

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**DECLARATION OF CONFORMITY**

Con la presente l'azienda BRENTA Srl, sita in Via Industrie 16, 30010 Camponogara (VE), dichiara sotto la propria responsabilità che l'articolo "01058 Black Nitro Walking (100)" prodotto in stabilimenti certificati ISO 9001 e ISO 13485

With this declaration the company BRENTA Srl, located in Via Industrie 16, 30010 Camponogara (VE), declares under our sole responsibility that the article "01058 Black Nitro Walking (100)" manufactured in companies certified ISO 9001 and ISO 13485

È CONFORME COMPLY WITH

a tutte le disposizioni Comunitarie Europee ed Italiane pertinenti:

to all relevant European Community and Italian legislation law:

- Reg. (CE) 1907/2006 (REACH)
- Reg. (CE) 2023/2006 (GMP)
- Reg. (CE) 1935/2004
- D.M. 21/3/73 e s.m.i.
- DPR 777/82 e s.m.i.
- Reg. (UE) 2016/425 (DPI) - EN ISO 374-1:2016/Tipo B EN ISO 374-5:2016
- Reg. (UE) 2017/745 (MDR) - EN 455 1-2-3-4

L'articolo è fabbricato con materiali e sostanze ammesse dalle liste positive comunitarie, tutte registrate in ambito REACH per l'utilizzo specifico in quest'ambito produttivo e nel rispetto degli eventuali limiti imposti. L'articolo è:

The Article is manufactured with materials and substances permitted by the Community positive list all registered under REACH for the specific use in this production and respecting the eventual limits imposed on. The Article is:

DPI cat III

Dispositivo Medico di classe I per la prevenzione della contaminazione incrociata paziente/utilizzatore.

UDI-DI di base: 8000697FTGNEV3

Prodotto idoneo al contatto con singola porzione di alimento fino a 15 minuti. Alimenti oleosi-grassi, dal contenuto alcolico fino al 15%, alimenti secchi, frutta/ortaggi non pelati idoneo al contatto anche oltre 120 minuti. Gli alimenti possono combinare parti acide, alcoliche ed oleose.

PPE cat III

*Class I medical device for patient/user cross contamination prevention.
Basic UDI-DI: 8000697FTGNEV3*

*Product suitable for contact with single food portion up to 15 minutes.
Oily-greasy-fatty foods, up to 15% alcohol content, dry food, unprocessed fruit / vegetables suitable for over 120 minutes. Foods can combine acid, alcohol, and oily parts.*

Per la verifica dei requisiti di sicurezza in ambito DPI si è proceduto all'esame UE del tipo (modulo B) presso ANCI servizi SRL sezione CIMAC (0465) che ha rilasciato il seguente certificato di esame UE del Tipo:

To verify the safety requirements under PPE regulation, we proceeded with EU type examination (Module B) at ANCI servizi SRL sezione CIMAC (0465) which issued the following EU type-examination:

- n.G-135-03356-20 del 08/05/2020

Il DPI è soggetto alla procedura di valutazione della conformità al tipo basata sul controllo interno unito a prove del prodotto sotto controllo ufficiale ad intervalli casuali (modulo C2) sotto la sorveglianza dell'organismo notificato CENTROCOT Centro Tessile Cotoniero e Abbigliamento Spa (0624) che ha rilasciato la seguente relazione di prova:

The PPE is subject to the conformity-to-type assessment procedure based on internal production control plus supervised product checks at random intervals (Module C2) under surveillance of the notified body CENTROCOT Centro Tessile Cotoniero e Abbigliamento Spa (0624) which issued the following report:

- n.VC 0965210101-00 del 04/06/2021

Il giudizio relativo agli ambiti di idoneità alimentare è stato ufficialmente certificato in prodotto assimilabile (per processo produttivo e materiali impiegati) "01059 Nitrico walking (100)" presso i seguenti ENTI ACCREDITATI a livello nazionale:

The evaluation about on the suitability for food contact have been officially certified in a reference item (with same material and production process) "01059 Nitrico walking (100)" by the following notified bodies:

- MERIEUX n.17/000112477 del 22/03/2017
- MERIEUX n.16/000175825 del 12/05/2016
- MERIEUX n.16/000187774 del 20/05/2016
- MERIEUX n.17/000127215 del 31/03/2017

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This declaration is valid as of the date shown at the end and will be replaced in the presence of substantial changes in the production of material capable of changing the essential requirements for compliance or when the legislative references cited are hereby amended and updated so as to require a new verification for compliance purposes.

Data 29/09/2021

Firma

BRENTA SRL
Via Industria, 16-30010 Camponogara VE
Tel. 041 5151511 - Fax 041 4174216
P.IVA 02423060272
info@brentaart.com


DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

1. Identificazione articolo e delle categorie di alimenti con i quali può venire a contatto

Con la presente si dichiara che l'articolo "01058 - Black Nitro Walking (100)" può venire in contatto con gli alimenti delle categorie*

01 Bevande - 02 Cereali, Derivati di Cereali, Prodotti della Biscotteria, della Panetteria e della Pasticceria - 03 Cioccolato, Zucchero e loro Derivati, Dolciumi - 04 Frutta, Ortaggi e Derivati - 05 Grassi e Oli - 06 Prodotti Animali e Uova - 07 Prodotti Lattieri - 08 Prodotti Vari.

alle condizioni descritte a seguire.

2. Conformità normativa

Il suddetto articolo è conforme a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea e italiana:

- Reg. (CE) 2023/2006 (GMP)
- Reg. (CE) 1935/2004
- D.M. 21/3/73 e s.m.i.
- DPR 777/82 e s.m.i.

