

Propriétés matérielles

Les utilisateurs voient sous différentes perspectives les propriétés des matériaux à base de latex, de vinyle et de nitrile. La comparaison ci-après offre un aperçu général des caractéristiques de base des matériaux et peut aider l'utilisateur à choisir le bon matériau pour chaque utilisation.

	LATEX	NITRILE	VINYLE
Confort			
Élasticité			
Texture/sensation			
Résistance à la déchirure			
Élongation	800%*	600%*	300%*
Résistance aux trous			
Résistance chimique			
Protéines de latex			
Accélérateurs			
Plastifiants			

est recommandé

est recommandé





























ce n'est pas recommandé

*allongement moyen du matériau

Contact avec les aliments

Les gants doivent être sélectionnés en fonction de la nature du travail et du type d'aliment avec lequel on entre en contact.

Dans l'industrie alimentaire, le temps de contact direct avec un aliment ou un matériau particulier ne dépasse généralement pas les 10 minutes. Il est recommandé d'utiliser un gant en nitrile sans poudre (bleu) car il répond à la plupart des exigences en matière de préparation des aliments.

Recommandations sur la sécurité alimentaire		LATEX	NITRILE	VINYLE
	Nourriture liquide (miel, oeufs)			
	Fruits, Légumes (salades, agrumes)			
	Alcool (spiritueux, boissons gazeuses)			
	Viande, saucisses			
	Aliments gras (beurre, crèmes, fromage, gâteaux)			
	Poisson, Crustacés			
	Produits de boulangerie (pain)			

 inapproprié

 conditionnel / peut être utilisé pour un contact court

 adapté au contact direct et à la durée d'utilisation prolongée

Absence de trous - Niveau de qualité acceptable

Le niveau de qualité acceptable est une mesure statistique d'assurance qualité qui détermine le nombre d'unités défectueuses autorisées dans un lot de produits, estimé par le contrôle d'un échantillon au hasard. Plus l'indicateur AQL est bas, plus le niveau de qualité et de protection individuelle est élevé. Pour les gants de protection utilisés pour les dangers complexes (EN 374) et les gants médicaux (EN455), la quantité maximale typique AQL requise en Europe est de 1,5 trou.



AQL 1.5

Maximum requis pour EN 374 et EN 455 en Europe

AQL 0.65

niveau de qualité supérieur