

reflexx[®]

I N S A F E H A N D S



GUANTI MONOUSO E RIUTILIZZABILI

Settore FOOD e Ho.Re.Ca.



www.reflexx.com

Stop alla contaminazione alimentare!

Le mani ospitano e trasmettono un elevatissimo numero di batteri. Lavarsi le mani tra una lavorazione e l'altra 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.**

REFLEXX 77 FOOD

Internamente clorinato per agevolare la calzatura del guanto

Guanti monouso in nitrile da 3,0 gr

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

3,0 gr di peso lo rendono **ultra fine** per una sensibilità in cucina senza precedenti, ma l'elevata qualità dei materiali garantisce un'**ottima resistenza**.

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

Monouso

Sensibilità elevata

Ultrasottili, come una seconda pelle

Superficie microruvida per una presa ottimale

- Lunghezza: 24 cm
- Spessore: 0,06 mm
- Peso: 3,0 gr
- 100% Latex Free



Pack 100 pz



AQL ≤ 1,5



EN ISO 374-1:2016
Type C




EN ISO 374-5:2016



VIRUS

I guanti della Linea Food Reflexx sono 100% IDONEI al contatto con tutti gli alimenti

LINEA FOOD IDONEITÀ ALIMENTI 	
ACQUOSI	✓
ACIDI PH <4,5	✓
LATTIERO CASEARI	✓
ALCOLICI	✓
OLEOSI GRASSI	✓
ALIMENTI SECCHI	✓

Testati per 30' a 40°

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 del settore FOOD: 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).

Tutti i guanti della Linea Food Reflexx sono strettamente controllati 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

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 risultati di migrazione globale e specifica entro i limiti di norma in ogni test.



Reflexx fornisce, su richiesta, il piano di controllo contenente i risultati dei test eseguiti periodicamente sui guanti della Linea Food.

Tipi di prodotti alimentari e loro simulanti (Reg. EU 10/2011)

DENOMINAZIONE	SIMULANTE	ALIMENTO SIMULATO
Simulante A	Etanolo al 10% (v/v)	Acquoso
Simulante B	Acido acetico al 3% (p/v)	Acido
Simulante C	Etanolo al 20% (v/v)	Alcolico
Simulante D1	Etanolo al 50% (v/v)	Lattiero-caseario
Simulante D2	Olio vegetale	Oleoso e grasso
Simulante E	Poli ossido di 2,6-difenil-p-fenilene (MPPPO)	Secco

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. Reflexx, in linea con la sua filosofia di qualità totale, si è già adeguata a questa stringente normativa per evitare qualsiasi rischio di contaminazione alimentare.



Reflexx **effettua le prove richieste in primari laboratori italiani** e non si basa sulle semplici dichiarazioni 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 idoneità alimentari sono riportate in modo chiaro in una tabella sul retro di tutte le confezioni.

100% FOOD	ACQUOSO	ACQUO ACID	DARY	ALCOHOLIC	DEL. FATTY
	ACQUO	ACQUO ACID	LATTICINO	ALCOHOLIC	OLEOSO
	✓	✓	✓	✓	✓

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 di 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

· Il primo guanto sul mercato **sviluppato appositamente per il contatto con qualsiasi alimento**.

Dal 2015 testato e amato da milioni di utilizzatori professionisti.

· **3,9 gr** di peso è il giusto equilibrio tra sensibilità, resistenza e durata.

· L'assenza di polvere riduce il rischio di contaminazione e dermatiti.



Pack da 100 pz

REFLEXX T22



Guanti monouso in TPE da 2 gr

· Guanti termoplastici elastomeri idonei con tutti i tipi di alimenti. **Più resistenti ed elastici rispetto a quelli in polietilene (HDPE e CPE)**.

· Superficie zigrinata per una maggiore presa e sensibilità tattile.

· Lo spessore maggiorato conferisce al guanto un'**ottima resistenza**.

· Calzata veloce. Utilizzabile come sopra guanto.



