



MAPA PROFESSIONAL ÉLELMISZERIPARI VÁLASZTÉKA

Találja meg a megfelelő élelmiszeripari védőkesztyűket,
az érvényes európai előírások szerint.



mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONAL

A jövő a mi
kezünkben van

A MAPA PROFESSIONAL ÉLELMISZERIPARI MEGOLDÁSAI

A MAPA számos védőkesztyűt kínál különféle élelmiszeripari feladatok elvégzéséhez: gyártás, feldolgozás, forgalmazás és vendéglátás.

- Az előírásoknak és a higiéniai szabályoknak való megfelelés alapvető követelmény az élelmiszeriparban. Az iparág folyamatos fejlesztéseket eszközöl annak érdekében, hogy növelje fogyasztóinak biztonságát, mivel jogilag kizárólag a termelők felelősek termékeik egészségügyi minőségéért.
- Az európai és nemzeti jogszabályok részletesen meghatározzák az egyes élelmiszertípusokkal való érintkezés tekintetében elvégzendő vizsgálatokat. Így előfordulhat, hogy egy kesztyűt bizonyos élelmiszerek kezeléséhez jóváhagynak, míg más élelmiszerekhez nem.




AZ ÉLELMISZEREKKEL VALÓ HASZNÁLHATÓSÁGOT AZ ÉLELMISZEREKKEL RENDELTETÉSSZERŰEN ÉRINTKEZÉSBE KERÜLŐ ANYAGOKRÓL SZÓLÓ 1935/2004/EK RENDELET SZABÁLYOZZA.



- A kifejezetten az élelmiszeripar számára készült választási útmutatóval a Mapa Professional végfelhasználói ellenőrizni tudják, hogy az egyes kesztyűk mennyire felelnek meg az **általuk kezelt élelmiszerekhez**, szigorúan az európai és a nemzeti előírások szerint. A **Mapa Professional** a Food Expert termékcsaládban található összes kesztyű teszteredményének feltüntetésével **szertne megfelelni a vevők minőségi rendszerei által támasztott legszigorúbb elvárásoknak.**


Ezeket a vizsgálatokat a Mapa Professional weboldala ismerteti:
mapa-pro.com



ÉRINTKEZÉS ÉLELMISZEREKKEL:

