



# FOOD EXPERT GUÍA DE SELECCIÓN MAPA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Encuentre el guante adecuado  
para cada uno de los procesos  
de la industria alimenticia

Una solución  
para cada mano  
que trabaja

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

# LA SOLUCIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE MAPA PROFESSIONAL

Una gama de guantes que cumplan con diversas tareas en la industria alimentaria

Producción, procesamiento, distribución y catering:

- Los guantes de protección de Mapa Professional proporcionan **soluciones para muchas aplicaciones en la industria alimentaria.**
- **El cumplimiento de las normas higiénicas es un requisito esencial en la industria alimentaria.** La industria invierte en la mejora continua de la seguridad de sus clientes, puesto que solo los productores tienen responsabilidad legal por la calidad sanitaria de sus productos.



## ¿LO SABÍA?

- Añadir el pictograma a un guante, sin más, sin proporcionar más información detallada no proporciona una garantía de compatibilidad adecuada con un alimento concreto.
- Por tanto, un guante puede resultar apto para el manejo de determinados alimentos y no para otros.

- A través de su guía de selección especial para la industria alimentaria, Mapa Professional tiene como objetivo ayudar a los usuarios finales a comprobar la **conformidad alimentaria de cada guante en función con los alimentos que se vayan a manejar**, estrictamente en línea con las disposiciones europeas y nacionales.

Indicando los resultados de las pruebas para todos los guantes en su gama Food Expert, **Mapa Professional desea cumplir con los más estrictos requisitos de los sistemas de calidad de sus clientes.**

Estas pruebas están disponibles en  
nuestro sitio web de Mapa Professional  
[mapa-pro.com](http://mapa-pro.com)



## SELECCIONE EL GUANTE ADECUADO PARA USTED DE ACUERDO CON LOS ALIMENTOS MANIPULADOS:

### PASO 1

Encuentre los alimentos que maneja a través de los grupos de alimentos.

### PASO 2

Identifique los guantes aptos para el manejo de este tipo de alimentos.

### PASO 3

Seleccione el nivel de protección necesario (desechables, protección térmica, protección frente a cortes, resistencia a líquidos) y el rendimiento requerido en función de su uso. Después, compruebe el uso y la comodidad de su guante.

# SIN COMPROMISO EN CUANTO A PROTECCIÓN FRENTE A CORTES

## TempCook 476

Higiene combinada con protección térmica y frente a cortes efectiva

- Protección térmica de hasta 250°C
- Alta protección frente a cortes (nivel de cortes D)
- 100% resistente a líquidos
- La manga larga (45 cm) protege los antebrazos al manejar platos calientes



Puede entrar en contacto con todo tipo de alimentos



## KryTech 582

Agarre y resistencia a líquidos, excelentes en condiciones aceitosas, en combinación con una alta protección frente a cortes

- Tecnología Grip&Proof
- Alta protección frente a cortes (nivel de cortes D: 18N)
- Excelente resistencia a la abrasión
- Lavable hasta 5 ciclos a 60°C



Puede entrar en contacto con todo tipo de alimentos, excepto alimentos ácidos y aceitosos afectados por un factor de reducción inferior a 2, para un tiempo de contacto de 10 minutos y una temperatura de 10°C

## KryTech 838

Combinación de una resistencia al corte excelente y una conformidad alimenticia impecable

- Alta protección frente a cortes (nivel de cortes E: 24,2N)
- Lavable hasta 20 ciclos a 90°C
- Ambidiestro



Puede entrar en contacto con todo tipo de alimentos



# MAPA PROFESSIONAL Y LAS DISPOSICIONES

• Todas las pruebas se han llevado a cabo para comprobar la conformidad con el contacto con alimentos.

• Mapa Professional lleva a cabo pruebas adecuadas para asegurar que el guante cumpla con las necesidades y expectativas de los clientes.

• Las legislaciones europeas y nacionales indican detalladamente las pruebas a realizar en relación con el contacto con cada tipo de alimentos.

Hay certificados de contacto con alimentos e informes de pruebas disponibles en [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

## Las cinco reglas generales que aplican a los materiales y elementos en contacto con productos alimenticios son:

La principal disposición, la 1935/2004, identifica y establece 5 líneas generales que se aplican a los materiales y elementos en contacto con productos alimenticios:

1. Los componentes no deberán transmitirse a los alimentos.
2. Deberán fabricarse en conformidad con las buenas prácticas de fabricación.
3. Deberán ser etiquetados o llevar el símbolo del vaso y el tenedor.
4. Debe proporcionar información sobre el uso adecuado del producto en contacto con alimentos.
5. Deberán poder rastrearse a lo largo de la cadena de producción.

