



PHOTOGRAPHIE NON CONTRACTUELLE

PTP326-V3-14.10.10

CERTIFICATION CATÉGORIE II



HARPON 326

**Attestation "CE" de type :
HARPON 326 : 0075/014/162/03/10/0085**

délivrée par l'organisme agréé 0075
CTC, 4, rue Herman Frenkel, F-69367 LYON Cedex 07

Ce gant est en conformité aux dispositions réglementaires européennes pour la protection contre les produits chimiques, les risques mécaniques, la chaleur de contact dans la limite des recommandations ci-après.

HARPON 326

DESCRIPTIF ET PROPRIÉTÉS GÉNÉRALES

Gant étanche en **latex naturel bleu** avec intérieur tricot coton

Forme **anatomique**

Revêtement anti-dérapant sur la main.

Longueur : 32 cm (valeur nominale)

Tailles disponibles : 7-8-9-10

Conditionnement standard :

- 1 **paire** en sachet comportant les informations,
- Carton de **50 paires**

RÉSULTAT DES ESSAIS "CE" DE TYPE



PROTECTION CONTRE LES RISQUES MÉCANIQUES

Niveaux de performance selon la norme EN 388.

4 1 3 1

| | | |

| | | ↳ résistance à la perforation (0 à 4)

| | ↳ résistance au déchirement (0 à 4)

| ↳ résistance à la coupure par tranchage (0 à 5)

↳ résistance à l'abrasion (0 à 4)



PROTECTION CONTRE LA CHALEUR

Niveaux de performance selon la norme EN 407.

X 2 X X X X

↳ chaleur de contact (0 à 4)

Grâce à ses tricots intérieurs ainsi qu'à son revêtement en nitrile, ce gant peut être utilisé pour la manipulation générale de pièces chaudes jusqu'à 250°C pendant 15 s. Ce gant ne doit pas être mis au contact direct d'une flamme.



PROTECTION CONTRE LES RISQUES CHIMIQUES

Niveaux de performance selon la norme EN 374-2.

ALIMENTARITE



Adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CEE 1935/2004.

Le gant convient pour la manipulation de poissons avant transformation (pêche), et à la transformation des viandes et de tous les aliments gras affectés d'un facteur de réduction 4 ou 5.

Il n'est pas adapté à la manipulation de produits laitiers, d'huile végétale, animale, pure ou en émulsion.

Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au contact alimentaire, le latex naturel n'est pas recommandé pour les sujets sensibilisés à ses protéines naturelles. Aussi lorsque l'usage le permet, une alternative en nitrile, qui offrirait un niveau de protection équivalent, lui sera préférée.

HARPON 326

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Aisance des gestes : excellent confort du support textile et bonne isolation thermique
- Haute résistance à l'abrasion pour une durée de vie optimisée
- Protection de l'avant-bras.
- Excellente préhension pour la manipulation d'objets glissants en milieu sec ou humide.
- Produits fabriqués dans une usine MAPA certifiées ISO 9001 et 14001.

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

- Pêche
 - Travaux maraîchers, ostréiculture
 - Manipulation de poissons
 - Travaux aux contacts de produits congelés
- Industries agro-Alimentaires
 - Transformation du porc
 - Fabrication de charcuterie

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Pour une sécurité supérieure et une plus grande durée de vie des gants :

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais CE de type (en particulier mécaniques et/ou chimiques).
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de source de chaleur ou d'installations électriques
- L'usage des gants n'est pas recommandé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles.
- Ne pas utiliser les gants en contact permanents avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage se reporter à la table de résistance chimique jointe ou s'adresser au Service Technique Client de MAPA Professionnel. En cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que les gouttes ne retombent sur le bras.
- Attention : retirer les gants et les nettoyer selon la procédure suivante :
 - Utilisation avec des solvants (alcools, etc) : essuyer avec un chiffon sec
 - Utilisation avec des détergents, acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec.Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui n'est pas spécifiquement recommandé peuvent altérer les niveaux de performance.
- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures ni déchirures.

LEGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon la Directive 1995/45/CE du Parlement Européen et du Conseil.