 Az adott típusú ételiszzerrel érintkezhet

 ha pH > 4,5, ételiszzerrel érintkezhet
 ha pH < 4,5, nem érintkezhet

 Az adott típusú ételiszzerrel nem érintkezhet

AZ ÖN KIVÁLASZTÁSI ÚTMUTATÓJA

További információk más kesztyűkről:
www.mapa-pro.com

ÉLELMISZERCSOPORT

ÉLELMISZERCSOPORT	ÖN A KÖVETKEZŐKET KEZELI
Italok	Alkoholtmentes italok vagy áttetsző alkoholos italok, melyek alkoholtartalma kisebb vagy egyenlő, mint 6 térfogatszázalék
	Alkoholtmentes italok vagy opálos alkoholos italok, melyek alkoholtartalma kisebb vagy egyenlő, mint 6 térfogatszázalék
	Alkoholos italok, melyek alkoholtartalma 6 és 20 térfogatszázalék közötti.
	Alkoholos italok, 20 térfogatszázalékat meghaladó alkoholtartalommal.
Gabonapelyhek, keményítők, cukrok, csokoládék	Keményítők, gabonafélék, lisztek, darák, száraz tészta, pl. makaróni, spagetti és hasonló termékek és friss tészta
	Kekszek, sütemény, torták és más sütőipari termékek, száraz, szilárd állagú cukrászati és édesipari termékek, zsíros anyagok nélkül
	Kekszek, sütemény, torták és más sütőipari termékek, szilárd állagú cukrászati termékek; zsíros anyagok, csokoládé, helyettesítők és bevont termékek alkalmazásával
	Édesipari termékek nedves kenhető formában
Zsírok és olajok	Melasz, cukorszirupok, méz
	A felületén zsíros anyagokat tartalmazó édesipari termékek
	Egész gyümölcs, friss vagy hűtött, hámozatlan; szárított vagy aszalt gyümölcs; hántolt és párkölt diófélék
	Friss zöldségek, hámozott vagy darabolt
Gyümölcsök, zöldségek és származékaik	Feldolgozva: vágva, püré formájában, kenhető formában vagy vizes közegben tartósítva, beleértve a savanyítást vagy pácolást is
	Alkoholos közegben feldolgozva
	Olajos közegben tartósított zöldségek
	Olajos közegben tartósított gyümölcsök
Állati termékek és tojás	Magvak kenhető formában vagy krém formájában
	Állati vagy növényi, természetes vagy kezelt
	Víz az olajban típusú emulziók (margarin, vaj)
	Rákfélék és természetes állapotukban héj által nem védett puhatestűek, tartósított hal vizes közegben
Öntetek	Rákfélék és természetes állapotukban héj által nem védett puhatestűek, tartósított hal olajos közegben, pácolt húskészítmények olajos közegben
	Friss rákfélék és puhatestűek héjban
	Friss, fagyaszott, sózott, füstölt vagy kenhető formában elkészített hal
	Bármilyen állatfaj húsa, friss, fagyaszott, sózott, füstölt, kenhető vagy krémes formában
Tejtermékek	Tartósított és részben tartósított hús vizes közegben
	Tartósított és részben tartósított hús olajos közegben
	Tojás, tojássárgája, tojásfehérje porított, szárított vagy fagyaszott formában
	Tojás, tojássárgája, tojásfehérje folyékony vagy főtt formában
Vegyes ételiszter-készítmények	Tej, sovány vagy részben szárított tej
	Erjesztett tej (joghurt, író), tejszín és tejföl
	Természetes sajt héj nélkül vagy ehető héjjal és olvadó sajt
	Egész sajtok nem ehető formában
Egyéb	Feldolgozott sajt (lágú sajt), tartósított sajt vizes közegben (mozzarella stb.)
	Tartósított sajt olajos közegben
	Tejpor, beleértve a tápszert
	Szósok vizes jelleggel
Vegyes ételiszter-készítmények	Szósok zsíros jelleggel (pl. majonéz, salátaöntetek stb.)
	Mustár
	Ecet
	A felületén bármilyen típusú zsíros anyagokkal készült ételisztert tartalmazó szendvicsek, pirított kenyér, pizza
Vegyes ételiszter-készítmények	A felületén bármilyen típusú zsíros anyagok nélkül készült ételisztert tartalmazó szendvicsek, pirított kenyér, pizza
	Porított vagy szárított zsíros jellegű levelek, szósok, erőlevesek (az élesztőt is beleértve)
	Porított vagy szárított nem zsíros jellegű levelek, szósok, erőlevesek (az élesztőt is beleértve)
	Bármilyen egyéb formájú zsíros jellegű levelek, szósok, erőlevesek (az élesztőt is beleértve)
Vegyes ételiszter-készítmények	Bármilyen egyéb formájú nem zsíros jellegű levelek, szósok, erőlevesek (az élesztőt is beleértve)
	Növényi eredetű, sült vagy pirított ételiszterek (sült krumpli, rántott termékek)
	Állati eredetű, sült vagy pirított ételiszterek
	A felületén zsíros anyagokat tartalmazó szárított ételiszterek
Vegyes ételiszter-készítmények	A felületén zsíros anyagokat nem tartalmazó szárított ételiszterek
	Fűszernövények, fűszerek, aromás fűszernövények, kávé és kávépótlók, szemcsés vagy porított
	Fűszerek és ízesítők olajos közegben
	Kakaópor
Vegyes ételiszter-készítmények	Kakaópaszta
	6%-os vagy azt meghaladó alkohol koncentrátum kivonata
	Fagyaszott vagy gyorsfagyaszott ételiszterek
	Jégkrémek

	Eldobható						Hővédelem	Védelem anyagmozgatás során		Vágás elleni védelem		Folyadékálló										
	PVC	Vinil nitril	Latex		Nitril			TempCook 476	Ultrane 541/641	Ultrane 510	KryTech 693/694	KryTech 838	Természetes latex				Nitril					
			Solo 990	Solo Black 935	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
																						

A KRYTECH 592 termék rendkívül idő- és hőmérséklettelételemek mellett ment keresztül az EN 12868 szerinti vizsgálaton: 10 perc, 10 C, A szakosos vizsgálati idő és hőmérséklet: 2 óra, 40 C.

MAPA PROFESSIONAL & SZABÁLYOZÁS

Hogyan működik az élelmiszeripari szabályozás?