# GUÍA DE RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

## Ejemplos de restricciones alimentarias para 11 guantes entre los 47 GUANTES MAPA CON CERTIFICACIÓN PARA ALIMENTOS.

Más información sobre otros guantes en [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

- ✓ Aptos para el contacto con este tipo de alimentos
- ? si el pH > 4,5, apto para el contacto si el pH < 4,5, no apto
- X No apto para el contacto con este tipo de alimentos

GRUPO DE ALIMENTOS	USTED MANEJA
<b>Bebidas</b>	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol inferior o igual a un 6% de volumen claras
	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol inferior o igual a un 6% de volumen turbias
<b>Cereales, almidones, azúcares, chocolates y productos derivados</b>	Bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol de entre un 6% y un 20% de volumen
	Bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol superior al 20%
	Almidones, cereales, harina, comidas, pasta seca, como macarrones, espaguetis y productos similares y pasta fresca
	Galletas, hojaldres, tartas y otros productos de panadería, secos, productos con azúcar y de pastelería sólidos; sin sustancias grasas
<b>Frutas, verduras y derivados</b>	Galletas, hojaldres, tartas y otros productos de panadería y pastelería sólidos; con sustancias grasas, chocolate, sustitutos y productos revestidos
	Productos de pastelería en una forma pastosa húmeda
	Melazas, siropes de azúcar, miel
	Productos de pastelería con sustancias grasas en la superficie
	Frutas enteras, frescas o refrigeradas, sin pelar; frutos secos o deshidratados, frutos secos con cáscaras y tostados
	Verduras frescas, peladas o cortadas
<b>Grasas y aceites</b>	Procesadas: cortadas, en forma de purés, pastas o conservadas en medios acuosos, incluyendo en conserva y en salmuera
	Procesadas en un medio alcohólico
	Verduras conservadas en un medio aceitoso
	Frutas conservadas en un medio aceitoso
<b>Productos de origen animal y huevos</b>	Frutos secos en forma de pasta o crema
	Animales o vegetales, naturales o tratados
	Emulsiones de agua en aceite (margarina, mantequilla)
	Crustáceos y moluscos no protegidos de forma natural por su caparazón, pescado conservado en un medio acuoso
	Crustáceos y moluscos no protegidos de forma natural por su caparazón, pescado conservado en un medio aceitoso, productos cárnicos marinados en un medio aceitoso
	Crustáceos y moluscos frescos dentro de su caparazón
	Pescado fresco, refrigerado, salado, ahumado o en forma de pasta
	Carne de todas las especies, fresca, refrigerada, salada, ahumada o en forma de pastas o cremas
	Carnes conservadas total o parcialmente en un medio acuoso
	Carnes conservadas total o parcialmente en un medio aceitoso
<b>Productos lácteos</b>	Huevos, yemas y claras de huevos en polvo, desecadas o congeladas
	Huevos, yemas y claras de huevos en forma líquida o cocinada
	Leche entera, desnatada o parcialmente desecada
	Leche fermentada (yogur, suero de mantequilla), crema y nata agria
<b>Aderezos</b>	Queso natural sin corteza o con una corteza comestible y queso fundido
	Quesos enteros con formas no comestibles
	Queso procesado (queso blando), queso conservado en un medio acuoso (mozzarella, etc.)
	Queso conservado en un medio aceitoso
<b>Preparados alimenticios mixtos</b>	Leche en polvo, incluyendo fórmulas para bebés
	Salsas con un carácter acuoso
	Salsas con un carácter graso (ej. mayonesa, cremas para ensaladas, etc.)
	Mostaza
	Vinagre
	Bocadillos, pan tostado, pizza con cualquier tipo de producto alimenticio con sustancias grasas en la superficie
<b>Disposiciones adicionales</b>	Bocadillos, pan tostado, pizza con cualquier tipo de producto alimenticio pero sin sustancias grasas en la superficie
	Sopas, salsas, caldos en polvo o desecados con carácter graso (incluyendo levaduras)
	Sopas, salsas, caldos en polvo o desecados pero sin carácter graso (incluyendo levaduras)
	Sopas, salsas y caldos en cualquier otra forma pero sin carácter graso (incluyendo levaduras)
	Sopas, salsas y caldos en cualquier otra forma pero sin carácter graso (incluyendo levaduras)
	Alimentos fritos o asados de origen vegetal (patatas fritas, buñuelos)
	Alimentos fritos o asados de origen animal
	Alimentos desecados con sustancias grasas en la superficie
Alimentos desecados sin sustancias grasas en la superficie	
Hierbas, especias, hierbas aromáticas, café y sustitutos del café, granulados o en polvo	
Especias y aderezos en medios aceitosos	
Cacao en polvo	
Pasta de cacao	
Extractos concentrados con un nivel alcohólico igual o superior a un 6% de volumen	
Alimentos congelados o ultracongelados	
Helados	



