

# FOOD EXPERT MAPA SCHUTZHANDSCHUHE FÜR DEN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Finden Sie den passenden Handschuh gemäß der europäischen und nationalen Bestimmungen.

[mapa-pro.de](http://mapa-pro.de)

Eine Lösung  
für jede Hand  
die zugreift

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

# MAPA PROFESSIONAL SCHUTZHANDSCHUHE FÜR DEN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN:

Die unten aufgeführten Mapa Professional Handschuhe wurden auf ihre Lebensmittelkonformität geprüft. Auf Nachfrage sind die entsprechenden Zertifikate verfügbar.

Flüssigkeitsdicht	Produktname	Bild	Normen	Innenverarbeitung	Außenverarbeitung
	Vital 165			Velourisiert	Geprägte Textur
	Vital 175		TYPE B 0010X KPT Virus	Glatt	Geprägte Textur, chloriniert
	Vital 177		TYPE B 0010X KPT	Chloriniert	Geprägte Textur
	Vital 180		TYPE B 110X KPT	Velourisiert	Geprägte Textur
	Vital 181		TYPE B 110X KPT	Velourisiert	Angeraut, chloriniert
	Vital 520		TYPE B 2010X KMP	Gepudert	Glatt
	Jersette 308		TYPE B 2131X XIXXXX KPT	Textilfutter	Glatt
	Jersette 307		2120X XIXXXX	Textilfutter	Angeraut
	Harpon 326		TYPE B 3141X XIXXXX KPT	Textilfutter	Erhöhte Griffbarkeit
	Telsol 351		TYPE A 4121X KLMNPT	Textilfutter	Angeraut
	Ultranitril 381		TYPE A 311A XIXXXX JKLOPT ISO 18889	Textilfutter Mapa Technologie	Geprägte Textur
	Ultranitril 472		TYPE B 2101X JOT	Chloriniert	Angeraut
	Ultranitril 475		TYPE B 3001X JOT	Velourisiert	Geprägte Textur
	Ultranitril 480		TYPE A 4102X AJKOPT ISO 18889	Chloriniert	Geprägte Textur
	Ultranitril 485		TYPE A 3101X JKOPT ISO 18889	Velourisiert	Geprägte Textur
	Ultranitril 487		TYPE B 2101X JOT	Chloriniert	Geprägte Textur
	Ultranitril 492		TYPE A 3101X AJKOPT Virus ISO 18889	Velourisiert	Geprägte Textur
	Ultranitril 495		TYPE A 3101X AJKOPT	Velourisiert	Geprägte Textur

	Product Name	Image	Standard	Interior finish	Exterior Finish
Einmalhandschuhe	Solo 967		TYPE C 	Chloriniert	Glatt mit angerauten Fingerspitzen
	Solo 988		TYPE C 	Gepudert	Glatt
	Solo 995		TYPE C 	Chloriniert	Glatt mit angerauten Fingerspitzen
	Solo 999		TYPE B JKT	Chloriniert	Glatt mit angerauten Fingerspitzen
Schnittschutz	KryTech 563			Nahtloses Stricktrikot aus HDPE-Fasern	Ventilated back
	KryTech 579			Nahtloses Stricktrikot aus HDPE-Fasern	Ventilated back
	KryTech 582			Nahtloses Stricktrikot aus HDPE-Fasern	Rutschfeste Beschichtung
	KryTech 838			Nahtloses Stricktrikot aus HDPE-Fasern	-
Arbeitsschutz	Titan 375			Textilfutter	Glatt
	Titan 376			Textilfutter	Glatt
	Titan 383			Textilfutter	Glatt
	Titan 393			Textilfutter	Glatt
	Titan 397			Textilfutter	Glatt
	Ultrane 541			Nahtloses Textilfutter	Erhöhte Griffbarkeit
	Ultrane 548			Nahtloses Textilfutter	atmungsaktiver Handrücken
	Ultrane 551			Nahtloses Textilfutter	atmungsaktiver Handrücken
	Ultrane 553			Nahtloses	atmungsaktiver Handrücken
Temperaturschutz	TempCook 476			Thermostrick	Geprägte Textur
	Templice 700			Nahtloses Stricktrikot	3/4 Nitrilbeschichtung
	Templice 770		TYPE B 	Thermostrick	Rutschfeste Beschichtung

# MAPA PROFESSIONAL & VERORDNUNGEN

Mapa Professional garantiert die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen gemäß europäischer Verordnung:

- Durchführung aller Tests zur Prüfung der Konformität beim Kontakt mit Lebensmitteln
- Mapa Professional führt angemessene Tests durch, um sicherzustellen, dass der Handschuh den Kundenbedürfnissen und -anforderungen entspricht
- Die europäische Gesetzgebung und nationale Vorschriften geben detailliert vor, welche Tests im Hinblick auf den Kontakt mit verschiedenen Lebensmittelarten durchgeführt werden müssen
- Zertifikate und Prüfberichte für Lebensmittelkontakt sind auf [www.mapa-pro.de](http://www.mapa-pro.de) abrufbar

## Fokus auf europäische Verordnung:

- Die wichtigste Verordnung 1935/2004 legt 5 Grundzüge fest, die für Materialien und Gegenstände gelten, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen:

1. Es dürfen keine Komponenten in das Lebensmittel übergehen.
2. Sie müssen gemäß bewährten Herstellungsverfahren gefertigt werden.
3. Sie müssen gekennzeichnet sein bzw. das Glas-Gabel-Symbol tragen.
4. Sie müssen Informationen über den richtigen Umgang mit dem Produkt bei Kontakt mit Lebensmitteln bereitstellen.
5. Sie müssen durch die gesamte Produktionskette hindurch rückverfolgbar sein.

### KUNSTSTOFFE (PVC, PU, PE)

### GUMMI (LATEX, NITRIL)

#### Spezifische europäische Verordnung 10/2011

- Spezifische Migrationsgrenzwerte
- Gesamt migrationsgrenzwerte (entspricht der globalen Migration)
- Synthetikstoffe gelten als Kunststoff

#### Siehe nationale Gesetze, keine europäische Verordnung. Alle nationalen Gesetze beinhalten:

- eine Liste zugelassener Substanzen (sogenannte „Positivliste“)
- Spezifische Migrationsgrenzwerte
- Gesamt migrationsgrenzwerte (entspricht der globalen Migration) Prüfbedingungen können sich unterscheiden

France - Arrêté du 9/11/1994


Italy - Decreto Ministeriale 21/03/1973


Germany - BfR XXI, Kategorie 3



# MAPA PROFESSIONAL LEITFADEN ZU LEBENSMITTELBESCHRÄNKUNGEN

Beispiele für Lebensmittelbeschränkungen für 11 Handschuhe unter den **47 Lebensmittelzertifizierten MAPA-Handschuhen**.

 Geeignet für den Kontakt mit dieser Lebensmittelart

 pH > 4,5: geeignet für den Kontakt  
pH < 4,5: ungeeignet

 Nicht geeignet für den Kontakt mit dieser Lebensmittelart

Weitere Informationen zu anderen Handschuhen auf [www.mapa-pro.de](http://www.mapa-pro.de)