Ce produit ne contient pas de substances préoccupantes selon le règlement 1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

GUIDE DE CHOIX ALIMENT / GANT

	Adapté au contact avec ce type d'aliments
	Si Ph > 4,5, adapté au contact avec ce type d'aliments, si Ph < 4,5, inadapté
	Inadapté au contact avec ce type d'aliments

		Protection étanche				
		Protection étanche à l'eau				
		Non Supporté		Supporté		Supporté et Grip
		Superfood 177	Superfood 164	Jerrette 308	Jerrette 329	Harpon 326
Boissons	Sans alcool ou titrant moins de 5%Vol.					
	Titrant plus de 5% vol.					
Céréales, Amidons, Sucres, Chocolats et produits dérivés	Amidons, féculés, céréales, farines, semoules, pâtes					
	Biscuiterie, boulangerie et pâtisserie seches, confiserie et sucreries solides; sans matières grasses					
	Biscuiterie, boulangerie, pâtisserie et confiseries solides présentant des matières grasses					
	Chocolat et succédané, produits enrobés.					
	Boulangerie et pâtisserie fraîches sans matière grasse, confiserie en pâte humide; miel, sirops					
	Confiserie en pâte présentant des matières grasses					
Fruits, Légumes et dérivés	Entiers, frais, réfrigérés; secs ou déshydratés; à coque décortiqués et séchés					
	Transformés: en morceaux, purée, pâte ou conserve en milieu aqueux					
	Transformés en milieu alcoolique (> 5%Vol)					
	Transformés en milieu huileux					
	Fruits à coque décortiqués et grillés					
	Fruits à coques en pâte ou crème					
Graisses et huiles	Animales ou végétales, naturelles ou élaborées					
	Emulsions d'eau dans l'huile (margarine, beurre...)					
Produits Animaux et Œufs	Crustacés et mollusques sans coquille ou carapace					
	Préparation de Poissons frais, réfrigérés, salés, fumés, ou en pâte.					
	Toutes viandes fraîches, réfrigérées, salées, fumées, en pâte ou crème.					
	Produits transformés à base de viande (jambon, bacon...)					
	Conserves (et semi-) de viandes ou poissons en milieux aqueux					
	Conserves (et semi-) de viandes ou poissons en milieux huileux					
	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs sous toutes formes					
Produits Laitiers	Lait entier, écrémé ou lait partiellement déshydraté					
	Lait fermenté (yoghourt, lait battu,...), crème et crème aigre					
	Fromages entiers à croûte non comestible					
	Autres fromages					
	Présure liquide ou pâteuse					
	Présure en poudre ou séchée					
Assaisonnements	Sauces sans matière grasse en surface					
	Sauces de type émulsions huile dans l'eau (mayonnaise, crèmes salade..)					
	Sauces où l'huile et l'eau forment 2 couches distinctes					
	Moutardes					
	Vinaigre					
	Sel de cuisine					
Préparations alimentaires composites	Tartines, Sandwichs, Toasts présentant des matières grasses en surface					
	Tartines, Sandwichs, Toasts ne présentant pas de matières grasses en surface					
	Soupes, plats préparés en poudre ou séchés avec matières grasses en surface					
	Soupes, plats préparés en poudre ou séchés sans matière grasse en surface					
	Soupes, plats préparés liquides ou pâteux avec matières grasses en surface					
	Soupes, plats préparés liquides ou pâteux sans matière grasse en surface					
	Aliments frits ou rôtis d'origine végétale (pomme de terre, beignet...)					
	Aliments frits ou rôtis d'origine animale					
Autres	Aliments secs présentant des matières grasses en surface					
	Aliments secs ne présentant pas de matières grasses en surface					
	Plantes, épices, aromates, café et succédanés de café en granulés ou en poudre					
	Extraits de café liquide					
	Cacao en poudre					
	Cacao en pâte					
	Extraits concentrés titrant 5% vol d'alcool ou plus					
	Levures et substances fermentantes en pâte					
	Levures et substances fermentantes sèches					
	Aliments congelés ou surgelés					
	Glaces					