



## GUANTO CHEF

GUANTI MONOUSO IN NITRILE LIBERI DA POLVERE

Peso	4.0 gr / M	Colore	Nero
Lunghezza	24 cm	Finitura int.	Clorinato
Spessore dita	0.12 +/- 0.02 mm	Finitura est.	Microgrip sulle dita
Spessore palmo	0.09 +/- 0.02 mm	AQL	≤1.5

### Caratteristiche

+50% elasticità - Elastic gel formula - your elegant tool for food preparation

### Certificazioni e conformità

Dispositivo di Protezione Individuale  
Cat. I Reg. (UE) 2016/425  
solo per rischi minori



Dispositivo Medico  
Reg. (UE) 2017/745 EN 455-1-2-3-4



**MD** Dispositivo Medico di Classe I

Contatto Alimentare  
Reg. (CE) 1935/2004 D. Min. 21/3/73 s.m.i.



Test 2 h a 40°  
Contatto con singola porzione di alimento

Acidi	≤ 25 minuti	Secchi	> 120 minuti
Oleosi Grassi	> 120 minuti	Frutta	> 120 minuti
Alcolici	> 120 minuti	Ortaggi non pelati	> 120 minuti

Reach  
Conforme al Reg. (CE) 1907/2006  
Non contiene sostanze SVHC

Allergeni



### Codici - Taglie

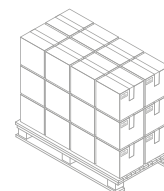
<b>S</b> 012685	<b>M</b> 012686	<b>L</b> 012687	<b>XL</b> 012688
8000697044174	8000697044181	8000697044198	8000697044204
08000697012197	08000697012203	08000697012210	08000697012227

### Imballo

100 Guanti



10 Confezioni



12 x Strato  
84 x Pallet

### Conservazione



### Smaltimento

Confezione CARTA PAP 21 Raccolta differenziata  
Guanti Raccolta indifferenziata

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ****DECLARATION OF CONFORMITY**

Con la presente l'azienda BRENTA Srl, sita in Via Industrie 16, 30010 Camponogara (VE), dichiara sotto la propria responsabilità che l'articolo "0126 Guanto Chef walking (100)" prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001 e ISO 13485

*With this declaration the company BRENTA Srl, located in Via Industrie 16, 30010 Camponogara (VE), declares under our sole responsibility that the article "0126 Guanto Chef walking (100)" manufactured in companies certified ISO 9001 and ISO 13485*

**È CONFORME COMPLY WITH**

a tutte le disposizioni Comunitarie Europee ed Italiane pertinenti:  
*to all relevant European Community and Italian legislation law:*

- Reg. (CE) 1907/2006 (REACH)
- Reg. (UE) 2016/425 (DPI)
- Reg. (UE) 2017/745 (MDR) - EN 455 1-2-3-4
- Reg. (CE) 2023/2006 (GMP)
- Reg. (CE) 1935/2004
- D.M. 21/3/73 e s.m.i.
- DPR 777/82 e s.m.i.
- D.Lgs. 108/92

L'articolo è fabbricato con materiali e sostanze ammesse dalle liste positive comunitarie, tutte registrate in ambito REACH per l'utilizzo specifico in quest'ambito produttivo e nel rispetto degli eventuali limiti imposti. L'articolo è:

*The Article is manufactured with materials and substances permitted by the Community positive list all registered under REACH for the specific use in this production and respecting the eventual limits imposed on. The Article is:*

DPI cat I - Solo per rischi minimi

*PPE cat I - Only for minimum risks*

Dispositivo Medico di classe I .

*Class I medical device.*

UDI-DI di base: 8000697FTGNEV3

*Basic UDI-DI: 8000697FTGNEV3*

Per la prevenzione della contaminazione incrociata paziente/utilizzatore.

*For patient/user cross contamination prevention.*

Idoneo al contatto con alimenti secondo le seguenti indicazioni: Alcolici fino al 15% > 120', Oleosi Grassi > 120', Acidi ≤ 25', Alimenti Secchi > 120', Frutta/Ortaggi non pelati > 120'

*Suitable for food contact as per following indications: Alcohol up to 15% > 120', Oily Fatty > 120', Acid ≤ 25', Dry Foods > 120', Unprocessed Fruit/Vegetab. > 120'*

Il giudizio relativo agli ambiti di idoneità alimentare è stato ufficialmente certificato in prodotto assimilabile (per processo produttivo e materiali impiegati) "01059 Nitrico walking (100)", "01238 Nitroflex walking (100)" presso i seguenti ENTI ACCREDITATI a livello nazionale:

