

# Jersette 308

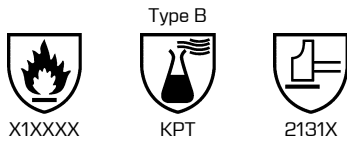
## DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 30-33
- Epaisseur (mm) 1.15
- Poignet Coupe feston
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Support Textile
- Finition extérieure Lisse
- Taille / EAN 5 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 5 paires/sachet - 50 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



## RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3

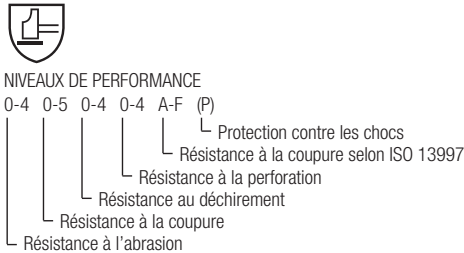


Le gant Jersette 308 est adapté au contact alimentaire selon le CEE 1935/2004. Le gant convient à la transformation des légumes, les aliments gras affectés d'un facteur de réduction 3, 4 ou 5. En coton, il est parfaitement adapté aux postes de préparation et de manipulation thermique pour la transformation des fruits et légumes. Il n'est pas adapté à la manipulation d'huile, de beurre, margarine pure ou de conserves.

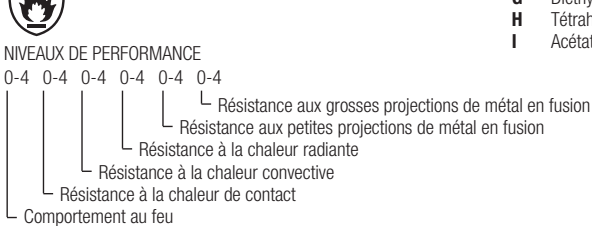
Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au latex naturel n'est pas recommandé pour les sujets sensibilisés aux latex naturels. Aussi lorsque l'usage le permet, une alternative en nitrile de niveau de protection équivalent, lui sera préférée.

### Légendes

#### EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



#### EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



#### DANGERS CHIMIQUES

EN ISO 374-1 Type A	EN ISO 374-1 Type B	EN ISO 374-1 Type C
U V W X Y Z	X Y Z	
A Méthanol B Acétone C Acétonitrile D Dichlorométhane E Carbone disulfure F Toluène G Diéthylamine H Tétrahydrofurane I Acétate d'éthyle	J n-Heptane K Soude caustique 40% L Acide sulfurique 96% M Acide nitrique 65% N Acide Acétique 99% O Ammoniaque 25% P Peroxyde d'hydrogène 30% S Acide fluorhydrique 40% T Formaldéhyde 37%	

#### EN 421 CONTAMINATION RADIOACTIVE

#### MICRO-ORGANISMES

EN ISO 374-5	Protection contre bactéries et champignons
EN ISO 374-5	Protection contre bactéries, champignons, et virus
EN 511	DANGERS DU FROID
NIVEAUX DE PERFORMANCE 0-4 0-4 0 ou 1	Perméabilité à l'eau Résistance au froid de contact Résistance au froid convectif

Pour plus de détails : [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

## AVANTAGES SPECIFIQUES

- Aisance des gestes : forme anatomique et excellent confort du support textile
- Résiste à l'eau dans toutes les utilisations en milieux humides
- Bonne résistance à la déchirure

## PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

### Agro-alimentaire

- Travaux de préparation et de conditionnement
- Travaux maraîchers, ostréiculture
- Manipulation de fruits et légumes
- Manipulation de produits congelés

## CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

### Instructions pour l'utilisation

- 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.
- L'usage du gant est déconseillé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Ne pas utiliser les gants en contact permanent avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage, se référer au site Internet [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com) ou s'adresser au Service Technique Client - MAPA PROFESSIONNEL ([stc.mapaspontex@mapaspontex.fr](mailto:stc.mapaspontex@mapaspontex.fr)). 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 des gouttes ne tombent sur le bras.
- Avant toute réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures, ni déchirures.

### Conditions de stockage

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

### Conditions de lavage

- Avant de retirer les gants, 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 ne sont pas spécifiquement recommandés peuvent altérer les niveaux de performance.

### Conditions de séchage

- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.

### Contact alimentaire US

- FDA 21CFR 177.2600

## LÉGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP). Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

- **Attestations CE de type** : UE type certificate on going
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- **Certificat de conformité du système d'assurance qualité** : 0334 - Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS