



**UN PAS DE PLUS DANS
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

proFood
premium



Les professionnels de l'alimentaire ont l'obligation de mettre sur le marché des produits irréprochables d'un point de vue sanitaire.

Tout au long de la chaîne alimentaire, de nombreux gants à usage unique entrent en contact avec les aliments. Ils constituent un point critique, dans la mesure où ils représentent une source possible de contamination (chimique, microbiologique ou physique).

Pour vous permettre de réduire ces risques, Ansell lance aujourd'hui une nouvelle gamme de gants à usage unique : proFood premium.

UNE DÉMARCHE DE SPÉCIALISTE

Proposer chaque jour à vos clients des aliments parfaitement sains est votre plus grand défi. Pour le relever, vous avez besoin de partenaires engagés qui connaissent votre métier et ses exigences. C'est pourquoi Ansell a développé une approche spécifique à l'industrie alimentaire.

UNE EXPERTISE QUI A FAIT SES PREUVES

Notre nouvelle gamme capitalise sur les acquis de la gamme proFood qui s'attachait déjà à faire progresser la sécurité et l'hygiène, et ce dans deux directions : l'étude de la compatibilité entre les aliments et les composants des gants, et le respect des normes les plus strictes.

UNE NOUVELLE AVANCÉE DANS LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Aujourd'hui, Ansell vous propose de mener plus loin votre démarche de prévention avec proFood™ premium. Notre nouvelle gamme vous permet en effet de minimiser les risques de contamination alimentaire par les gants ou leurs emballages, et de bénéficier d'avantages concrets en terme d'utilisation et de coûts.

PROFOOD PREMIUM : LA RÉPONSE À TOUS LES DÉFIS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

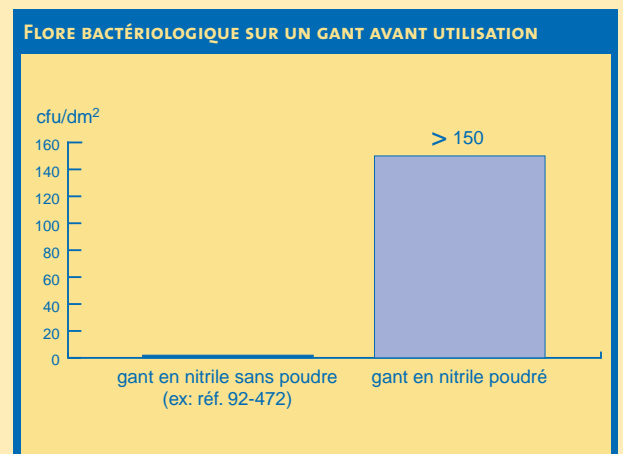
RÉDUIRE LES RISQUES DE CONTAMINATION

La gamme proFood™ premium intègre trois améliorations techniques, qui sont autant de progrès pour l'hygiène alimentaire.

1. SANS POUVRE : MINIMISER LES RISQUES DE CONTAMINATION BACTÉRIOLOGIQUE

Des recherches menées en laboratoire l'ont clairement montré. Les gants poudrés présentent une flore bactériologique importante qu'ils peuvent transmettre aux aliments, par simple contact. Pour prévenir ces risques, notre nouvelle gamme proFood premium ne compte que des gants non-poudrés.

Outre la réduction de la contamination bactériologique, l'absence de poudre limite également les risques d'allergies et de réactions cutanées pour les porteurs de gants.

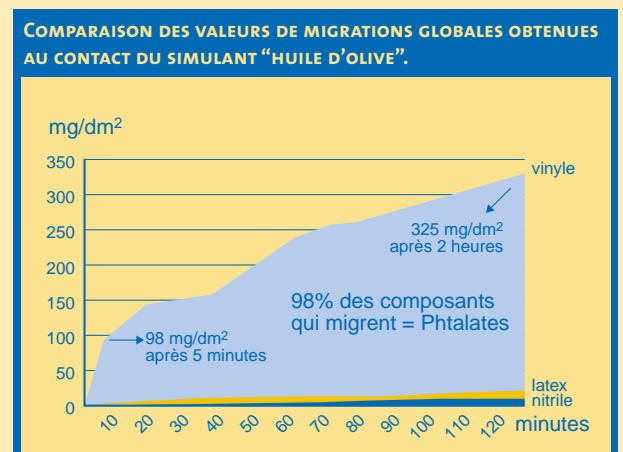


2. SANS PLASTIFIANTS : LIMITER LA CONTAMINATION CHIMIQUE

Ici encore, nos tests sont formels. Lors des manipulations, les plastifiants (ex: phtalates) présents dans les gants en vinyle migrent vers les aliments, et principalement les aliments gras, tels que les huiles, les viandes et les poissons. Par mesure de précaution, la gamme proFood premium ne comporte aucun gant en vinyle.

Nous avons retenu les deux matériaux les plus appropriés au contact alimentaire :

- le latex
- le nitrile (qui, de surcroît, présente un développement bactérien des plus faibles)



3. SANS CARTON : UN EMBALLAGE QUI FAIT RECULER LA CONTAMINATION.

La gamme proFood premium a également été dotée de nouveaux emballages sans carton : les polybags (sachets en polyéthylène). Ce type de conditionnement prend mieux en compte les besoins spécifiques de l'industrie alimentaire :

- conçus dans un matériau non-absorbant, les polybags peuvent être utilisés en environnement humide ou gras, avec des risques de contamination très réduits.
- par rapport aux cartons, les polybags dégagent moins de particules lors de leur ouverture.

ALLER AU DELÀ DES NORMES EN APPLICATION

Vous permettre de garder toujours une longueur d'avance, tel est notre objectif. C'est pourquoi nous appliquons pour nos produits des critères d'inspection souvent plus stricts que ceux légalement prescrits.

PAR RAPPORT À LA LÉGISLATION EPI (EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE)

Nos gants subissent les contrôles les plus sévères, relatifs à la catégorie III, celle des risques mortels et irréversibles :

- les sites de production d'Ansell sont certifiés selon la norme internationale ISO 9000, mesure essentielle de l'assurance qualité
- les niveaux de performance de nos gants sont contrôlés chaque année par un laboratoire indépendant accrédité

VIS-À-VIS DE LA LÉGISLATION "MATÉRIAUX AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES"

- conformité aux réglementations européennes et françaises
- les valeurs de migrations globales et spécifiques de nos gants sont contrôlées chaque année par un laboratoire indépendant

POUR UNE INTÉGRATION OPTIMALE À VOS PLANS HACCP

Nous avons conçu la gamme proFood premium comme un véritable outil de réduction des risques de contamination (chimique, microbiologique et physique) liés aux gants et à leurs emballages.

PROFOOD PREMIUM : UN OUTIL PRATIQUE ADAPTÉ À TOUTES LES EXIGENCES DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

DES AVANTAGES CONCRETS EN TERMES DE MANIEMENT ET DE COÛTS

UNE GRANDE FACILITÉ D'UTILISATION

Outre un surcroît de sécurité, le nouvel emballage polybag (sachet polyéthylène) a de nombreux atouts :

- une ouverture facile
- aucune partie à détacher (contrairement aux languettes des boîtes en carton)
- une bonne visibilité du contenu, afin de voir à chaque instant les gants restants

Les polybags sont accompagnés d'un distributeur exclusif en acier inoxydable 18-10, qui vous est présenté en fin de brochure.

