



FOOD EXPERT

A MAPA ÉLELMISZERIPARI VÁLASZTÁSI ÚTMUTATÓJA



Találja meg az európai és a nemzetközi szabályozásnak, valamint az alkalmazásnak megfelelő kesztyűt!

A MAPA PROFESSIONAL ÉLELMISZERIPARI MEGOLDÁSA

Egy kesztyűcsalád, amelynek tagjai számos feladatnál alkalmazhatók az élelmiszeriparban

Gyártás, feldolgozás, forgalmazás és étkeztetés:

- A Mapa Professional védőkesztyűi **számos élelmiszeripari alkalmazás esetén megoldást kínálnak.**
- **A higiéniai szabályok betartása alapvető követelmény az élelmiszeriparban.**
Az iparág folyamatosan befektet annak érdekében, hogy javítsa vásárlói biztonságát, mivel termékeik egészségügyi minőségéért kizárólag a gyártók felelnek.



TUDTA-E?

- A Pohár-Villa piktogramot önmagában, további részletes információ nélkül nem elegendő feltüntetni a kesztyűn, mivel az nem biztosít megfelelő garanciát az adott élelmiszerrel való kompatibilitásra vonatkozóan.
- A kesztyű megfelelő lehet bizonyos típusú élelmiszerek kezelésére, míg másokéra nem.

- Az élelmiszeripari választást elősegítő útmutatójával a Mapa Professional célja, hogy lehetővé tegye a végfelhasználók számára annak ellenőrzését, hogy **az egyes kesztyűk alkalmasak-e az általuk kezelt élelmiszer kezelésére**; szigorúan az európai és a nemzeti szabályozásokkal összhangban.
A Food Expert termékcsaládba tartozó összes kesztyű teszteredményeinek biztosításával a **Mapa Professional célja, hogy megfeleljen az ügyfelei minőségbiztosítási rendszereiben meghatározott legszigorúbb előírásoknak.**

Ezek a tesztek elérhetők
a Mapa Professional weboldalon:
mapa-pro.com

VÁlassza ki az önnek megfelelő kesztyűt a kezelt élelmiszer ALAPJÁN:

1. LÉPÉS

Keresse meg a kezelt élelmiszert az élelmiszercsoportok segítségével.

2. LÉPÉS

Azonosítsa az adott típusú élelmiszer kezelésére alkalmas kesztyűt.

3. LÉPÉS

Válassza ki a kívánt védelmi szintet (eldobható, hővédelem, vágás elleni védelem, folyadékbiztos), valamint a használat alapján szükséges teljesítményt.
Majd ellenőrizze a kesztyűt használat és kényelem szempontjából.

NINCS KOMPROMISSZUM A VÁGÁS ELLENI VÉDELEMBEN

TempCook 476

Higiénia hatékony hő- és vágásvédelemmel kombinálva

- Hővédelem 250°C-ig
- Magas szintű vágásvédelem (D szintű vágás)
- 100% folyadékbiztos
- A hosszú mandzsetta (45 cm) megvédi az alkarokat a forró ételek kezelésekor



Mindenféle élelmiszerrel érintkezhet



KryTech 582

Kitűnő tapadás és folyadék elleni védelem
olajos anyagok kezelésekor magas szintű
vágásvédelemmel kombinálva

- Grip&Proof technológia
- Magas szintű vágásvédelem (D: 18N szintű védelem)
- Kiváló kopásállóság
- 5 ciklusig mosható 60°C-on



Mindenféle élelmiszerrel érintkezhet, kivéve: olyan savtartalmú élelmiszerek és olajos élelmiszerek, amelyeknél 10 perc érintkezési idő és 10°C hőmérséklet esetén a redukciós tényező kevesebb mint 2



KryTech 838

Kiváló vágásvédelem és kiváló megfelelés
az élelmiszerekkel való érintkezésre vonatkozóan

- Magas szintű vágásvédelem (E: 24.2N szintű védelem)
- 20 ciklusig mosható 90°C-on
- Kétkezes



Mindenféle élelmiszerrel érintkezhet

A MAPA PROFESSIONAL
ÉS A SZABÁLYOZÁSOK

A Mapa Professional garatálja
a jogszabályok tiszteletben tartását
az európai szabályozásnak megfelelően:

- Az élelmiszerekkel való érintkezés megfelelőségének ellenőrzése céljából elvégzett összes vizsgálat
- A Mapa Professional elvégzi a megfelelő tesztek annak biztosítása érdekében, hogy a kesztyű megfeleljen az ügyfelek igényeinek és elvárásainak
- Az európai jogszabályok és a nemzeti törvények nagyon részletesen meghatározzák az egyes élelmiszerekkel való érintkezéssel kapcsolatban elvégzendő tesztek
- Az élelmiszerekkel való érintkezésre vonatkozó tanúsítványok és a vizsgálati jelentések elérhetők a **www.mapa-pro.com** weboldalon

