo 988	Solo 967	Vital 177	Vital 165	Jerette 307	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 485	Ultranitril 492	Temple 700	KryTech 579	KryTech 582*
Nápoje	Nealkoholické nápoje nebo alkoholické nápoje o obsahu čistého alkoholu nižším nebo rovno 6 %												
	Nealkoholické nápoje nebo alkoholické nápoje o obsahu nečistého alkoholu nižším nebo rovno 6 %												
	Alkoholické nápoje s obsahem alkoholu mezi 6 % a 20 %												
	Alkoholické nápoje o obsahu alkoholu vyšším než 20 %												
Obiloviny, škroby, cukry, čokolády a odvozené výrobky	Škraby, obiloviny, mouka, jídlo, suché těstoviny, např. makarony, špagety a čerstvé těstoviny												
	Sušinky, cukrovinky, koláče a jiné pekárenské výrobky, suché, cukrové a cukrářské výrobky v pevné formě; bez mastných látek												
	Sušinky, cukroví, koláče a jiné pekárenské výrobky a cukrovinky v pevné formě; výrobky potažené mastnými látkami, čokoládou a náhražkami												
	Cukrářské výrobky ve vlhké pastovité formě												
Ovoce, zelenina a odvozené výrobky	Melasa, cukrové sirupy, med												
	Cukrářské výrobky s mastnými látkami na povrchu												
	Celé ovoce, čerstvé nebo chlazené, neoloupané; sušené nebo dehydratované; vyloupané a pražené ořechy												
	Čerstvá zelenina, očištěná nebo nakrájená												
	Zpracovaná na: kousky, kaši, pastu nebo konzervy ve vodním prostředí včetně marinád a slaného nálevu												
	Zpracovaná v alkoholizovaném prostředí												
Tuky a oleje	Zeleninové konzervy v oleji												
	Ovocné konzervy v oleji												
	Ořechy v pečivu nebo ve formě krému												
	Živočišné nebo rostlinné, přírodní nebo upravené												
	Emulgované ve vodě nebo oleji (margarín, máslo)												
	Korýši a měkkýši, kteří nejsou přirozeně chráněni svou schránkou, rybí konzervy ve vodním prostředí												
Živočišné produkty a vejce	Korýši a měkkýši, kteří nejsou přirozeně chráněni svou schránkou, rybí konzervy v oleji, masové výrobky marinované v oleji												
	Čerství korýši a měkkýši ve své schránce nebo skořápce												
	Čerstvé, chlazené ryby nasolené, uzené nebo v podobě pasty												
	Maso všech zoologických druhů, čerstvé, chlazené, nasolené, uzené nebo v podobě pasty nebo krémů												
	Masové konzervy a polokonzervy ve vodním prostředí												
	Masové konzervy a polokonzervy v oleji												
Mléčné výrobky	Vejce, žloutky, bílky ve formě prášku, sušené nebo mražené												
	Vejce, žloutky, bílky v kapalné formě nebo uvažené												
	Plnotučné, odstředěné nebo částečně dehydratované mléko												
	Fermentované mléko (jogurt, podmáslí), smetana a zakysaná smetana												
	Přírodní sýr bez povrchové vrstvy nebo s jedlou vrstvou a tavený sýr												
	Plnotučné sýry s nejedlou povrchovou vrstvou												
Dresink	Tavený sýr (měkký sýr), konzervovaný sýr ve vodním prostředí (mozzarella...)												
	Sýr konzervovaný v oleji												
	Sušené mléko včetně přípravků pro kojence												
	Omáčky na vodním základu												
	Omáčky na tukovém základu (např. majonéza, salátové zálivky...)												
	Hořčice												
Potravinářské přípravy	Ocet												
	Sendviče, toustový chleba, pizza s mastnými surovinami na povrchu												
	Sendviče, toustový chleba, pizza s nemastnými surovinami na povrchu												
	Polévky, omáčky, vývary práškové nebo sušené s mastnými surovinami (včetně droždí)												
	Polévky, omáčky, vývary práškové nebo sušené s mastnými surovinami (včetně droždí)												
	Polévky, omáčky, vývary v jakémkoliv jiné podobě s mastnými surovinami (včetně droždí)												
Další	Polévky, omáčky, vývary v jakémkoliv jiné podobě, ale bez mastných surovin (včetně droždí)												
	Smažené nebo pečené potraviny rostlinného původu (brambory, koblížky)												
	Smažené nebo pečené potraviny živočišného původu												
	Suché potraviny s mastnými surovinami na povrchu												
	Suché potraviny bez mastných surovin na povrchu												
	Rostliny, koření, aroma, káva a náhražky kávy granulované nebo v prášku												

\*KRYTECH 582 testován podle EN 12868 s metodou výjimečných časových a teplotních podmínek: 10 min, 10 °C. Standardní dobou a teplotou testu jsou 2 hod, 40 °C.