## EJEMPLOS DE ESTACIONES DE TRABAJO

## EJEMPLOS DE APLICACIÓN

### MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

Actividades de manipulación de alimentos, preparación de alimentos crudos y modificados, operaciones de envasado

**Manipulación de materias primas**

Manipulación  
Clasificación  
Loncheado  
Corte  
Troceado

**KryTech 838**



**Mezclado, cocinado**

Hervido  
Fritura  
Asado  
Marinado

**UltraNitril 475**



**Vital 177**



**Envasado**

Envasado  
Enlatado  
Embotellado

**Ultrane 548**



**KryTech 582**



**UltraNitril 492**



**Solo 967**



**KRYTECH 838  
CATERING**



**TEMPICE 700  
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS  
CONGELADOS**

### LOGÍSTICA:

Actividades de logística y mantenimiento en las que pueda producirse un contacto con alimentos

**Almacenamiento y manipulación en tiendas**

Almacenamiento en frío  
Manipulación en caliente  
Almacenamiento seco

**Templice 700**



**TempCook 476**



**Entrega**

Cajas/embalajes de transporte  
Descarga

**Titan 397**



**KryTech 582**



**Ultrane 553**



**Ultrane 548**



**Mantenimiento y limpieza**

Desinfección  
Reparación  
Limpieza

**UltraNitril 480**



**Vital 124**



**Ultrane 548**



**ULTRANITRIL 480  
LIMPIEZA**

# GUANTES NORMALIZADOS PARA USO ALIMENTARIO MAPA PROFESSIONAL

Los guantes de Mapa Professional que aparecen listados abajo han sido probados para asegurar el cumplimiento a nivel alimenticio. Pueden expedirse certificados si así se solicita.

	Nombre	Imagen	Estándar	Interior acabado	Exterior Acabado
Resistentes	Vital 177		TIPO B 0010X KPT	Clorado	Textura en relieve
	Ultrannitil 381		TIPO A 311A XXXXX JKLOPT ISO 18889	Refuerzo textil Tecnología Mapa	Textura en relieve
	Ultrannitil 472		TIPO B 2101X JOT	Clorado	Granulado
	Ultrannitil 480		TIPO A 4102X AJKOPT ISO 18889	Clorado	Textura en relieve
	Ultrannitil 485		TIPO A 3101X JKOPT ISO 18889	Flocado	Textura en relieve
	Ultrannitil 492		TIPO A 3101X AJKOPT Virus ISO 18889	Flocado	Textura en relieve
	Ultrannitil 495		TIPO A 3101X AJKOPT	Flocado	Textura en relieve
Desechable	Solo 967		TIPO C	Clorado	Suave con yemas granuladas
Protección frente a cortes	KryTech 582		4X43D	Refuerzo textil sin costuras con fibras HDPE	Adherencia antideslizante
	KryTech 838		2X4XE	Refuerzo textil sin costuras con fibras HDPE	-
Protección para el manejo	Titan 397		4111X	Refuerzo textil	Suave
	Ultrane 548		3121X	Refuerzo textil sin costuras	Ventilado atrás
	Ultrane 553		4121X	Refuerzo textil sin costuras	Ventilado atrás
Protección térmica	TempCook 476		TIPO A 4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Protección térmica tejida	Textura en relieve
	Templice 700		3222X 02X	Refuerzo textil tejido sin costuras	3/4 revestimiento de nitrilo Calibre 15

MAPA SAS au capital de 35.000.010 €, 420, rue d'Estienne-d'Orves 92705 Colombes Cedex France - RCS Nanterre 314.307.720