Középpontban az európai szabályozás:

- Az 1935/2004 vezető rendelet 5 szabályt állapít és határoz meg az élelmiszerekkel érintkezésbe lépő anyagokkal és tételekkel kapcsolatban:
- A komponensek nem kerülhetnek át az élelmiszerbe.
 - A gyártásnak a GMP Jó gyártási gyakorlat.
 - A pohár-villa szimbólummal kell felcímkézni, vagy azt fel kell tüntetni rajta.
 - Tájékoztatatni kell tartalmaznia az élelmiszerral érintkező termék megfelelő használatára vonatkozóan.
 - Nyomon követhetőnek kell lennie a gyártási lánc egészén.

MŰANYAGOK (PVC, PU, PE)GUMI (LATEX, NITRIL)

A 10/2011 specifikus európai rendeletek

- Speciális kioldódási határértékek
- Összkioldódási határértékek (megegyezik a globális kioldódással)
- A szintetikus textilek műanyagnak tekintendők

A nemzeti törvényeket, nem az európai szabályozást kell figyelembe venni. Minden nemzeti törvény meghatározza:

- Az engedélyezett anyagok listáját (más néven a „pozitív listát”)
- Speciális kioldódási határértékek
- Összkioldódási határértékek (megegyezik a globális kioldódással)