# PŘÍKLADY PRACOVIŠŤ

# PŘÍKLADY POUŽITÍ

		MANIPULACE S POTRAVINAMI A JEJICH PŘÍPRAVA: Činnosti manipulace s potravinami, příprava syrových a upravených potravin, balicí operace.			
<b>Manipulace se surovinami</b>	Manipulace	<b>Vital 165</b>	<b>Harpon 326</b>	<b>KryTech 838</b>	<b>Solo 999</b>
	Třídění Krájení Řezání Sekání				
<b>Míchání, vaření</b>	Dušení	<b>UltraNitril 475</b>	<b>Jersette 308</b>	<b>Vital 177</b>	<b>Solo 995</b>
	Smažení Pečení Marinování				
<b>Balení</b>	Balení	<b>Ultrane 548</b>	<b>KryTech 582</b>	<b>UltraNitril 491</b>	<b>Solo 967</b>
	Konzervování Plnění do lahví				



**HARPON 326**  
RYBÁŘSKÝ PRŮMYSL



**KRYTECH 838**  
CATERING

		LOGISTIKA: logistické a údržbářské činnosti, při kterých by mohlo dojít ke kontaktu s potravinami			
<b>Skladování a manipulace v obchodě</b>	Skladování v chladu	<b>Templice 700</b>	<b>TempCook 476</b>	<b>KryTech 579</b>	<b>Solo 988</b>
	Manipulace za tepla Suché skladování				
<b>Dodávka</b>	Převážení krabice / bedny	<b>Titan 397</b>	<b>KryTech 582</b>	<b>Ultrane 553</b>	<b>Ultrane 541</b>
	Vykládání				
<b>Údržba a čištění</b>	Sanitace	<b>UltraNitril 480</b>	<b>Jersette 307</b>	<b>Vital 181</b>	<b>Ultrane 551</b>
	Oprava Čištění				



**TEMPICE 700**  
MRAZENÝ POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL



**ULTRANITRIL 480**  
ČIŠTĚNÍ

# MAPA PROFESSIONAL RUKAVICE VHODNÉ PRO POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL:

Níže uvedené rukavice Mapa Professional byly testovány na vhodnost pro potraviny. Certifikáty jsou k dispozici na vyžádání.

Výrobek Název	Znázornění	Standard	Vnitřní povrchová úprava	Vnější povrchová úprava
<b>Vital 165</b>			Vločková	Reliéfní textura
<b>Vital 175</b>		TYP B 0010X KPT Virus	Hladká	Reliéfní textura, Chlorovaná
<b>Vital 177</b>		TYP B 0010X KPT	Chlorovaná	Reliéfní textura
<b>Vital 180</b>		TYP B 110X KPT	Vločková	Reliéfní textura
<b>Vital 181</b>		TYP B 110X KPT	Vločková	Zrnitá, Chlorovaná
<b>Vital 520</b>		TYP B 2010X KMP	Práškováná	Hladká
<b>Jersette 308</b>		TYP B 2131X XIXXXX KPT	Textilní podklad	Hladká
<b>Jersette 307</b>		2120X XIXXXX	Textilní podklad	Zrnitá
<b>Harpon 326</b>		TYP B 3141X XIXXXX KPT	Textilní podklad	Zesílený úchop
<b>Telsol 351</b>		TYP A 4121X KLMNPT	Textilní podklad	Zrnitá
<b>Ultranitril 381</b>		TYP A 311A XIXXXX JKLOPT ISO 18889	Textilní podklad Technologie Mapa	Reliéfní textura
<b>Ultranitril 472</b>		TYP B 2101X JOT	Chlorovaná	Zrnitá
<b>Ultranitril 475</b>		TYP B 3001X JOT	Vločková	Reliéfní textura
<b>Ultranitril 480</b>		TYP A 4102X AJKOPT ISO 18889	Chlorovaná	Reliéfní textura
<b>Ultranitril 485</b>		TYP A 3101X JKOPT ISO 18889	Vločková	Reliéfní textura
<b>Ultranitril 487</b>		TYP B 2101X JOT	Chlorovaná	Reliéfní textura
<b>Ultranitril 492</b>		TYP A 3101X AJKOPT Virus ISO 18889	Vločková	Reliéfní textura
<b>Ultranitril 495</b>		TYP A 3101X AJKOPT	Vločková	Reliéfní textura

Výrobek Název	Znázornění	Standard	Vnitřní povrchová úprava	Vnější povrchová úprava
<b>Solo 967</b>		TYP C	Chlorovaná	Hladká se zrnitými konečky prstů
<b>Solo 988</b>		TYP C	Práškováná	Hladká
<b>Solo 995</b>		TYP C	Chlorovaná	Hladká se zrnitými konečky prstů
<b>Solo 999</b>		TYP B JKT	Chlorovaná	Hladká se zrnitými konečky prstů
<b>KryTech 563</b>		4343B	Bezešvý pletený podklad na bázi HDPE vláken	Větrání zadní strany
<b>KryTech 579</b>		4343B	Bezešvý pletený podklad na bázi HDPE vláken	Větrání zadní strany
<b>KryTech 582</b>		4X43D	Bezešvý pletený podklad na bázi HDPE vláken	Protiskluzový úchop
<b>KryTech 838</b>		2X4XE	Bezešvý pletený podklad na bázi HDPE vláken	-
<b>Titan 375</b>		3111X	Textilní podklad	Hladká
<b>Titan 376</b>		3111X	Textilní podklad	Hladká
<b>Titan 383</b>		3111X	Textilní podklad	Hladká
<b>Titan 393</b>		4111X XIXXXX	Textilní podklad	Hladká
<b>Titan 397</b>		4111X	Textilní podklad	Hladká
<b>Ultrane 541</b>		4111X XIXXXX	Podklad bezešvá textilie	Zesílený úchop
<b>Ultrane 548</b>		3121X	Podklad bezešvá textilie	Větrání zadní strany
<b>Ultrane 551</b>		4131X	Podklad bezešvá textilie	Větrání zadní strany
<b>Ultrane 553</b>		4121X	Podklad bezešvá textilie	Větrání zadní strany
<b>TempCook 476</b>		4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Úplet s tepelnou ochranou	Reliéfní textura
<b>Templice 700</b>		3222X 02X	Podklad bezešvá úplet - textilie	3/4 nitrilový povlak Síla 15
<b>Templice 770</b>		TYP B 4221X 121 KMO	Úplet s tepelnou ochranou	Protiskluzový úchop