

● Adapté au contact avec ce type d'aliments

○ Si Ph > 4,5, adapté au contact avec ce type d'aliments - si Ph < 4,5, inadapté

X Inadapté au contact avec ce type d'aliments

		ÉTAPE 1		ÉTAPE 2			
FAMILLE D'ALIMENTS		VOUS MANIPULEZ			Solo 997	Superfood 177	Superfood 165
Boissons	Sans alcool ou titrant moins de 5 % vol.	●	●	●	●	●	
	Titrant plus de 5 % vol.	●	●	●	●	●	
Céréales, amidons, sucres, chocolats et produits dérivés	Amidons, féculés, céréales, farines, semoules, pâtes	●	●	●	●	●	
	Biscuiterie, boulangerie et pâtisserie sèches, confiserie et sucreries solides, sans matière grasse	●	●	●	●	●	
	Biscuiterie, boulangerie, pâtisserie et confiseries solides présentant des matières grasses	●	●	●	●	●	
	Chocolat et succédanés, produits enrobés	●	●	●	●	●	
	Boulangerie et pâtisserie fraîches sans matière grasse, confiserie en pâte humide, miel, sirops	●	●	●	●	●	
	Confiserie en pâte présentant des matières grasses	●	●	●	●	●	
Fruits, légumes et dérivés	Entiers, frais, réfrigérés, secs ou déshydratés, à coques décortiqués et séchés	●	●	●	●	●	
	Transformés : en morceaux, purée, pâte ou conserve en milieu aqueux	●	●	●	●	●	
	Transformés en milieu alcoolique (> 5 % vol.)	●	●	●	●	●	
	Transformés en milieu huileux	●	X	X	X	X	
	Fruits à coques décortiqués et grillés	●	●	●	●	●	
	Fruits à coques en pâte ou crème	●	●	●	●	●	
Graisses et huiles	Animales ou végétales, naturelles ou élaborées	●	X	X	X	X	
	Emulsions d'eau dans l'huile (margarine, beurre...)	●	●	●	●	X	
Produits animaux et œufs	Crustacés et mollusques sans coquille ou carapace	●	●	●	●	●	
	Préparation de poissons frais, réfrigérés, salés, fumés, ou en pâte	●	●	●	●	●	
	Toutes viandes fraîches, réfrigérées, salées, fumées, en pâte ou crème	●	●	●	●	●	
	Produits transformés à base de viande (jambon, bacon...)	●	●	●	●	●	
	Conserves (et semi-) de viandes ou poissons en milieux aqueux	●	●	●	●	●	
	Conserves (et semi-) de viandes ou poissons en milieux huileux	●	X	X	X	X	
	Œufs, jaunes d'œufs, blancs d'œufs sous toutes formes	●	●	●	●	●	
Produits laitiers	Lait entier, écrémé ou lait partiellement déshydraté	●	●	●	●	●	
	Lait fermenté (yoghourt, lait battu...)	●	●	●	X	X	
	Crème et crème aigre	●	●	●	X	X	
	Fromages entiers à croûte non comestible	●	●	●	●	●	
	Autres fromages	●	●	●	●	●	
	Présure liquide ou pâteuse	●	●	●	●	●	
	Présure en poudre ou séchée	●	●	●	●	●	
Assaisonnements	Sauces sans matière grasse en surface	●	●	●	●	●	
	Sauces de type émulsions huile dans l'eau (mayonnaise, crèmes salade...)	●	●	●	●	●	
	Sauces où l'huile et l'eau forment 2 couches distinctes	●	X	X	X	X	
	Moutardes	●	●	●	●	●	
	Vinaigre	●	●	●	X	X	
	Sel de cuisine	●	●	●	●	●	
Préparations alimentaires composites	Tartines, sandwiches, toasts présentant des matières grasses en surface	●	●	●	●	●	
	Tartines, sandwiches, toasts ne présentant pas de matière grasse en surface	●	●	●	●	●	
	Soupes, plats préparés en poudre ou séchés avec matières grasses en surface	●	●	●	●	●	
	Soupes, plats préparés en poudre ou séchés sans matière grasse en surface	●	●	●	●	●	
	Soupes, plats préparés liquides ou pâteux avec matières grasses en surface	●	●	●	●	●	
	Soupes, plats préparés liquides ou pâteux sans matière grasse en surface	●	●	●	●	●	
	Aliments frits ou rôtis d'origine végétale (pomme de terre, beignet...)	●	●	●	●	●	
	Aliments frits ou rôtis d'origine animale	●	●	●	●	●	
Autres	Aliments secs présentant des matières grasses en surface	●	●	●	●	●	
	Aliments secs ne présentant pas de matière grasse en surface	●	●	●	●	●	
	Plantes, épices, aromates, café et succédanés de café en granulés ou en poudre	●	●	●	●	●	
	Extraits de café liquide	●	●	●	●	●	
	Cacao en poudre	●	●	●	●	●	
	Cacao en pâte	●	●	●	●	●	
	Extraits concentrés titrant 5 % vol. d'alcool ou plus	●	●	●	X	X	
	Levures et substances fermentantes en pâte	●	●	●	●	●	
	Levures et substances fermentantes sèches	●	●	●	●	●	
	Aliments congelés ou surgelés	●	●	●	●	●	
	Glaces	●	●	●	●	●	

*À NOTER : les gants en textile non enduits doivent être utilisés en sous-gants sinon ils ne sont adaptés qu'au contact d'aliments secs. Porté en sous-gant, le Krotech Food 828 convient à tous les usages.

Seul le contact alimentaire du sur-gant est à contrôler.