3. Composizione materiale

Il manufatto è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

Nitrile Rubber (Acrilonitrile & Butadiene monomers), Sulphur, Zinc Oxide, ZDBC - Zincdibutylthiocarbamate, Titanium Dioxide, Potassium Hydroxide, calcium distearate

3.1 Sostanze dual use

- ☒ Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73
- ☐ Nel manufatto sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

3.2 Sostanze non Intenzionalmente Aggiunte (NIAS)

- ☒ Nel prodotto finito non sono presenti NIAS (NIAS – Non Intentionally Added Substances).
- ☐ Nel prodotto finito sono presenti NIAS, indicati di seguito e citati nell'Allegato I del Reg.EU 10/2011.

4. Valutazione della conformità al contatto con gli alimenti

Per la verifica dell'idoneità al contatto con alimenti In relazione al suddetto articolo/materiale, le disposizioni normative del precedente punto 2:

- ☒ dispongono il rispetto di requisiti di composizione e l'esecuzione di prove di migrazione in simulanti alimentari
- ☐ dispongono il rispetto di requisiti di composizione e purezza
- ☐ non dispongono il rispetto di requisiti specifici

4.1 Migrazione globale e restrizioni specifiche

Si dichiara che:

- ☐ il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale alle seguenti condizioni
- ☒ il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale e specifici alle seguenti condizioni

Condizioni di prova migrazioni globali:

Simulante	Tempo e Temperatura di prova
Acido 3%	15 min. a 40 °C
Etanolo 15%	120 min. a 40 °C
Olio	120 min. a 40 °C

Condizioni di prova migrazioni specifiche:

Sostanza	Simulante	Tempo e Temperatura di prova
Fenoli-Cresoli	Acqua	120 min. a 40 °C
Coloranti-Ditiocarbammati-Tiourami-Xantogenati-Acrilonitrile	Acido 3%	90 min. a 40 °C
Coloranti-Ditiocarbammati-Tiourami-Xantogenati-Acrilonitrile	Etanolo 15%	120 min. a 40 °C
Coloranti-Ditiocarbammati-Tiourami-Xantogenati-Acrilonitrile	Olio	120 min. a 40 °C

Rapporto superficie/ volume adottato nei test di laboratorio: cm²/ml. I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alla suddetta normativa. I limiti di migrazione globale e di migrazione specifica ai quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, ivi compreso i metalli e le ammine aromatiche primarie dell'allegato II del Reg. (UE) n. 10/2011, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con la suddetta normativa.

5. Idoneità alimentare, limitazioni ed esclusioni

Il manufatto è prodotto utilizzando sostanze ammesse per fabbricazione di materiali e oggetti destinati al contatto alimentare. Soddisfa i requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa citata e se ne dichiara l'idoneità al contatto con alimenti secondo le seguenti indicazioni di impiego:

Prodotto idoneo al contatto con singola porzione di alimento fino a 15 minuti. Alimenti oleosi-grassi, dal contenuto alcolico fino al 15%, alimenti secchi, frutta/ortaggi non pelati idoneo al contatto anche oltre 120 minuti. Gli alimenti possono combinare parti acide, alcoliche ed oleose.

6. Limitazioni di utilizzo

- ☐ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale.
- ☐ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde.
- ☒ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -10 °C.

7. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato. A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione e dell'Autorità competente:

- Analisi effettuate su materiali
- Altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data 29/09/2021

Firma

BRENTA SRL

Via Industria, 16-30010 Camponogara VE

Tel. 041 5151511 - Fax 041 4174218

P.IVA 02423060272

info@brenta.it

Andrea Fenucci



BLACK NITRO

GUANTI MONOUSO IN NITRILE LIBERI DA POLVERE

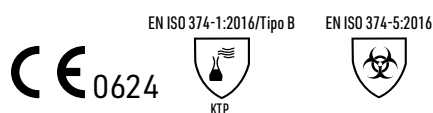
Peso	4.0 gr / M	Colore	Nero
Lunghezza	24 cm	Finitura int.	Clorinato
Spessore dita	0.11 +/- 0.02 mm	Finitura est.	Microgrip sulle dita
Spessore palmo	0.10 +/- 0.02 mm	AQL	≤1.5

Caratteristiche

Elasticità e destrezza - +30% spessore - Increased protection

Certificazioni e conformità

Dispositivo di Protezione Individuale
Cat. III Reg. (UE) 2016/425



Sostanza	Permeazione	Degradazione
K Sodio Idrossido 40%	3	52.8%
T Formaldeide 37%	2	65.4%
P Perossido di Idrogeno 30%	3	36.1%

Dispositivo Medico
Reg. (UE) 2017/745 EN 455-1-2-3-4



MD Dispositivo Medico di Classe I

Contatto Alimentare
Reg. (CE) 1935/2004 D. Min. 21/3/73 s.m.i.



Acidi	≤ 15 minuti	Secchi	> 120 minuti
Oleosi Grassi	> 120 minuti	Frutta	> 120 minuti
Alcolici	> 120 minuti	Ortaggi non pelati	> 120 minuti

Reach
Conforme al Reg. (CE) 1907/2006
Non contiene sostanze SVHC

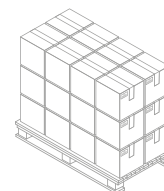
Allergeni



Codici - Taglie

XS	010580	S	010581	M	010582	L	010583	XL	010584
EAN	8000697047465	8000697035059	8000697035066	8000697035073	8000697035080				
ITF	08000697015273	08000697004963	08000697004970	08000697004987	08000697004994				

Imballo



12 x Strato
84 x Pallet

Conservazione



Smaltimento

Confezione	CARTA PAP 21 Raccolta differenziata
Guanti	Raccolta indifferenziata