



FOOD EXPERT PRZEWODNIK WYBORU PRODUKTÓW DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO MAPA



Znajdź odpowiednią rękawicę
zgodną z europejskimi
i krajowymi przepisami.

MAPA PROFESSIONAL - ROZWIĄZANIE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Szeroka gama rękawic do wykonania wielu zadań w przemyśle spożywczym

Produkcja, przetwarzanie, dystrybucja i catering:

- Rękawice ochronne Mapa Professional zapewniają **rozwiązania dla wielu zastosowań w przemyśle spożywczym**.
- **Przestrzeganie zasad higieny jest podstawowym wymogiem w przemyśle spożywczym.** Branża inwestuje w ciągłą poprawę bezpieczeństwa swoich klientów, ponieważ producenci ponoszą prawną odpowiedzialność za jakość sanitarną swoich produktów.



CZY WIESZ, ŻE...

- Samo umieszczenie piktogramu na rękawiczce bez podania bardziej szczegółowych informacji nie zapewnia odpowiedniej gwarancji zgodności z danym środkiem spożywczym.
- Dlatego rękawice mogą być odpowiednie do kontaktu z niektórymi produktami spożywczymi, a z innymi nie.

- Dzięki specjalnemu przewodnikowi doboru branży spożywczej Mapa Professional ma na celu pomoc użytkownikom końcowym w sprawdzeniu **zgodności każdej ze stosowanych rękawic z żywnością, z którą rzeczywiście mają kontakt**, w ścisłej zgodności z obowiązującymi przepisami europejskimi i krajowymi. Dostarczając wyniki testów wszystkich rękawic z asortymentu Food Expert, **Mapa Professional dąży do sprostania najbardziej rygorystycznym wymaganiom systemów jakości swoich klientów.**

Testy te są dostępne na
stronie internetowej Mapa Professional
mapa-pro.com



WYBIERZ ODPOWIEDNIĄ RĘKAWICĘ ZGODNIE Z ŻYWNOCIĄ. Z KTÓRĄ MASZ KONTAKT:

KROK 1

Znajdź potrawy, którymi się zajmujesz, korzystając z grup potraw.

KROK 2

Zidentyfikuj rękawice odpowiednie do kontaktu z tego typu żywnością.

KROK 3

Wybierz wymagany stopień ochrony (jednorazowe, termiczne, ochrona przed przecięciem, cieczooodporne) i wymaganą wydajność w zależności od częstotliwości użytkowania. Następnie sprawdź rękawicę pod kątem użytkowania i komfortu.

BEZ KOMPROMISÓW W ODNIESIENIU DO OCHRONY PRZED PRZECIĘCIEM

TempCook 476

Higiena w połączeniu ze skuteczną ochroną termiczną
i ochroną przed przecięciem

- Ochrona termiczna do 250°C
- Wysoki poziom ochrony przed przecięciem (poziom D)
- w 100% wodoodporna
- Długi mankiet (45 cm) chroni przedramiona podczas kontaktu z gorącymi naczyniami



Pozwalają na kontakt z wszelkiego rodzaju żywnością



KryTech 582

Doskonała przyczepność i szczelność w kontakcie z
olejami, połączona z wysoką ochroną przed przecięciem

- Technologia Grip&Proof
- Wysoki poziom ochrony przed przecięciem (poziom D)
- Doskonała odporność na ścieranie
- Możliwość prania do 5 cykli w temperaturze 60°C



Mogą mieć kontakt z wszelkiego rodzaju żywnością, z wyjątkiem żywności kwaśnej i tłustej, której współczynnik redukcji jest mniejszy niż 2, dla czasu kontaktu 10 min i temperatury 10°C

KryTech 838

Połączenie doskonałej odporności na przecięcie ze
zgodnością z dopuszczeniami do stosowania z żywnością

- Wysoki poziom ochrony przed przecięciem (poziom E)
- Możliwość prania do 20 cykli w temperaturze 90°C
- Oburęczne



Pozwalają na kontakt z wszelkiego rodzaju żywnością



MAPA PROFESSIONAL I PRZEPISY PRAWA

Mapa Professional gwarantuje poszanowanie prawa i zgodność z przepisami europejskimi:

- Wszystkie badania przeprowadzone w celu sprawdzenia zgodności z wymogami dotyczącymi kontaktu z żywnością
- Mapa Professional przeprowadza odpowiednie testy, aby zapewnić, że rękawica spełnia wymagania i oczekiwania klientów
- Prawodawstwo europejskie i prawo krajowe określają bardzo szczegółowo badania, które należy przeprowadzić w odniesieniu do kontaktu z każdym rodzajem żywności
- Certyfikaty kontaktu z żywnością i raporty z badan są dostępne na **stronie www.mapa-pro.com**

Koncentracja na przepisach europejskich:

- Rozporządzenie wiodące 1935/2004 określa i wyznacza 5 zasad, które mają zastosowanie do materiałów i przedmiotów mających kontakt ze środkami spożywczymi:

- 1 Składowe nie mogą być przenoszone do żywności.
- 2 Produkcja musi być prowadzona zgodnie z dobrymi praktykami produkcyjnymi.
- 3 Muszą być oznakowane lub opatrzone symbolem szklanki i widelca.
- 4 Muszą zawierać informacje na temat właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością.
- 5 Muszą być identyfikowalne w ramach całej długości łańcucha produkcyjnego.

