



MAPA PROFESSIONAL „FOOD EXPERT“-PRODUKTREIHE

mapa-pro.de

Eine Lösung
für jede Hand,
die zugreift

MAPA[®]
PROFESSIONAL

LÖSUNGEN VON MAPA PROFESSIONAL FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE

MAPA bietet unterschiedliche Schutzhandschuhe für verschiedene Aufgaben in der Lebensmittelbranche an: Produktion, Verarbeitung, Transport und Catering.

- Die Einhaltung von Bestimmungen und Hygienevorschriften sind in der Lebensmittelbranche unerlässlich. In der Branche wird fortlaufend investiert, um die Sicherheit der Kunden zu verbessern, da die Hersteller allein die gesetzliche Verantwortung für die hygienische Qualität ihrer Produkte tragen.
- Durch die europäische Gesetzgebung und nationale Gesetze werden für jeden Lebensmitteltyp detaillierte Tests für den Kontakt mit Lebensmitteln festgelegt. Daher kann ein Handschuh zur Verarbeitung mancher Lebensmittel genehmigt werden, für andere dagegen nicht.



DIE LEBENSMITTELVERTRÄGLICHKEIT WIRD VON DER EUROPÄISCHEN VERORDNUNG (EG) NR. 1935/2004 FÜR MATERIALIEN UND ARTIKEL GEREGLT, DIE FÜR DEN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN VORGESEHEN SIND.

- Anhand der Auswahlhilfe von Mapa Professional für die Lebensmittelbranche können Endverbraucher die Lebensmittelverträglichkeit jedes Handschuhs abhängig von **den Lebensmitteln, die sie tatsächlich verarbeiten**, in Übereinstimmung mit den europäischen und nationalen Vorschriften überprüfen.
Mapa Professional stellt die Testergebnisse für alle Handschuhe der „Food Expert“-Produktlinie bereit und **verfolgt das Ziel, die strengsten Anforderungen der Qualitätssysteme seiner Kunden zu erfüllen.**

Diese Tests können auf unserer Mapa Professional Website mapa-pro.de eingesehen werden.



MAPA PROFESSIONAL UND VERORDNUNGEN

Wie funktionieren Lebensmittelverordnungen?

ES GIBT 2 ARTEN VON VERORDNUNGEN

KUNSTSTOFFE	GUMMI
<p>UE 10/2011 regulation. Z. B.: PVC, synthetische Textilien, Polyurethan.</p>	<p>Die Testmethoden zur Sicherstellung der Lebensmittelqualität werden durch die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments geregelt und durch nationale Verordnungen/Empfehlungen ergänzt:</p> <p> Frankreich - Arrêté du 5/08/2020</p> <p> Italien - Decreto Ministeriale 21/03/1973</p> <p> Deutschland - BfR XXI, category 3</p>

WÄHLEN SIE DEN RICHTIGEN HANDSCHUH JE NACH ZU VERARBEITENDEN LEBENSMITTELN

- Bestimmen Sie die Lebensmittel, die Sie handhaben, anhand der Lebensmittelgruppen.
- Bestimmen Sie die geeigneten Handschuhe für diesen Lebensmitteltyp.

ÜBERPRÜFEN SIE DANN IHREN HANDSCHUH AUF VERWENDUNG UND KOMFORT

- Wählen Sie die Schutzart (Einweghandschuh, Wärmeschutz, Schnittschutz, flüssigkeitsdicht) und die durch Ihre Verwendungsart bedingten Eigenschaften.

Die europäische Lebensmittelverordnung und die nationalen Gesetze beruhen auf 3 gemeinsamen Prinzipien:



Jeder Schritt ist notwendig, um zum nächsten Schritt zu gelangen. Dies sind die Bedingungen zum Erhalt der Lebensmittelzertifizierung.

Mapa Professional garantiert die Einhaltung der Gesetze entsprechend der europäischen Verordnung:

- Alle Tests werden ausgeführt, um die Verträglichkeit bei Lebensmittelkontakt zu überprüfen.
- Mapa Professional führt geeignete Tests durch, um sicherzustellen, dass der Handschuh die Anforderungen und Erwartungen der Kunden erfüllt.
- Durch die europäische Gesetzgebung und nationale Gesetze werden die Tests, die zum Kontakt mit jedem Lebensmitteltyp durchzuführen sind, detailliert festgelegt. Zertifikate für Lebensmittelkontakt und Testberichte können auf www.mapa-pro.de eingesehen werden.

LEBENSMITTELVERTRÄGLICHE HANDSCHUHE VON MAPA PROFESSIONAL

	Produktname	Bild	Standard	Innenverarbeitung	Außenverarbeitung
Flüssigkeitsdicht	Vital 165		-	Velourisiert	Handfläche mit Profil
	Vital 175		TYPE B 0010X KPT Virus	Behandlung der Innenseite für ein leichtes Anziehen	Handfläche mit Profil
	Vital 177		TYPE B 0010X KPT	Chloriert	Handfläche mit Profil
	Jersette 308		2131X X1XXXX TYPE B KPT	Textilträger	Glatt
	Harpon 326		3141X X2XXXX TYPE B KPT	Textilträger	Hohe Griffigkeit
	Ultranitрил 472		TYPE B 2101X JOT	Behandlung der Innenseite für ein leichtes Anziehen	Gekörnt
	Ultranitрил 475		TYPE B 3001X JOT	Velourisiert	Handfläche mit Profil
	Ultranitрил 495		TYPE A 3101X AJKOPT	Velourisiert	Handfläche mit Profil
	Ultranitрил 480		TYPE A 4102X AJKOPT ISO 18889	Chloriert	Handfläche mit Profil
Wärmeschutz	TempCook 476		TYPE A 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Gestrickter Wärmeschutz	Handfläche mit Profil
Mechanischer Schutz	KryTech 693		4X42C	Nahtloser gestrickter Textilträger	Beschichtung aus Nitrilschaum
	KryTech 694		4X42D	Nahtloser gestrickter Textilträger	Beschichtung aus Nitrilschaum
	KryTech 838		2X4XE	Textilträger aus HDPE-Fasern	-
	Ultrane 510		4131X	Nahtloser gestrickter Textilträger	-
	Ultrane 541/641		4121A X1XXXX	Nahtloser gestrickter Textilträger	Hohe Griffigkeit
Einwegartikel	Solo 967		TYPE C	Chloriert	Glatt, Fingerspitzen angeraut
	Solo 997		TYPE B VIRUS	Chloriert	Glatt, Fingerspitzen angeraut
	Solo Plus 995		TYPE C	Puderfrei	Glatt, Fingerspitzen angeraut
	Solo 990		TYPE C VIRUS	Puderfrei	Glatt
	Solo Black 935		TYPE C	Puderfrei	Glatt

Weitere Informationen zur Art der Lebensmittelverordnung finden Sie auf dem technischen Datenblatt des Handschuhs.

