reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!

Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DALLA FIC

INNOVAZIONE • QUALITÀ • SICUREZZA • COMPETITIVITÀ

UN TOCCO DI QUALITÀ PER IL TUO CIBO

reflexx 72 FH **reflexx 95 FH** **reflexx 20**

I nuovi prodotti della Linea Food Handling sono stati appositamente studiati e progettati per andare incontro alle esigenze della clientela del settore Alimentare.

La maggior parte dei guanti in commercio, sottoposti a rigorosi test di legge, evidenziano restrizioni di utilizzo nei confronti di diverse tipologie di alimenti.

Quanto sopra vale anche per i guanti in Lattice e Nitrile che, regolamentati in Italia dal D.M. 21.03.1973, in vari casi, non passano i test con simulanti Acidi e/o Alcolici e/o Grassi.

I controlli sul corretto utilizzo dei MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti) stanno diventando sempre più frequenti e parimenti cresce la consapevolezza degli Utilizzatori Finali per un uso corretto del guanto.

Per questi motivi eravamo da tempo alla ricerca di prodotti con una formulazione che potesse essere utilizzata senza alcuna limitazione.

Dopo oltre un anno di ricerca abbiamo finalmente individuato una gamma di prodotti con una formulazione stabile ed idonea e che potessero coprire diverse esigenze di utilizzo.

Sono nati così i prodotti della linea Food Handling.

Tutti e tre i prodotti hanno ottenuto, presso primari laboratori italiani, risultati di migrazione verso tutti i simulanti di legge abbondantemente entro i limiti di norma.

I test commissionati sono stati condotti, oltre che sulle migrazioni globali generiche verso i diversi simulanti, anche prendendo in considerazione:

- eventuali migrazioni dei coloranti attraverso test di trasmittanza
- la determinazione di eventuali migrazioni di Ditiocarbammati, Tiourami e Xanogenati
- la determinazione di eventuali migrazioni specifiche dell'Acrilonitrile
- la determinazione di eventuali migrazioni specifiche di Mercaprobenziotiazolo, composto presente in molti guanti in Nitrile considerato pericoloso per la salute umana dal DM 21.03.1973 e sul quale si debbono effettuare prove per 24 ore, nonostante i prodotti siano testati e consigliati per uso a 30 min a 40° C.

La vendita dei suddetti prodotti è affiancata ed accompagnata da Dichiarazioni di Contatto Alimentare (DICA) e TEST completi ed aggiornati che indicano chiaramente all'Utilizzatore Finale i risultati sopra citati. Le stesse etichette dei prodotti riportano chiaramente le indicazioni d'uso.

I test sono stati condotti per contatto continuativo non oltre i 30 min a 40° C. Tali limiti di temperatura sono in linea
- con il calore massimo con cui una mano che indossa un guanto fine può andare a contatto ed
- il tempo di contatto "continuativo" stimato durante un normale turno di lavoro.

IDONEITÀ REFLEXX FH
A CONTATTO CON GLI ALIMENTI PIÙ COMUNI

ALIMENTI	REFLEXX FOOD HANDLING	NITRILE	LATTICE	VINILE
Bevande alcoliche	●	●	●	●
Prodotti della biscotteria, panetteria, pasticceria fresca e secca, aventi sostanze grasse in superficie	●	●	●	●
Cioccolato, zucchero e loro derivati, dolciumi: melassa, sciroppi di zucchero, miele e simili	●	●	●	●
Frutta e ortaggi: interi, freschi o refrigerati, non pelati	●	●	●	●
Prodotti lattiero-caseari: latte e bevande a base di latte, latte fermentato, yogurt e analoghi, crema, formaggi fusi, formaggi molli e formaggi conservati in mezzo oleoso o acquoso (mozzarella, feta e simili).	●	●	●	●
Prodotti animali: pesci freschi, refrigerati, salati ed affumicati, comprese le uova di pesce; crostacei e molluschi; carni di ogni specie fresche, refrigerate, salate ed affumicate, prodotti trasformati a base di carne (es. prosciutto, salame) o sotto forma di pasta o di crema	●	●	●	●
Aceto. Bevande non filtrate o torbide (sidri, succhi filtrati di frutta, o di ortaggi, nettari di frutta, limonate, sciroppi, bitter, infusi vegetali, caffè, tè, birre, bevande analcoliche, energetiche e simili) con pH<4,5.	●	●	●	●
Grassi ed oli: burro, burro di cacao, strutto, burro fuso, margarina, tuorlo e albume d'uovo, altre emulsioni di acqua in olio. Varie: alimenti fritti o arrostiti; mostarde; sandwich, toast; cacao in pasta	●	●	●	●
Varie: salse (maionese ed altre emulsioni olio/acqua), spezie e aromi in mezzo oleoso (pesto, pasta di curry)	●	●	●	●

● idoneo ● non idoneo ● vedi modello

Tabella di sintesi desunta dai test effettuati sui prodotti Reflexx con primari laboratori italiani (aggiornata a gennaio 2016) e dall'elenco prodotti di cui alle normative in vigore (Reg. CE 1935/2004, DM 21.03.1973 e Reg. CE 10/2011). **La tabella fornisce indicazioni di massima in quanto lo spessore del prodotto e la purezza del materiale possono variare l'assorbenza dei simulanti.** Per specifiche informazioni ed aggiornamenti l'utilizzatore è tenuto a richiedere ed a consultare le Dichiarazioni di Conformità Alimentari redatte ed aggiornate da REFLEXX S.r.l. su ogni singolo prodotto.

CERTIFICAZIONI E TEST EFFETTUATI

DETERMINAZIONI EFFETTUATE
√ Determinazione della migrazione globale sul campione tal quale, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato)
√ Determinazione della migrazione di coloranti (trasmittanza minima) nel liquido di cessione, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato)
√ Determinazione della migrazione di ditiocarbammati, tiourami e xantogenati nel liquido di cessione, in liquidi simulanti (acido acetico al 3%, etanolo al 50%, olio d'oliva rettificato)
√ Determinazione della migrazione specifica di acrilonitrile nel liquido di cessione, in acqua
√ Determinazione della migrazione specifica di mercaptobenzotiazolo nel liquido di cessione, in acqua

A DISPOSIZIONE DELLA NS. CLIENTELA
RICHIEDI LA TABELLA IDENTIFICATIVA CIBI
elaborata su DM 21.3.1973
Sarà uno strumento utile per indicare
il miglior guanto da utilizzare
Per ogni settore/Utilizzo/Alimento

reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!

Guanti in nitrile

www.badini.com

Guanti in nitrile riutilizzabili

Guanti in polietilene

IL GUANTO È SERVITO

www.reflexx.com

REFLEXX S.r.l.
Via Passeri, 2 - 46019 VIADANA (MN) Italy
Tel. +39 0375 833.164 Fax +39 0375 464504 - email: contatti@reflexx.com