A vizsgálati feltételek eltérhetnek

Franciaország - Arrêté du 9/11/1994

Olaszország - Decreto Ministeriale 21/03/1973

Németország - BfR XXI, 3. kategória

A MAPA PROFESSIONAL ÚTMUTATÓJA AZ ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ KORLÁTOZÁSOKRÓL																													
Példa élelmiszerre vonatkozó korlátozásokra 11 kesztyűnél a MAPA ÉLELMISZEREKKEL ALKALMAZHATÓ 47 KESZTYŰJE KÖZÜL.		Érintkezhet ilyen típusú élelmiszerral		ha pH > 4,5, érintkezhet ha pH < 4,5, nem érintkezhet		Nem érintkezhet ilyen típusú élelmiszerral																							
További információk a többi kesztyűről: www.mapa-pro.com																													
ÉLELMISZER-CSOPORT	KEZELT ÉLELMISZER																												
Italok	Alkoholmentes italok vagy alkoholtartalmú alkoholos italok kisebb vagy egyenlő mint 6 t% ¹ , tiszta																												
	Alkoholmentes italok vagy alkoholtartalmú alkoholos italok kisebb vagy egyenlő, mint 6 t% ¹ , homályos																												
	6 és 20 t% közötti alkoholtartalmú alkoholos italok.																												
	20 % fölötti alkoholtartalmú alkoholos italok.																												
	Keményítők, gabonapelyhek, liszt, dara, száraztészta pl. makaróni, spagetti és hasonló termékek és friss tészta																												
Gabonapelyhek, keményítők, cukrok, csokoládék és ezekből származó termékek	Kekszek, cukrászsütemények, sütemények és egyéb pékáruk, száraz, cukorból készült és cukrásztermékek szilárd formában; zsíros anyagok nélkül																												
	Kekszek, péksütemények, sütemények és egyéb pékáruk és cukrásztermékek szilárd formában; zsíros anyagokkal, csokoládéval, helyettesítőkkel és bevont termékekkel																												
	Cukrásztermékek nedves tészta formában																												
	Melasz, cukorszirupok, méz																												
	Cukrászati termékek, amelyek felületén zsíros anyagok található																												
Gyümölcsök, zöltségek és származékaik	Egész gyümölcs, frissen vagy hűtve, hőmázatlanul; szárított vagy dehidratált gyümölcsök; héj nélküli, pörkölt diófélék																												
	Friss zöltségek, hőmázva vagy felszelve																												
	Feldolgozva: szeletelve, pürésítve, paszta formában vagy vizes közegben tartósítva, beleértve a befőtteket és a sós lében tartósítást																												
	Alkoholos anyagban feldolgozva																												
	Olajos közegben tartósított zöltségek																												
	Olajos közegben tartósított gyümölcsök																												
	Diófélék massa vagy krém formában																												
Zsírok és olajok	Állati vagy növényi, természetes vagy kezelt																												
	Vizes emulziók olajban (margarin, vaj)																												
Állati eredetű termékek és tojások	Természetes héjjal/páncéllal nem védett puhatestűek és rákfélék, vizes közegben tartósított halak																												
	Természetes héjjal/páncéllal nem védett puhatestűek és rákfélék, olajos közegben tartósított halak, olajos közegben pácolt hűskészítmények																												
	Friss rákfélék és puhatestűek páncéljukban/héjukban																												
	Friss hal, hűtve, sózva, füstölve vagy paszta formában																												
	Az összes állatfaj húsa, frissen, hűtve, sózva, füstölve vagy paszta, krémek formájában																												
	Vizes közegben tartósított és részben tartósított hús																												
	Olajos közegben tartósított és részben tartósított hús																												
	Tojás, tojássárgája, tojásfehérje porított, szárított vagy fagyasztott formában																												
	Tojás, tojássárgája, tojásfehérje folyadék vagy főzött formában																												
	Tejjes, sovány vagy részben szárított tej																												
Tejtermékek	Fermentált tej (joghurt, író), tejszín vagy tejföl																												
	Természetes sajt kéreg nélkül vagy ehető kéreggel, valamint olvadó sajt																												
	Egész sajtok nem ehető formában																												
	Feldolgozott sajtok (lágy sajtok), vizes közegben tartósított sajtok (mozzarella...)																												
	Olajos közegben tartósított sajtok																												
Öntet	Tejpor, beleértve az anyatej-helyettesítő tápszereket																												
	Vizes jellegű mártások																												
	Zsíros jellegű mártások (pl. majonéz, krémes salátaöntetek...)																												
	Mustár																												
	Ecet																												
Vegyes ételek elkészítése	Szendvicsek, pirítós kenyér, pizza, amelyek bármilyen olyan élelmiszert tartalmaznak, amelyek felületén zsíros anyagok található																												
	Szendvicsek, pirítós kenyér, pizza bármilyen olyan élelmiszerral, amelynek felületén nem található zsíros anyagok																												
	Levesek, mártások, erőlevesek zsíros jellegű porított vagy szárított formában (beleértve az élesztőt)																												
	Levesek, mártások, erőlevesek nem zsíros jellegű porított vagy szárított formában (beleértve az élesztőt)																												
	Levesek, mártások, erőlevesek nem zsíros jellegű bármilyen egyéb formában (beleértve az élesztőt)																												
	Levesek, mártások, erőlevesek nem zsíros jellegű bármilyen egyéb formában (beleértve az élesztőt)																												
	Zöltségből származó olajban kisütött vagy sült ételek (sült burgonya, burgonyapörögök)																												
Egyebek	Állati eredetű olajban kisütött vagy sült ételek																												
	Szárított élelmiszerek, amelyek felületén zsíros anyagok található																												
	Szárított élelmiszerek, amelyek felületén nem található zsíros anyagok																												
	Zöldfűszerek, fűszerek, aromás zöldfűszerek, kávé és kávéhelyettesítők, granulálva vagy porítva																												
	Fűszerek és fűszerkeverékek olajos közegben																												
	Kakaópor																												
	Kakaómassza																												
	Koncentrált kivonatok, legalább 6 térfogatszázalék alkoholtartalommal.																												
	Fagyasztott vagy mélyfagyasztott élelmiszerek																												
	Jégkrémek																												

* A KRYTECH 582 tesztelésére az EN 12086 szabvány szerint, kivételis idő- és hőmérsékleti feltételek mellett kerül sor: 10 perc, 10 °C. Standard tesztelési idő- és hőmérséklet: 2h, 40 °C.

4

5

PÉLDÁK MUNKAÁLLOMÁSRA

ÉLELMISZEREK KEZELÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE:						
Élelmiszerkezelési tevékenységek, nyers és módosított élelmiszerek elkészítése, csomagolási műveletek.						
	Nyers anyagok kezelése	Kezelés	Vital 165	Harpon 326	KryTech 838	Solo 999
		Válogatás				
		Szeletelés				
		Vágás				
		Aprítás				
Keverés, főzés	Gőzölés	UltraNitril 475	Jersette 308	Vital 177	Solo 995	
						
						Olajban sütés
						Sütés
						Pácolás
Csomagolás	Csomagolás	Ultrane 548	KryTech 582	UltraNitril 491	Solo 967	
						
						Konzervekbe csomagolás
						Palackolás

LOGISZTIKA:							
logisztikai és karbantartási tevékenységek, amelyek során		élelmiszerekkel érintkezhetnek					
	Tárolás és tárolás alatti kezelés	Hideg tárolás Forró kezelés Száraz tárolás		Templce 700	TempCook 476	KryTech 579	Solo 988
				Templce 770			
	Kiszállítás	Dobozok/rekeszek szállítása Lerakodás	Titan 397		KryTech 582	Ultrane 553	Ultrane 541
							