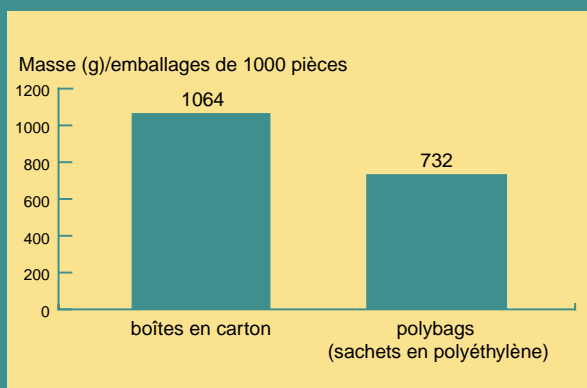


MOINS DE COÛTS INDUITS

Comparés aux emballages cartonnés, les polybags permettent de réduire considérablement le volume et la masse des déchets.

Quand on connaît les contraintes financières et techniques liées à l'évacuation de ces déchets, on mesure mieux les avantages pratiques et les économies qui en résultent.

COMPARAISON DE LA MASSE TOTALE DES EMBALLAGES
(SANS LES GANTS)



DES SOLUTIONS, DANS TOUTES LES SITUATIONS

POUR TOUTES LES APPLICATIONS

La gamme proFood™ premium est adaptée à toutes les applications, en particulier les plus sensibles :

- les étapes finales de la manipulation des viandes, volailles et poissons (comme le tranchage et l'emballage)
- les repas préparés (plats cuisinés, plateaux-repas, préparation de sandwiches)
- les services-traiteurs et la restauration collective
- la distribution alimentaire (et en particulier le service à la clientèle)
- les produits laitiers
- les environnements contrôlés

POUR TOUS LES ALIMENTS

Tout matériau n'est pas forcément compatible avec tous les types d'aliments. Pour vous aider à repérer quels matériaux, et donc quels gants, peuvent être utilisés au contact d'un aliment donné, nous avons mis au point un système de pictogrammes clair et précis.

Ex.: 

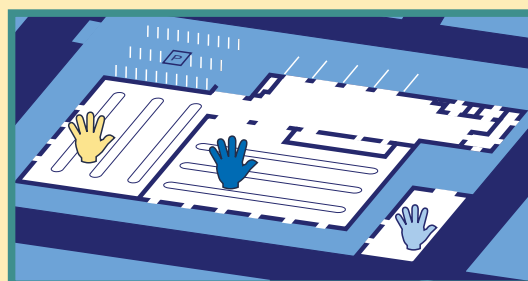
Le tableau de correspondance de ces pictogrammes se trouve en fin de brochure.

POUR TOUS VOS BESOINS

La gamme proFood premium propose plusieurs tailles afin de garantir tout le confort et toute la sécurité nécessaires.

Elle comprend des gants de longueurs différentes et des manchettes, afin de répondre aux utilisations les plus exigeantes.

De plus, les différentes couleurs de la gamme facilitent le contrôle de l'utilisation des gants, dans vos locaux, en fonction des différentes étapes de la production, des salles de travail et de la tenue portée par vos opérateurs.



Cette codification vous permet de vous conformer plus aisément aux principes de l'HACCP.

PROFOOD PREMIUM : DES PRODUITS CONÇUS DANS LES MATÉRIAUX LES PLUS APPROPRIÉS AU CONTACT ALIMENTAIRE



PROFOOD™ +69-460



PROFOOD™ +69-465

GANTS EN LATEX SANS POUVRE

Nos gants en latex sans poudre présentent de nombreux avantages :

- compatibilité avec presque tous les aliments
- performances techniques élevées : excellente résistance, grande élasticité
- faible potentiel allergique pour le porteur (teneur réduite en protéines)
- emballage en sachets polyéthylène



MANCHETTES EN POLYÉTHYLÈNE

Nos manchettes en polyéthylène constituent le complément idéal de nos gants :

- compatibilité avec tous les aliments
- couverture totale de l'avant-bras pour une plus grande hygiène
- facilité d'utilisation
- emballage en sachets polyéthylène



PROFOOD™ +59-500



PROFOOD™ +59-505

GANTS EN NITRILE SANS POUVRE

Nos gants en nitrile sans poudre sont parfaitement adaptés aux exigences de l'industrie alimentaire :