2 FAJTA SZABÁLYOZÁS VAN

MŰANYAGOK	GUMI
10/2011/EU rendelet. Példa: PVC, szintetikus textil, poliuretán.	A nemzeti jogszabályok vizsgálati módszereket határoznak meg az élelmiszerekkel való használhatóság biztosítására.
 Franciaország - Arrêté du 5/08/2020	 Olaszország - Decreto Ministeriale 21/03/1973
 Németország - BfR XXI, 3. kategória	

A KEZELT ÉLELMISZERTŐL FÜGGŐEN VÁLASSZA KI A MEGFELELŐ KESZTYŰT

- Az élelmiszercsoportok segítségével keresse meg az Ön által kezelt élelmiszert.
- Azonosítsa be az adott típusú élelmiszer kezelésére alkalmas kesztyűket.

EZT KÖVETŐEN ELLENŐRIZZE, HOGY MIRE HASZNÁLHATÓ A KESZTYŰ ÉS MENNYIRE KÉNYELMES

- A használat alapján válassza ki a kívánt védelmi típust (eldobható, termikus védelem, vágás elleni védelem, folyadékálló) és az elvárt teljesítményt.

Az európai élelmiszeripari szabályozások és nemzeti jogszabályok 3 általános alapelvre épülnek:



Mindegyik lépésre szükség van a következő lépés végrehajtásához, azok az élelmiszer-tanúsítvány megszerzésének feltételei.






















A Mapa Professional garantálja a jogszabályok betartását az európai előírásokkal összhangban:

- Minden vizsgálatra sor kerül az élelmiszerekkel való érintkezés megfelelőségének ellenőrzése érdekében.
- A Mapa Professional megfelelő vizsgálatokkal biztosítja, hogy a kesztyű megfeleljen a vásárlók igényeinek és elvárásainak.
- Az európai és nemzeti jogszabályok részletesen meghatározzák az egyes élelmiszertípusokkal való érintkezés tekintetében elvégzendő vizsgálatokat. Az élelmiszerekkel való érintkezésre vonatkozó tanúsítványok és a vizsgálati jelentések a www.mapa-pro.com weboldalon található meg

MAPA[®]
PROFESSIONAL

A jövő a mi kezünkben van

A MAPA PROFESSIONAL ÉLELMISZEREKSEL HASZNÁLHATÓ KESZTYŰI:

	Termék neve	Kép	Standard	Belső kidolgozás	Külső kidolgozás
Folyadékálló	Vital 165		-	Pamutbolyhozott	Csúszásmentes felület
	Vital 175		B TÍPUS 0010X KPT Virus	Könnyen felhúzóható kivitel	Csúszásmentes felület
	Vital 177		B TÍPUS 0010X KPT	Klórozott	Csúszásmentes felület
	Jersette 308		2131X X1XXXX B TÍPUS KPT	Textil alap	Sima
	Harpon 326		3141X X2XXXX B TÍPUS KPT	Textil alap	Megerősített fogásbiztonság
	Ultranitrl 472		B TÍPUS 2101X JOT	Könnyen felhúzóható kivitel	Érdes
	Ultranitrl 475		B TÍPUS 3001X JOT	Pamutbolyhozott	Csúszásmentes felület
	Ultranitrl 495		A TÍPUS 3101X AJKOPT	Pamutbolyhozott	Csúszásmentes felület
	Ultranitrl 480		A TÍPUS 4102X AJKOPT ISO 18889	Klórozott	Csúszásmentes felület
	Hő	TempCook 476		A TÍPUS 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Kötött hővédelem
Mechanikai		KryTech 693		4X42C	Varrat nélküli textile erősítés
	KryTech 694		4X42D	Varrat nélküli textile erősítés	Hab mártás
	KryTech 838		2X4XE	HDPE szálból készült, varrat nélküli szövetanyag	-
	Ultrane 510		4131X	Varrat nélküli kötött szövetanyag	-
	Ultrane 541/641		4121A X1XXXX	Varrat nélküli kötött szövetanyag	Megerősített fogásbiztonság
Eldobható	Solo 967		C TÍPUS	Klórozott	Sima, érdesített ujjhegyekkel
	Solo 997		B TÍPUS VIRUS	Klórozott	Sima, érdesített ujjhegyekkel
	Solo 988		C TÍPUS	Púderezett	Sima
	Solo Plus 995		C TÍPUS	Púdermentes	Sima, érdesített ujjhegyekkel
	Solo 990		C TÍPUS VIRUS	Púdermentes	Sima
	Solo Black 935		C TÍPUS	Púdermentes	Sima

Az élelmiszeripari szabályozással kapcsolatos további információkért tekintse meg a kesztyű műszaki adatlapját.