	Karbantartás és takarítás	Fertőtlenítés Javítás Takarítás	UltraNitril 480		Jersette 307	Vital 181	Ultrane 551
							

PÉLDÁK ALKALMAZÁSRA



HARPON 326
HALÁSZAT



KRYTECH 838
ÉTKEZTETÉS



TEMPICE 700
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK
IPARÁGA



ULTRANITRIL 480
TAKARÍTÁS

A MAPA PROFESSIONAL ÉLELMISZEREKKEL HASZNÁLHATÓ KESZTYŰI:

A Mapa Professional alábbi kesztyűi tesztelésen estek át élelmiszerekkel való használatra vonatkozóan.

A tanúsítványokat kérésre biztosítjuk.

Termék Név	Kép	Szabvány	Belső felület	Külső Felület
Vital 165			Bolyhosított	Domborított textúra
Vital 175		„B” TÍPUS 0010X KPT Virus	Sima	Domborított textúra, Klórozott
Vital 177		„B” TÍPUS 0010X KPT	Klórozott	Domborított textúra
Vital 180		„B” TÍPUS 110X KPT	Bolyhosított	Domborított textúra
Vital 181		„B” TÍPUS 110X KPT	Bolyhosított	Érdesített, Klórozott
Vital 520		„B” TÍPUS 2010X KMP	Púderezett	Sima
Jersette 308		„B” TÍPUS 2131X XIXXXX KPT	Textil erősítés	Sima
Jersette 307		2120X XIXXXX	Textil erősítés	Érdesített
Harpon 326		„B” TÍPUS 3141X XIXXXX KPT	Textil erősítés	Megerősített markolat
Telsol 351		„A” TÍPUS 4121X KLMPNT	Textil erősítés	Érdesített
Ultranitrit 381		„A” TÍPUS 3111A XIXXXX JKLOPT ISO 18989	Textil erősítés Mapa Technológia	Domborított textúra
Ultranitrit 472		„B” TÍPUS 2101X JOT	Klórozott	Érdesített
Ultranitrit 475		„B” TÍPUS 3001X JOT	Bolyhosított	Domborított textúra
Ultranitrit 480		„A” TÍPUS 4102X AJKOPT ISO 18989	Klórozott	Domborított textúra
Ultranitrit 485		„A” TÍPUS 3101X JKOPT ISO 18989	Bolyhosított	Domborított textúra
Ultranitrit 487		„B” TÍPUS 2101X JOT	Klórozott	Domborított textúra
Ultranitrit 492		„A” TÍPUS 3101X AJKOPT Virus ISO 18989	Bolyhosított	Domborított textúra
Ultranitrit 495		„A” TÍPUS 3101X AJKOPT	Bolyhosított	Domborított textúra

Termék Név	Kép	Szabvány	Belső felület	Külső Felület
Solo 967		„C” TÍPUS	Klórozott	Sima érdesített ujj- végékkal
Solo 988		„C” TÍPUS	Púderezett	Sima
Solo 995		„C” TÍPUS	Klórozott	Sima érdesített ujj- végékkal
Solo 999		„B” TÍPUS JKT	Klórozott	Sima érdesített ujj- végékkal
KryTech 563		4343B	Varrat nélküli textil erősítés HDPE-szálakkal	Szellőző hátrész
KryTech 579		4342B	Varrat nélküli textil erősítés HDPE-szálakkal	Szellőző hátrész
KryTech 582		4X43D	Varrat nélküli textil erősítés HDPE-szálakkal	Csúszásgátló markolat
KryTech 838		2X4XE	Varrat nélküli textil erősítés HDPE-szálakkal	-
Titan 375		3111X	Textil erősítés	Sima
Titan 376		3111X	Textil erősítés	Sima
Titan 383		3111X	Textil erősítés	Sima
Titan 393		4111X XIXXXX	Textil erősítés	Sima
Titan 397		4111X	Textil erősítés	Sima
Ultrane 541		4121A XIXXXX	Varrat nélküli textil erősítés	Megerősített markolat
Ultrane 548		3121X	Varrat nélküli textil erősítés	Szellőző hátrész
Ultrane 551		4131X	Varrat nélküli textil erősítés	Szellőző hátrész
Ultrane 553		4121X	Varrat nélküli textil erősítés	Szellőző hátrész
TempCook 476		4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Kötött hő- védelem	Domborított textúra
Temple 700		3222X 02X	Varrat nélküli kötött textil erősítés	3/4-es nitril bevonat Méret: 15
Temple 770		4221X 121 KMO	Kötött hő- védelem	Csúszásgátló markolat