- compatibilité avec tous les types d'aliments
- plus grande résistance à la perforation que la plupart des gants en latex
- excellente adaptation à la forme de la main (matériau thermo-élastique)
- protection du porteur : gants synthétiques, sans protéines de latex.
- emballage en sachets polyéthylène



Ne contient pas de CAOUTCHOUC NATUREL



PROFOOD™ +92-470



PROFOOD™ +92-471



PROFOOD™ +92-472



PROFOOD™ +92-481

LE NOUVEAU DISTRIBUTEUR : UNE SOLUTION QUI VA VOUS EMBALLER

Notre nouvel emballage de type polybag (sans carton) vous est proposé avec un distributeur en acier inoxydable 18-10.

Conçu pour répondre aux exigences les plus strictes de l'industrie alimentaire, il peut être facilement installé à proximité du poste de travail concerné.

Il est également facile à recharger, à utiliser et à nettoyer.



LE SYSTÈME DE PICTOGRAMMES D'ANSELL



Voici le symbole officiel indiquant qu'un produit peut être utilisé en contact avec des aliments :

En plus de ce symbole, tous les gants proFood™ premium portent des pictogrammes qui indiquent pour quels groupes d'aliments ils sont le plus appropriés, en respectant la convention définie pour les essais.



approprié pour le contact avec des aliments aqueux (pH > 4,5)



approprié pour le contact avec des aliments alcoolisés (< 10°)



approprié pour le contact avec des aliments acides (pH = ou < 4,5)



approprié pour le contact avec de l'huile ou des aliments baignant dans de l'huile (coefficient de réduction : 1)



approprié pour le contact avec le beurre, la margarine et tout autre aliment gras ayant un coefficient de réduction de 2



approprié pour le contact avec le poisson et tout autre aliment gras ayant un coefficient de réduction de 3



approprié pour le contact avec les viandes et tout autre aliment gras ayant un coefficient de réduction de 4



approprié pour le contact avec le chocolat, les pâtisseries, les gâteaux et tout autre aliment gras ayant un coefficient de réduction de 5

TABLEAUX DES RÉFÉRENCES

GANTS EN NITRILE SANS POUVRE

Référence	Finition	Couleur	Tailles	Epaisseur	Longueur
92-470	adhérisée	Blanc	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0,10 mm	240 mm
92-471	adhérisée	Bleu clair	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0,10 mm	240 mm
92-472	adhérisée	Bleu foncé	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0,10 mm	240 mm
92-481	adhérisée	Bleu clair	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0,10 mm	300 mm

100 gants par sachet polyéthylène, 10 sachets par carton.

GANTS EN LATEX SANS POUVRE

Référence	Finition	Couleur	Tailles	Epaisseur	Longueur
69-460	adhérisée	Naturel	5-6 ^{1/2} , 7-8 ^{1/2} , 9-10 ^{1/2}	0,12 mm	240 mm
69-465	adhérisée	Bleu foncé	5-6 ^{1/2} , 7-8 ^{1/2} , 9-10 ^{1/2}	0,12 mm	240 mm

100 gants par sachet polyéthylène, 10 sachets par carton.

MANCHETTES EN POLYÉTHYLÈNE

Référence	Couleur	Epaisseur	Longueur
59-500	Naturel	0,025 mm	40 cm
59-505	Bleu foncé	0,025 mm	40 cm

50 manchettes par sachet polyéthylène, 40 sachets par carton.

proFood™ is a trademark of Ansell Healthcare

Ansell Healthcare Europe N.V.

Riverside Business Park, Spey House - Boulevard International 55 - B-1070 Brussels, Belgium
Tel. +32 (0) 2 528 74 00 - Fax +32 (0) 2 528 74 01 - Fax Customer Serv. +32 (0) 2 528 74 03
<http://www.anselleurope.com> - E-mail info@eu.ansell.com



ISO 9002 Certificate
Number FM 40130