

La linea di Guanti



per i professionisti del Food

reflexx[®]

I N S A F E H A N D S

Stop alla contaminazione alimentare

Le mani ospitano e trasmettono un elevatissimo numero di batteri. Lavarsi le mani tra una lavorazione e l'altra in cucina non è sufficiente. L'uso del guanto fa la differenza e, soprattutto in ambito alimentare, scegliere il guanto giusto e di qualità è fondamentale. **Scegli la professionalità della Linea Food Reflexx per la sicurezza della tua azienda.**



Guanti Monouso in Nitrile da 3 gr

1 Il modello Reflexx 77, già noto e di grande successo nella gamma Reflexx, viene declinato oggi in una nuova versione Food.

2 Materie prime selezionate e impianti produttivi tecnologicamente avanzati e controllati al 100% rendono Reflexx 77 particolarmente adatto all'uso alimentare.

3 3 gr di peso lo rendono ultra fine per una sensibilità in cucina senza precedenti, ma l'elevata qualità dei materiali garantisce ottima resistenza.

4 L'assenza di polvere riduce il rischio di contaminazione degli alimenti e dermatiti per l'utilizzatore.

Linea Food Idoneità Alimenti



Acquosi	●
Acidi pH<4,5	●
Lattiero caseari	●
Alcolici	●
Oleosi grassi	●
Alimenti secchi	●

Testati per 30' a 40°

La Linea Food Reflexx

I guanti della Linea Food Reflexx sono stati tra i primi ad essere appositamente studiati e progettati per il settore alimentare e sono in continua evoluzione. Si tratta di una linea completa di guanti con caratteristiche diverse tra di loro, un gruppo di prodotti che può essere utilizzato **con tutte le tipologie di alimenti** e nei molteplici ambiti professionali, che con i guanti hanno a che fare ogni giorno: l'**industria di lavorazione e trasformazione degli alimenti**, le **cucine** grandi e piccole dei **ristoranti**, le **mense**, la **ristorazione collettiva**, i **reparti alimentari della GDO** (gastronomia, salumeria, pescheria, panetteria). Tutta la Linea Food Reflexx è strettamente controllata sia in fase di produzione, che prima dell'immissione sul mercato.

Sicurezza alimentare al 100%

Il guanto alimentare non è solo un dispositivo igienico fondamentale, ma rientra tra i **M.O.C.A.** (*Regolamento 1935/2004/CE - DM 21.03.1973, Reg. EU 10/2011*). **Cosa sono i M.O.C.A.?** "I materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti devono essere prodotti secondo buone pratiche di fabbricazione affinché non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da: costituire **un pericolo** per la salute umana; comportare **una modifica inaccettabile** della composizione dell'alimento; comportare **un deterioramento** delle caratteristiche organolettiche degli alimenti."

Tutti i soggetti della filiera alimentare (produttore/importatore/distributore/utilizzatore finale) sono tenuti per legge a verificare e rispettare quanto richiesto dalla legislazione sui MOCA.

I guanti per alimenti non sono tutti uguali

I guanti della **Linea Food Reflexx** sono testati **oltre quanto richiesto dalla legge** e più volte all'anno, per verificare la stabilità dei materiali in diversi lotti di produzione. Tutti i guanti della Linea Food Reflexx hanno ottenuto ed ottengono in ogni test risultati di migrazione globale e specifica entro i limiti di norma.

**TESTATI
PIÙ VOLTE
ALL'ANNO**

TIPI DI PRODOTTI ALIMENTARI E SIMULANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI da Reg.EU 10/2011

DENOMINAZIONE	SIMULANTE	ALIMENTO SIMULATO
Simulante A	Etanolo al 10% (v/v)	Alimenti acquosi
Simulante B	Acido acetico al 3% (p/v)	Alimenti acidi
Simulante C	Etanolo al 20% (v/v)	Alimenti alcolici
Simulante D1	Etanolo al 50% (v/v)	Alimenti lattiero-caseari
Simulante D2	Olio vegetale	Alimenti oleosi e grassi
Simulante E	Poli ossido di 2,6-difenil-p-fenilene (MPPO)	Alimenti secchi

L'**etanolo al 50%** è un componente chimico molto aggressivo nei confronti dei guanti. La normativa italiana per le gomme non richiede ancora il test con questo simulante di riferimento per i **prodotti Lattiero Caseari e Latticini**, il Regolamento Europeo 10/2011 invece lo ha già introdotto e Reflexx, in linea con la sua filosofia di qualità totale, per evitare qualsiasi rischio di contaminazione alimentare, si è già adeguata a questa stringente normativa inserendo anche questo test.



Reflexx **effettua le prove richieste in primari laboratori italiani** e non si basa sulle semplici dichiarazioni da parte dei produttori asiatici. I test vengono condotti per contatto continuativo non oltre i 30 minuti a 40° C. Tali limiti di temperatura sono in linea con il calore massimo con cui una mano che indossa un guanto fine può entrare in contatto, durante un tempo "continuativo" stimato di un normale turno di lavoro.

Ogni prodotto Reflexx è accompagnato da **Dichiarazione di Idoneità al Contatto Alimentare (DICA)** scaricabile dal sito **www.reflexx.com** e i risultati completi dei test sono consultabili su richiesta. Le nuove confezioni riportano chiaramente sul retro, con una apposita tabellina, le idoneità alimentari.

