



# FOOD EXPERT GUÍA DE SELECCIÓN MAPA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



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

 **ABRATECNICA**  
INSUMOS Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

**MAPA**<sup>®</sup>  
PROFESIONAL

# 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  |
|  | 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%   |
|  |   |
| <b>Cereales, almidones, azúcares, chocolates y productos derivados</b>                   | 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                            |
|  | Galletas, hojaldres, tartas y otros productos de panadería y pastelería sólidos; con sustancias grasas, chocolate, sustitutos y productos revestidos              |
| <b>Frutas, verduras y derivados</b>  | 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  |
|  | Procesadas: cortadas, en forma de purés, pastas o conservadas en medios acuosos, incluyendo en conserva y en salmuera   |
| <b>Grasas y aceites</b>  | Procesadas en un medio alcohólico   |
|  | Verduras conservadas en un medio aceitoso   |
|  | Frutas conservadas en un medio aceitoso   |
|  | Frutos secos en forma de pasta o crema  |
|  |   |
| <b>Productos de origen animal y huevos</b>   | 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  |
|  | Huevos, yemas y claras de huevos en polvo, desecadas o congeladas   |
| Huevos, yemas y claras de huevos en forma líquida o cocinada                             |   |
| <b>Productos lácteos</b>   | Leche entera, desnatada o parcialmente desecada   |
|  | Leche fermentada (yogur, suero de mantequilla), crema y nata agria  |
|  | 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.)  |
| <b>Aderezos</b>  | Queso conservado en un medio aceitoso   |
|  | Leche en polvo, incluyendo fórmulas para bebés  |
|  | Salsas con un carácter acuoso   |
|  | Salsas con un carácter graso (ej. mayonesa, cremas para ensaladas, etc.)  |
|  | Mostaza   |
| <b>Preparados alimenticios mixtos</b>  | Vinagre   |
|  | Bocadillos, pan tostado, pizza con cualquier tipo de producto alimenticio con sustancias grasas en la superficie  |
|  | 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  |
|  | <b>Disposiciones adicionales</b>  |
| 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**



### 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**



**KRYTECH 838  
CATERING**



**TEMPICE 700  
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS  
CONGELADOS**



**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<br>0010X KPT                    | Clorado                                      | Textura en relieve                      |
|                            | Ultrani tril 381 |        | TIPO A<br>3111A XXXXX JKLOPT ISO 18889 | Refuerzo textil<br>Tecnología Mapa           | Textura en relieve                      |
|                            | Ultrani tril 472 |        | TIPO B<br>2101X JOT                    | Clorado                                      | Granulado                               |
|                            | Ultrani tril 480 |        | TIPO A<br>4102X AJKOPT ISO 18889       | Clorado                                      | Textura en relieve                      |
|                            | Ultrani tril 485 |        | TIPO A<br>3101X JKOPT ISO 18889        | Flocado                                      | Textura en relieve                      |
|                            | Ultrani tril 492 |        | TIPO A<br>3101X AJKOPT Virus ISO 18889 | Flocado                                      | Textura en relieve                      |
|                            | Ultrani tril 495 |        | TIPO A<br>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     |        | 4443D X2XXXX 111 AFGJOT                | Protección térmica tejida                    | Textura en relieve                      |
|                            | Templece 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