Pack da 200 pz

Linea Food Reflexx: tabella di comparazione

CARATTERISTICHE	R77	R72	T22	R95 FH
Spessore (mm)	0,06	0,08	0,05	0,22
Peso (gr)	3,0	3,9	2,0	44,0
Superficie	Microruvida	Microruvida	Microruvida	Zigrinata antiscivolo
Lunghezza (cm)	24	24	27	33
Taglie	S, M, L, XL	S, M, L, XL	S, M, L	S, M, L, XL
EN ISO 374-1:2016+A1:2018	Type C	Type C	X	Type B
EN ISO 374-5:2016	✓ Virus	✓	X	✓
Categoria DPI	Cat. III	Cat. III	Cat. I	Cat. III
100% FOOD	✓	✓	✓	✓
Confezionamento	Pack 100, Cart 10x100	Pack 100, Cart 10x100	Pack 200, Cart 10x200	Pack 1, Cart 5x10

REFLEXX 95 FH



Venduti al paio

Guanti riutilizzabili in nitrile da 33 cm

- Guanti riutilizzabili da 33 cm di lunghezza, con zigrinatura antiscivolo. Senza felpatura.
- Ideali per l'industria alimentare nei casi in cui si debbano manipolare alimenti con superfici appuntite o spigolose come pesce, crostacei, ecc.
- Reflexx 95 **non contiene l'accelerante di produzione Z-MBT** (zinco-mercaptobenzotiazolo), sostanza soggetta a restrizioni secondo i regolamenti M.O.C.A.

IDONEITÀ CON GLI ALIMENTI PIÙ COMUNI

ALIMENTI	LINEA FOOD	LATTICE	NITRILE	VINILE
BEVANDE ALCOLICHE	●	●	●	●
BISCOTTI, PANE, PASTICCERIA	●	●*	●	●
CIOCCOLATO, ZUCCHERO E DERIVATI, DOLCIUMI E MIELE	●	●*	●	●
FRUTTA E ORTAGGI	●	●	●	●
PRODOTTI LATTIERO-CASEARI: LATTE, YOGURT, FORMAGGI	●	●	●	●
PESCI FRESCHI, REFRIGERATI, AFFUMICATI, CROSTACEI E MOLLUSCHI. CARNI FRESCHE, REFRIGERATE, E AFFUMICATE, PROSCIUTTO E SALAME	●	●	●	●
ACETO, BEVANDE NON FILTRATE O TORBIDE, CAFFÈ, TÈ, BIRRA, 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

*solo alimenti secchi

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



Academia Barilla è il primo centro internazionale dedicato alla diffusione e promozione della cultura gastronomica italiana.

Academia Barilla sceglie 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 Federazione Italiana Cuochi (FIC), la più importante Associazione di questo settore, che riunisce più di 12.000 cuochi professionisti.

La FIC, con questa approvazione, riconosce ufficialmente la qualità, la sicurezza e l'eccellenza dei guanti Reflexx in cucina.

FOOD SERVICE REFLEXX N81



NEW



FOOD SERVICE
ULTRA THIN

Pack da 100 pz

Guanti monouso in nitrile FOOD SERVICE

- Guanto in nitrile nero idoneo per tutti i servizi in ambito Ho.Re.Ca.
- **3,0 gr** di peso per una sensibilità massima e buona resistenza.
- Testato per la resistenza contro i **VIRUS - EN ISO 374-5:2016**



EN ISO 374-1:2016
Type C

EN ISO 374-5:2016



VIRUS

CARATTERISTICHE	
PESO	3,0 gr +/- 0,2 (M)
SPESSORE AL PALMO	0,06 mm +/- 0,02
LUNGHEZZA	24 cm
COLORE	Nero
SUPERFICIE	Microruvida
ALTRO	Internamente clorinato

IDONEITÀ ALIMENTARI	
ACQUOSI	✓
ACIDI PH <4,5	✗
LATTIERO CASEARI	✓
ALCOLICI	✓
OLEOSI GRASSI	✓
ALIMENTI SECCHI	✓

Testati per 30' a 40°



Reflexx S.p.A.

Via Passeri, 2 46019 - Viadana (MN) - ITALY
contatti@reflexx.com

www.reflexx.com