TWORZYWA SZTUCZNE (PVC, PU, PE)	KAUCZUK (LATEKS, NITRYL)
--	---

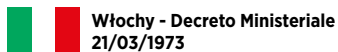
**Specjalny pakiet
rozporządzeń
europejskich 10/2011**

- Określone limity migracji
- Ogólne limity migracji (równoważne dla globalnej migracji)
- Tkaniny syntetyczne są uważane za tworzywa sztuczne

Należy odnosić się do przepisów krajowych, brak przepisów europejskich. Wszystkie przepisy krajowe określają:

- Lista autoryzowanych substancji (zwaną również „wykazem pozytywnym”)
- Określone limity migracji
- Ogólne limity migracji (równoważne dla globalnej migracji)

Warunki testowania mogą być zróżnicowane



MAPA PROFESSIONAL PRZEWODNIK PO OGRANICZENIACH W KONTAKCIE Z ŻYWNOSCIĄ

Przykład ograniczeń dotyczących żywności

11 rodzajów rękawic wśród
47 RĘKAWIC MAPA Z DOPUSZCZENIEM
DO STOSOWANIA Z ŻYWNOŚCIĄ

Więcej informacji na temat innych rękawic na www.mapa-pro.com

Przeznaczone do kontaktu
z tym rodzajem żywności

jeżeli **pH > 4,5**, odpowiednie
do kontaktu
jeżeli **pH < 4,5**, nieodpowiednie

Nie nadają się do kontaktu
z tym rodzajem żywności

GRUPA, PRODUKTÓW ŻYWIENIOWYCH		KONTAKT Z
Napoje	Napoje bezalkoholowe lub alkoholowe o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 6% obj.	
	Napoje bezalkoholowe lub alkoholowe o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 6% obj. ze zmniejszeniem	
	Napoje alkoholowe o zawartości alkoholu między 6% a 20% obj.	
	Napoje alkoholowe o zawartości alkoholu powyżej 20%.	
Zboża, skrobię, cukry, czekolady i produkty pochodne	Skrobia, zboża, mąka, mączka, suchy makaron, np. zwykły makaron, spaghetti i podobne produkty i świeży makaron	
	Herbatniki, wyroby cukiernicze, ciasta i pozostałe wyroby piekarnicze, suche, cukrowe i cukiernicze, w postaci stałej; bez substancji tłuszczowych	
	Herbatniki, ciasta, ciasta i pozostałe wyroby piekarnicze oraz wyroby cukiernicze w postaci stałej, z substancjami tłuszczowymi, czekoladą, substytutami i produktami powlekonymi	
	Wyroby cukiernicze w postaci wilgotnej	
	Melasa, syropy cukrowe, miód	
	Wyroby cukiernicze z substancjami tłuszczowymi na powierzchni	
Owoce, warzywa i pochodne	Owoce całe, świeże lub schłodzone, bez skórek; owoce suszone lub odwodnione; orzechy łuskane i prażone	
	Warzywa świeże, obrane lub pokrojone	
	Przetworzone: cięte, w postaci przecierów, pasty lub zakonserwowane w środowisku wodnym, włącznie z marynowanymi i w solance	
	Przetworzone w zalewie alkoholowej	
	Warzywa zakonserwowane w zalewie olejowej	
	Owoce zakonserwowane w zalewie olejowej	
	Orzechy w postaci pasty lub kremu	
Tłuszcze i oleje	Zwierzęce i roślinne, naturalne lub przetworzone	
	Emulsje wodne w oleju (margaryna, masło)	
Produkty odzwierzęce i jajka	Skorupiaki i mięczaki nieobjęte naturalną ochroną skorup, ryby zakonserwowane w zalewie wodnej	
	Skorupiaki i mięczaki nieobjęte naturalną ochroną skorup, ryby zakonserwowane w zalewie olejowej, marynowane produkty mięsne w zalewie olejowej	
	Skorupiaki i mięczaki świeże w skorupach	
	Świeże ryby, chłodzone, solone, wędzone lub w postaci past	
	Mięso wszystkich gatunków zoologicznych, świeże, schłodzone, solone, wędzone lub w postaci past, kremów	
	Mięso zakonserwowane i częściowo zakonserwowane w zalewie wodnej	
	Mięso zakonserwowane i częściowo zakonserwowane w zalewie olejowej	
	Jaja, żółtka, białka jaj w proszku, suszone lub mrożone	
	Jaja, żółtka, białka jaj w postaci płynnej lub gotowanej	
Produkty mleczne	Mleko pełne, odtłuszczone lub częściowo sproszkowane	