LEBENS- MITTELGRUPPE	SIE VERARBEITEN	Einmalhandschuh		Flüssigkeitsdicht						Thermo- schutz	Schnittschutz			
		Gepudertes Nitril	Chloriniertes Nitril	Latex				Nitril			Nitril- beschichtung	PU- beschichtung	Nitril- beschichtung	
		Solo 988	Solo 967	Vital 177	Vital 165	Jerette 307	Harpon 326	Ultranitril 472	Ultranitril 485	Ultranitril 492	Temple 700	KryTech 579	KryTech 582*	
Getränke	Klare alkoholfreie Getränke oder alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt unter oder gleich 6 % vol.													
	Trübe alkoholfreie Getränke oder alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt unter oder gleich 6 % vol.													
	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 % vol. und 20 %.													
	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von über 20 % vol.													
Getreide, Stärke, Zucker- waren, Schokolade und Folge- produkte	Stärke, Getreide, Mehl, Schrotmehl, getrocknete Teigwaren wie z. B. Makkaroni, Spaghetti und ähnliche Produkte sowie frische Teigwaren													
	Kekse, Gebäck, Kuchen und andere Backwaren, Trocken- und Zuckererzeugnisse sowie Süßwaren in fester Form; ohne fetthaltige Substanzen													
	Kekse, Gebäck, Kuchen und andere Backwaren und Süßwaren in fester Form; mit fetthaltigen Substanzen, Schokolade, Ersatzstoffen und beschichteten Erzeugnissen													
	Süßwaren in Form von feuchten Pasten													
	Molasse, Zuckersirup, Honig													
Obst, Gemüse und Folge- erzeugnisse	Süßwaren mit fetthaltigen Substanzen an der Oberfläche													
	Ganze Früchte, frisch oder gekühlt, ungeschält; Trocken- oder Dörrobst; geschälte und geröstete Nüsse													
	Frisches Gemüse, geschält oder in Stücke geschnitten													
	Verarbeitete Produkte: in Stücken, in Form von Mus, Pasten oder haltbar gemacht in einem wässrigen Medium, einschließlich eingelegte und in Salzlake eingelegte Produkte													
	In einem alkoholhaltigen Medium verarbeitet													
Fette und Öle	Haltbar gemachtes Gemüse in einem ölhaltigen Medium													
	Haltbar gemachtes Obst in einem ölhaltigen Medium													
	Nüsse in Form von Paste oder Creme													
	Tierische und pflanzliche Fette und Öle, in unverändertem Zustand oder bearbeitet													
Tierische Erzeugnisse und Eier	Wasser-in-Öl-Emulsionen (Margarine, Butter)													
	Schalentiere und Weichtiere, nicht durch ihre Schale oder Muschel natürlich geschützt, haltbar gemachter Fisch in einem wässrigen Medium													
	Schalentiere und Weichtiere, nicht durch ihre Schale oder Muschel natürlich geschützt, haltbar gemachter Fisch in einem ölhaltigen Medium, marinierte Fleischprodukte in einem ölhaltigen Medium													
	Schalentiere und Weichtiere, frisch mit Schale													
	Frischer Fisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert oder in Form von Paste													
	Fleisch aller Tierarten, frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert oder in Pasten- und Cremeform													
	Konserviertes und halbkonserviertes Fleisch in einem wässrigen Medium													
	Konserviertes und halbkonserviertes Fleisch in einem ölhaltigen Medium													
Milch- erzeugnisse	Eier, Eigelb, Eiweiß in Pulverform oder in getrockneter oder gefrorener Form													
	Eier, Eigelb, Eiweiß in flüssiger oder gekochter Form													
	Vollmilch, Magermilch oder teilweise getrocknete Milch													
	Fermentierte Milch (Joghurt, Buttermilch), Sahne und Sauerrahm													
	Naturkäse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde und Schmelzkäse													
	Ganzer Käse mit nichtessbarer Form													
Würzsoßen	Schmelzkäse (Weichkäse), konservierter Käse in einem wässrigen Medium (Mozzarella ...)													
	Konservierter Käse in einem ölhaltigen Medium													
	Milchpulver, einschließlich Säuglingsnahrung													
	Soßen in wässriger Form													
Gemischte Lebens- mittelzu- bereitungen	Soßen in fetthaltiger Form (z. B. Mayonnaise, Salatcremes ...)													
	Senf													
	Essig													
	Sandwiches, getoastetes Brot, Pizza mit allen Arten von Lebensmitteln mit Fettstoffen an der Oberfläche													
	Sandwiches, getoastetes Brot, Pizza mit allen Arten von Lebensmitteln, aber ohne Fettstoffe an der Oberfläche													
	Suppen, Soßen, Bouillons in Pulverform oder getrocknet mit Fettstoffen (einschließlich Hefe)													
	Suppen, Soßen, Bouillons in Pulverform oder getrocknet, aber ohne Fettstoffe (einschließlich Hefe)													
	Suppen, Soßen, Bouillons in anderer Form, aber ohne Fettstoffe (einschließlich Hefe)													
Sonstige	Suppen, Soßen, Bouillons in anderer Form, aber ohne Fettstoffe (einschließlich Hefe)													
	Frittierte oder gebratene Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs (frittierte Kartoffeln, Schmalzgebäck)													
	Frittierte oder gebratene Lebensmittel tierischen Ursprungs													
	Getrocknete Lebensmittel mit fetthaltigen Substanzen an der Oberfläche													
	Getrocknete Lebensmittel ohne fetthaltige Substanzen an der Oberfläche													
	Kräuter, Gewürze, aromatische Pflanzen, Kaffee und Kaffeeersatz in Körner- oder Pulverform													
	Gewürze und Würzzutaten in einem ölhaltigen Medium													
	Kakaopulver													
Kakaopaste														
Sonstige	Eingedickter Extrakt mit einem Alkoholgehalt von mindestens 6 % vol.													
	Gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel													
	Eiscreme													

# KEINE KOMPROMISSE BEIM SCHNITTSCHUTZ

## TempCook 476

Hygiene in Kombination mit wirksamem  
Temperatur- & Schnittschutz

- Thermischer Schutz bis zu 250°C
- Hoher Schnittschutz (Schnittschutzklasse D)
- 100 % flüssigkeitsdicht
- Lange Stulpe (45 cm) zum Schutz der Unterarme beim Umgang mit heißen Speisen



Kann mit allen Arten von Lebensmitteln in Berührung kommen



GRIP &  
PROOF

## KryTech 582

Exzellenter Grip und flüssigkeitsdicht beim  
Umgang mit Ölen, dazu hoher Schnittschutz

- spezielle Grip&Proof-Beschichtung aus Nitril
- Hoher Schnittschutz (Schnittschutzklasse D: 18N)
- Hervorragender Widerstand gegen Abnutzung
- Bis zu 5 Waschzyklen bei 60°C