*The evaluation about on the suitability for food contact have been officially certified in a reference item (with same material and production process) "01059 Nitrico walking (100)", "01238 Nitroflex walking (100)" by the following notified bodies:*

- MERIEUX n. del
- MERIEUX n.22/000021197 del 19/01/2022

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

*This declaration is valid as of the date shown at the end and will be replaced in the presence of substantial changes in the production of material capable of changing the essential requirements for compliance or when the legislative references cited are hereby amended and updated so as to require a new verification for compliance purposes.*

Data 10/02/2022

Firma

**BRENTA SRL**  
Via Industria, 16-30010 Camponogara VE  
Tel. 041 5151511 - Fax 041 4174216  
P.IVA 02423060272  
info@brentasrl.com  
*Alessandro Ferraro*

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

### 1. Identificazione articolo e delle categorie di alimenti con i quali può venire a contatto

Con la presente si dichiara che l'articolo "0126 - Guanto Chef walking (100)" può venire in contatto con gli alimenti delle categorie\*

01 Bevande - 02 Cereali, Derivati di Cereali, Prodotti della Biscotteria, della Panetteria e della Pasticceria - 03 Cioccolato, Zucchero e loro Derivati, Dolciumi - 04 Frutta, Ortaggi e Derivati - 05 Grassi e Oli - 06 Prodotti Animali e Uova - 07 Prodotti Lattieri - 08 Prodotti Vari.

alle condizioni descritte a seguire.

### 2. Conformità normativa

Il suddetto articolo è conforme a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea e italiana:

- Reg. (CE) 2023/2006 (GMP)
- Reg. (CE) 1935/2004
- D.M. 21/3/73 e s.m.i.
- DPR 777/82 e s.m.i.
- D.Lgs. 108/92

### 3. Composizione materiale

Il manufatto è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

Nitrile Rubber ( Acrylonitrile & Butadiene monomers), Sulphur, Zinc Oxide, ZDBC - Zincdibutylidithiocarbamate, Titanium Dioxide, Potassium Hydroxide, calcium distearate

#### 3.1 Sostanze dual use

- Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73
- Nel manufatto sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

#### 3.2 Sostanze non Intenzionalmente Aggiunte (NIAS)

- Nel prodotto finito non sono presenti NIAS (NIAS – Non Intentionally Added Substances).
- Nel prodotto finito sono presenti NIAS, indicati di seguito e citati nell'Allegato I del Reg.EU 10/2011.

### 4. Valutazione della conformità al contatto con gli alimenti

Per la verifica dell'idoneità al contatto con alimenti In relazione al suddetto articolo/materiale, le disposizioni normative del precedente punto 2:

- dispongono il rispetto di requisiti di composizione e l'esecuzione di prove di migrazione in simulanti alimentari
- dispongono il rispetto di requisiti di composizione e purezza
- non dispongono il rispetto di requisiti specifici

#### 4.1 Migrazione globale e restrizioni specifiche

Si dichiara che:

- il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale alle seguenti condizioni
- il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale e specifici alle seguenti condizioni

Condizioni di prova migrazioni globali:

Simulante	Tempo e Temperatura di prova
Acido 3%	25 min. a 40 °C
Etanolo 15%	120 min. a 40 °C
Olio	120 min. a 40 °C

Rapporto superficie/ volume adottato nei test di laboratorio: cm<sup>2</sup>/ml. I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alla suddetta normativa. I limiti di migrazione globale e di migrazione specifica ai quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, ivi compreso i metalli e le ammine aromatiche primarie dell'allegato II del Reg. (UE) n. 10/2011, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con la suddetta normativa.

## 5. Idoneità alimentare, limitazioni ed esclusioni

Il manufatto è prodotto utilizzando sostanze ammesse per fabbricazione di materiali e oggetti destinati al contatto alimentare. Soddisfa i requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa citata e se ne dichiara l'idoneità al contatto con alimenti secondo le seguenti indicazioni di impiego:

Alcolici fino al 15% - Alcohol up to 15%	> 120 minuti
Oleosi Grassi - Oily Fatty	> 120 minuti
Acidi - Acid	≤ 25 minuti
Alimenti Secchi - Dry Foods	> 120 minuti
Frutta/Ortaggi non pelati - Unprocessed Fruit/Vegetab.	> 120 minuti

## 6. Limitazioni di utilizzo

- Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale.
- Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde.
- Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -10 °C.

## 7. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato. A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione e dell'Autorità competente:

- Analisi effettuate su materiali
- Altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data 10/02/2022

Firma  
**BRENTA SRL**  
Via Industria, 16-30010 Camponogara VE  
Tel. 041 5151511 - Fax 041 4174216  
P.IVA 02423060272  
info@brenta.it.com  
*Alessandro Ferrari*