	Mleko ukwaszone (jogurt, maślanka), śmietana i śmietana kwaśna	
	Ser naturalny bez skórki lub ze skórką jadalną i ser topiony	
	Sery całe w postaci niejadalnej	
	Ser topiony (ser miękkie), ser konserwowany w zalewie wodnej (mozzarella...)	
	Sery konserwowane w zalewie olejowej	
	Mleko w proszku, w tym preparaty dla niemowląt	
Dressingi	Sosy o charakterze wodnistym	
	Sosy o charakterze tłuszczowym (np. majonez, kremy sałatkowe...)	
	Musztarda	
	Ocet	
Mieszane preparaty żywnościowe	Kanapki, pieczywo tostowe, pizza zawierające wszelkiego rodzaju środki spożywcze z zawartością substancji tłuszczowych na powierzchni	
	Kanapki, pieczywo tostowe, pizza zawierające wszelkiego rodzaju środki spożywcze, ale bez substancji tłuszczowych na powierzchni	
	Zupy, sosy, buliony w proszku lub suszone z tłuszczem (włączając drożdże)	
	Zupy, sosy, buliony w proszku lub suszone, ale bez tłuszczu (włączając drożdże)	
	Zupy, sosy, buliony w jakiegokolwiek innej formie, ale bez tłuszczu (włączając drożdże)	
	Zupy, sosy, buliony w jakiegokolwiek innej formie, ale bez tłuszczu (włączając drożdże)	
	Smażona lub pieczona żywność pochodzenia roślinnego (smażone ziemniaki, placki)	
	Smażona lub pieczona żywność pochodzenia zwierzęcego	
Inne	Żywność suszona z substancjami tłuszczowymi na powierzchni	
	Żywność suszona bez substancji tłuszczowych na powierzchni	
	Zioła, przyprawy, zioła aromatyczne, kawa i napoje kawopodobne, granulowane lub sproszkowane	
	Przyprawy w zalewie olejowej	
	Kakao	
	Pasta kakaowa	
	Stężone ekstrakty o zawartości alkoholu równej lub przekraczającej 6% obj.	
	Żywność mrożona lub głęboko mrożona	
	Lody	

[illegible]

* KRYTECH 582 badane zgodnie z EN 12868 metodą z zastosowaniem wyjątkowych warunków czasowych i temperaturowych: 10 min, 10 C. Standardowy czas badania i temperatura wynoszą 2h, 40 C.

PRZYKŁADY ROBOCZE

		PRZENOSZENIE I PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI: Kontakt z żywnością, przygotowanie surowej i zmodyfikowanej żywności, pakowanie.			
Przenoszenie surowców	Przenoszenie	Vital 165	Harpon 326	KryTech 838	Solo 999
	Sortowanie				
	Krojenie				
	Odcinanie				
Mieszanie, gotowanie	Siekanie				
	Gotowanie na parze	UltraNitril 475	Jersette 308	Vital 177	Solo 995
	Smażenie				
	Pieczenie				
Pakowanie	Marynowanie				
	Pakowanie	Ultrane 548	KryTech 582	UltraNitril 491	Solo 967
	Puszkowanie				
	Butelkowanie				

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ



HARPON 326
PRZEMYSŁ RYBNY



KRYTECH 838
CATERING



TEMPICE 700
PRZEMYSŁ ŻYWNOSCI
MROŻONEJ



ULTRANITRYL 480
CZYSZCZENIE

		LOGISTYKA: działania logistyczne i konserwacyjne, podczas których może dojść do kontaktu z żywnością			
Przenoszenie związane z przechowywaniem i obsługą sklepie	Magazynowanie - chłodnie	Templice 700	TempCook 476	KryTech 579	Solo 988
	Przenoszenie na gorąco				
	Przechowywanie na sucho	Templice 770			
					
Dostawa	Noszenie pudeł/skrzyń transportowych	Titan 397	KryTech 582	Ultrane 553	Ultrane 541
	Rozładowanie				
Konserwacja i czyszczenie	Dezynfekcja	UltraNitril 480	Jersette 307	Vital 181	Ultrane 551
	Naprawy				
	Czyszczenie				

PROFESJONALNE RĘKAWICE ZGODNE WYMAGANIAMI DOTYCZĄCYMI KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ MAPA:

Wymienione poniżej rękawice Mapa Professional zostały przetestowane pod kątem zgodności z zasadami użytkowania w kontakcie z żywnością. Certyfikaty dostępne są na życzenie.