100% FOOD	ACQUEOS ACQUOSI	ACID PH < 4,5 ACIDI PH < 4,5	DAIRY LATTIERO CASEARI	ALCOHOLIC ALCOLICI	OILY, FATTY OLEOSI, GRASSI
	TESTED / TESTATI 30' AT / A 40° C				
	✓	✓	✓	✓	✓

Perché i guanti food sono blu?

Il colore dei guanti alimentari non è certo frutto del caso. Il colore blu infatti non è proprio di nessun alimento e ciò significa che, in caso di lacerazione del guanto, eventuali frammenti possono essere subito identificati, **eliminando così il rischio di contaminazione del cibo**. In ottica HACCP e quindi Analisi dei Rischi, l'adozione di un guanto di colore **blu** è sicuramente una corretta misura precauzionale.



Reflexx 72



Guanti Monouso in Nitrile da 3,9 gr

- 1** Il primo guanto sul mercato ad essere stato sviluppato appositamente per il contatto con qualsiasi alimento. Testato e amato dal 2015 da milioni di utilizzatori professionali.
- 2** 3,9 gr di peso è il giusto equilibrio tra sensibilità, resistenza e durata.
- 3** L'assenza di polvere riduce il rischio di contaminazione e dermatiti.



Reflexx 20



Guanti Monouso in Polietilene

- 1** Guanti veloci da mettere e da togliere, grazie al polsino largo, alla grande vestibilità e alla disponibilità di più taglie.
- 2** La sua superficie zigrinata consente una presa sicura e una maggiore sensibilità.
- 3** Buona resistenza ed elasticità, se comparato ai normali guanti in polietilene, grazie ad uno spessore superiore e all'impiego di materiale più flessibile.



TABELLA DI CONFRONTO CARATTERISTICHE GUANTI LINEA FOOD

Caratteristiche	R77	R72	R20	R95
Spessore	0,06 mm	0,08 mm	0,025 mm	0,22 mm
Peso	3,0 gr	3,9 gr	1,6 gr	44,0 gr
Superficie	microruvida	microruvida	microruvida	zigrin. antiscivolo
Lunghezza	24 cm	24 cm	28 cm	33 cm
Certificazioni	CE DPI PPE Cat.III	CE DPI PPE Cat.III	CE DPI PPE Cat.I	CE DPI PPE Cat.III
Imballo	100 10	100 10	200 20	1 5x10
Taglie	S, M, L, XL	S, M, L, XL	S, M, L	S, M, L, XL

Reflexx 95



Guanti Riutilizzabili in Nitrile da 33 cm

- 1 Guanti riutilizzabili da 33 cm di lunghezza, non felpati e con zigrinatura antiscivolo.
- 2 Ideali per l'industria alimentare nei casi in cui si debbano manipolare alimenti **con superfici appuntite o spigolose** come pesce, crostacei, ecc.
- 3 A differenza di altri guanti riutilizzabili non contengono Z-MBT (zinco-mercaptopbenzotiazolo, accelerante di produzione), sostanza soggetta a restrizioni secondo i regolamenti MOCA.
- 4 Venduti al paio.

IDONEITA' CON GLI ALIMENTI PIU' COMUNI

Alimenti	Linea Food	Lattice	Nitrile	Vinile
Bevande alcoliche	●	●	●	●
Biscotti, pane, pasticceria	●	●	●	●
Cioccolato, zucchero e derivati, dolci e miele	●	●	●	●
Frutta e ortaggi	●	●	●	●
Prodotti lattiero-caseari: latte, yogurt, formaggi	●	●	●	●
Pesci freschi, refrigerati, affumicati, crostacei e molluschi. Carni fresche, refrigerate e affumicate, prosciutto, salame	●	●	●	●
Aceto, bevande non filtrate o torbide, caffè, tè, birre, bevande analcoliche	●	●	●	●
Grassi e oli: burro, strutto, margarina, tuorlo e albume d'uovo. Alimenti fritti o arrostiti, sandwich	●	●	●	●
Salse, spezie e aromi	●	●	●	●

● idoneo ● non idoneo ● a seconda del modello

Tabella di sintesi tratta dai risultati dei test eseguiti da Reflexx presso laboratori accreditati su tutti i prodotti Reflexx anche non appartenenti alla linea FOOD.

Le Collaborazioni Reflexx

ACADEMIA BARILLA



Accademia Barilla è il primo centro internazionale dedicato alla diffusione e promozione della cultura gastronomica italiana. **Accademia Barilla** da quest'anno ha scelto la qualità dei guanti Reflexx. Le due realtà si sono avvicinate e hanno iniziato a collaborare attivamente, per promuovere insieme le eccellenze italiane in ambito food.



Dal 2016 la Linea Food Reflexx è approvata dalla FIC, Federazione Italiana Cuochi, la più importante Associazione di questo settore, che riunisce più di 12.000 cuochi professionisti. Con questa approvazione la FIC riconosce ufficialmente la qualità, la sicurezza e l'eccellenza dei guanti Reflexx in cucina.

I pack della linea Food si vestono di nuovo!

All'interno di un progetto più ampio di rinnovamento d'immagine delle confezioni dell'intera gamma di guanti Reflexx, particolare attenzione è stata dedicata alla nuova veste grafica della linea Food che appare giovane, moderna e ricca d'informazioni importanti.



reflexx®

I N S A F E H A N D S

REFLEX S.p.A. - Via Passeri, 2 - 46019 VIADANA (MN) Italy
Ph. +39 0375 758891 Fax +39 0375 464504 - contatti@reflexx.com
www.reflexx.com