Kann mit allen Arten von Lebensmitteln in Berührung kommen, außer saurehaltige Lebensmittel und ölhaltige Lebensmittel mit einem Reduktionsfaktor unter 2, für eine Berührungszeit von 10 min und einer Temperatur von 10°C

## KryTech 838

Kombination aus hervorragender  
Schnittfestigkeit und Lebensmittelkonformität

- Hoher Schnittschutz (Schnittschutzklasse E: 24,2N)
- Bis zu 20 Waschzyklen bei 90°C
- Beidhändig















Kann mit allen Arten von Lebensmitteln in Berührung kommen



# EINSATZBEISPIELE AM ARBEITSPLATZ

## ANWENDUNGS- BEISPIELE

LEBENSMITTELVERRARBEITUNG:		Handhabung von Lebensmitteln, Verarbeitung von rohen & modifizierten Lebensmitteln, Verpackungstätigkeiten.			
Verarbeitung von Rohmaterial	Verarbeitung Sortierung In Scheiben schneiden Schneiden Zerkleinern	Vital 165	Harpon 326	KryTech 838	Solo 999
					
Mischen, kochen	Dampfgaren Frittieren Braten Marinieren	UltraNitril 475	Jersette 308	Vital 177	Solo 995
					
Verpacken	Verpacken In Dosen abfüllen In Flaschen abfüllen	Ultrane 548	KryTech 582	UltraNitril 491	Solo 967
					



HARPON 326  
FISCHINDUSTRIE



KRYTECH 838  
CATERING

LOGISTIK:		Tätigkeiten der Logistik und Instandhaltung, bei denen es zu Lebensmittelkontakt kommen kann			
Lagerung & Verarbeitung im Lager	Kühlagerung Handhabung heißer Lebensmittel Trockenlagerung	Templice 700	TempCook 476	KryTech 579	Solo 988
					
Lieferung	Kartons/Kisten tragen Ausladen	Templice 770	Titan 397	KryTech 582	Ultrane 553
					
Instandhaltung & Reinigung	Desinfizieren Reparieren Reinigen	Ultrane 541	Jersette 307	Vital 181	Ultrane 551
					



TEMPICE 700  
TIEFKÜHLINDUSTRIE



ULTRANITRIL 480  
REINIGUNG

# LÖSUNGEN VON MAPA PROFESSIONAL FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE

## Eine Reihe von Handschuhen für diverse Aufgaben in der Lebensmittelindustrie

Herstellung, Verarbeitung, Vertrieb und Catering:

- Schutzhandschuhe von Mapa Professional sind für **viele Anwendungsbereiche in der Lebensmittelindustrie geeignet**.
- **In der Lebensmittelindustrie ist die Einhaltung von Hygieneregeln eine der wesentlichsten Anforderungen.** Die Branche investiert fortwährend in eine höhere Sicherheit ihrer Kunden, da nur die Produzenten für die hygienische Qualität ihrer Produkte gesetzlich haftbar sind.



### GUT ZU WISSEN!

- **Einen Handschuh einfach mit dem Piktogramm zu versehen, ohne genauere Informationen zu geben, stellt keine angemessene Garantie der Kompatibilität mit einem bestimmten Lebensmittel dar.**
- **Daher kann es sein, dass ein Handschuh nur für die Handhabung spezifischer Lebensmittel geeignet ist.**

- Mit seiner Auswahlhilfe speziell für die Lebensmittelindustrie will Mapa Professional den Endnutzern helfen, die Lebensmittelkonformität jedes Handschuhs anhand der tatsächlich verarbeiteten Lebensmittel zu prüfen, unter strikter Einhaltung der europäischen und nationalen Vorschriften. Durch das zur Verfügung stellen der Testergebnisse aller Handschuhe im Sortiment Food Expert möchte Mapa Professional die strengsten Anforderungen der Qualitätssysteme seiner Kunden erfüllen.

Diese Tests sind auf unserer Website [mapa-pro.de](http://mapa-pro.de) einsehbar.



### WÄHLEN SIE IHREN PASSENDEN HANDSCHUH GEMÄSS DEN VERARBEITETEN LEBENSMITTELN:

#### STEP 1

Suchen Sie die von Ihnen verarbeiteten Lebensmittel in der Lebensmittelgruppe heraus.

#### STEP 2

Finden Sie heraus, welche Handschuhe für diese Art von Lebensmitteln geeignet sind.

#### STEP 3

Wählen Sie das erforderliche Schutzniveau (Einmalhandschuhe, Temperaturschutz, Schnittschutz, flüssigkeitsdicht) und die Leistungsanforderung entsprechend Ihrer Verwendung. Prüfen Sie Ihren Handschuh dann auf Handhabung und Komfort.