Odporne na działanie cieczy	Produkt Nazwa	Obraz	Standard	Wykończenie wewnętrzne	Wykończenie zewnętrzne
	Vital 165			Powlekane	Wytłaczana faktura
	Vital 175		TYP B 0010X KPT Wirus	Gładkie	Wytłaczana faktura
	Vital 177		TYP B 0010X KPT	Chlorowane	Wytłaczana faktura
	Vital 180		TYP B 110X KPT	Powlekane	Wytłaczana faktura
	Vital 181		TYP B 110X KPT	Powlekane	Chropowate
	Vital 520		TYP B 2010X KMP	Proszkowane	Gładkie
	Jersette 308		TYP B 2131X XIXXXX KPT	Z tekstylnym wzmocnieniem	Gładkie
	Jersette 307		2120X XIXXXX	Z tekstylnym wzmocnieniem	Z ziarnami gumy
	Harpon 326		3141X XIXXXX KPT	Z tekstylnym wzmocnieniem	Ze wzmocnionym chwytem
	Telsol 351		TYP A 4121X KLMNPT	Z tekstylnym wzmocnieniem	Chropowate
	Ultranitriil 381		TYP A 3111A XIXXXX JKLOPT ISO 18899	Z tekstylnym wzmocnieniem Mapa Technology	Wytłaczana faktura
	Ultranitriil 472		TYP B 2101X JOT	Chlorowane	Chropowate
	Ultranitriil 475		TYP B 3001X JOT	Powlekane	Wytłaczana faktura
	Ultranitriil 480		TYP A 4102X AJKOPT ISO 18899	Chlorowane	Wytłaczana faktura
	Ultranitriil 485		TYP A 3101X JKOPT ISO 18899	Powlekane	Wytłaczana faktura
	Ultranitriil 487		TYP B 2101X JOT	Chlorowane	Wytłaczana faktura
	Ultranitriil 492		TYP A 3101X AJKOPT Wirus ISO 18899	Powlekane	Wytłaczana faktura
	Ultranitriil 495		TYP A 3101X AJKOPT	Powlekane	Wytłaczana faktura

Jednorazowego użytku	Produkt Nazwa	Obraz	Standard	Wykończenie wewnętrzne	Wykończenie zewnętrzne
	Solo 967		TYP C	Chlorowane	Gładkie, chropowate na opuszkach
	Solo 988		TYP C	Proszkowane	Gładkie
	Solo 995		TYP C	Chlorowane	Chropowate na opuszkach
	Solo 999		TYP B JKT	Chlorowane	Chropowate na opuszkach
Ochrona przed przecięciem	KryTech 563		4343B	Bezszywowe tekstylne wzmocnienie włóknami HDPE	Z wentylowanym grzbietem
	KryTech 579		4343B	Bezszywowe tekstylne wzmocnienie włóknami HDPE	Z wentylowanym grzbietem
	KryTech 582		4X43D	Bezszywowe tekstylne wzmocnienie włóknami HDPE	Antypoślizgowy chwyt
	KryTech 838		2X4XE	Bezszywowe tekstylne wzmocnienie włóknami HDPE	-
Ochrona w czasie kontaktu	Titan 375		3111X	Z tekstylnym wzmocnieniem	Gładkie
	Titan 376		3111X	Z tekstylnym wzmocnieniem	Gładkie
	Titan 383		3111X	Z tekstylnym wzmocnieniem	Gładkie
	Titan 393		4111X XIXXXX	Z tekstylnym wzmocnieniem	Gładkie
	Titan 397		4111X	Z tekstylnym wzmocnieniem	Gładkie
	Ultrane 541		4111X XIXXXX	Z bezszwowym tekstylnym wzmocnieniem	Wzmocniony chwyt
	Ultrane 548		3121X	Z bezszwowym tekstylnym wzmocnieniem	Z wentylowanym grzbietem
	Ultrane 551		4131X	Z bezszwowym tekstylnym wzmocnieniem	Z wentylowanym grzbietem
	Ultrane 553		4121X	Z bezszwowym tekstylnym wzmocnieniem	Z wentylowanym grzbietem
Ochrona termiczna	TempCook 476		4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Dziane z ochroną termiczną	Wytłaczana faktura
	Templece 700		3222X 02X	Z bezszwowym dzianym tekstylnym wzmocnieniem	Powlekane ntrylem 3/4 Grubość 15
	Templece 770		4221X 121 KMO	Dziane z ochroną termiczną	Antypoślizgowy chwyt