



KARTA CHARAKTERYSTYKI

FOODLUBE PREMIER 1

Strona: 1

Data opracowania: 15/09/2014

Aktualizacja: 15/01/2016

Nr weryfikacji: 2

Sekcja 1: Identyfikacja substancji/mieszaniny i identyfikacja przedsiębiorstwa

1.1. Identyfikator produktu

Nazwa produktu: FOODLUBE PREMIER 1

1.2. Istotne zidentyfikowane zastosowania substancji lub mieszaniny oraz zastosowania odradzane

Zastosowanie produktu: PC24: Środki poślizgowe, smary i produkty uwalniające substancje.

1.3. Dane dotyczące dostawcy karty charakterystyki

Nazwa firmy: ROCOL

ROCOL House

Swillington

Leeds

West Yorkshire

LS26 8BS

ENGLAND

Tel.: +44 (0) 113 232 2700

Fax: +44 (0) 113 232 2740

Email: customer-service@rocol.com

1.4. Numer telefonu alarmowego

Telefon alarmowy: +44 (0) 113 232 2600

Sekcja 2: Identyfikacja zagrożeń

2.1. Klasyfikacja substancji lub mieszaniny

Klasyfikacja (CLP): Produktu nie dotyczy klasyfikacja według przepisów CLP.

2.2. Elementy oznakowania

Elementy oznakowania: Produkt nie zawiera żadnych elementów etykiety.

2.3. Inne zagrożenia

PBT: Substancji nie oznaczono jako substancji trwałej, ulegającej bioakumulacji i toksycznej (tzw. substancja PBT/vPvB).

Sekcja 3: Skład/informacja o składnikach

3.2. Mieszaniny

KARTA CHARAKTERYSTYKI

FOODLUBE PREMIER 1

Strona: 2

Składniki niebezpieczne:

CALCIUM ACETATE

EINECS	CAS	PBT / WEL	Klasyfikacja (CLP)	Procento wa
200-540-9	62-54-4	-	Skin Irrit. 2: H315; Eye Irrit. 2: H319; STOT SE 3: H335	2.4-10%

Sekcja 4: Środki pierwszej pomocy

4.1. Opis środków pierwszej pomocy

Kontakt ze skórą Natychmiast zmyć dużą ilością wody z mydłem.

Zanieczyszczenie oka Płukać oko pod bieżącą wodą przez 15 minut.

Spożycie: Przemyć jamę ustną wodą.

4.2. Najważniejsze ostre i opóźnione objawy oraz skutki narażenia

Kontakt ze skórą W miejscu zetknięcia może wystąpić łagodne podrażnienie.

Zanieczyszczenie oka Może wystąpić podrażnienie i zaczerwienienie.

Spożycie: Może wystąpić podrażnienie gardła.

Wdychanie: Brak objawów.

4.3. Wskazania dotyczące wszelkiej natychmiastowej pomocy lekarskiej i szczególnego postępowania z poszkodowanym

Sekcja 5: Postępowanie w przypadku pożaru

5.1. Środki gaśnicze

Środki gaśnicze: Do schłodzenia pojemników zastosować pył wodny. Do gaszenia ognia w sąsiedztwie należy zastosować odpowiednie środki gaśnicze.

5.2. Szczególne zagrożenia związane z substancją lub mieszaniną

Zagroź. w przyp. naraż.: Podczas spalania wydziela toksyczne dymy ditlenku węgla / tlenku węgla.

5.3. Informacje dla straży pożarnej

Informacje dla straży pożarnej: Zastosować niezależny aparat oddechowy. W celu zapobieżenia zetknięciu ze skórą i dostaniem do oczu należy nosić odzież ochronną.

Sekcja 6: Postępowanie w przypadku niezamierzonego uwolnienia do środowiska

6.1. Indywidualne środki ostrożności, wyposażenie ochronne i procedury w sytuacjach awaryjnych

Śr. ostrożn. względem ludzi: Informacje odnośnie ochrony osobistej podano w punkcie 8 karty bezpieczeństwa.

6.2. Środki ostrożności w zakresie ochrony środowiska

Śr. ostrożn. wzgl. środ.: Nie wylewać do kanalizacji lub do rzeki.

6.3. Metody i materiały zapobiegające rozprzestrzenianiu się skażenia i służące do usuwania skażenia

Procedury usuwania: Przenieść do zamykanego, opisanego pojemnika awaryjnego w celu likwidacji odpowiednią metodą.

[c.d.]

KARTA CHARAKTERYSTYKI

FOODLUBE PREMIER 1

Strona: 3

6.4. Odniesienia do innych sekcji

Sekcja 7: Postępowanie z substancjami i mieszaninami oraz ich magazynowanie

7.1. Środki ostrożności dotyczące bezpiecznego postępowania

Wymagania przy manipul.: Nie dotyczy.

7.2. Warunki bezpiecznego magazynowania, łącznie z informacjami dotyczącymi wszelkich wzajemnych niezgodności

Warunki magazynowania: Przechowywać w chłodnym, dobrze wentylowanym miejscu

Odpowiednie opakowanie: Może być przechowywany wyłącznie w oryginalnym opakowaniu.

7.3. Szczególne zastosowanie(-a) końcowe

Sekcja 8: Kontrola narażenia/środki ochrony indywidualnej

8.1. Parametry dotyczące kontroli

Dopuszcz. stęż. w miejsc. zamiesz. Brak danych.

DNEL/PNEC

DNEL / PNEC Brak danych.

8.2. Kontrola narażenia

Środki techniczne: Zapewnić wszystkie środki techniczne wymienione w punkcie 7 karty bezpieczeństwa.

Ochrona dróg oddechowych: Respiratory protection not normally required.

Ochrona rąk: Rękawice ochronne.

Ochrona oczu: Okulary ochronne z osłonami bocznymi.

Ochrona skóry: Odzież ochronna.

Sekcja 9: Właściwości fizyczne i chemiczne

9.1. Informacje na temat podstawowych właściwości fizycznych i chemicznych

Stan: Pasta

Kolor: Biały

Zapach: Bez zapachu

Szybkość parowania: Bez znaczenia

Utlenianie: Nieutleniający (zgodnie z kryteriami UE)

Rozpuszczalność w wodzie: nierozpuszczalny

Lepkość: Bardzo lepki

Temp. topnienia/zakres °C: > 200

Temperatura zapłonu °C: > 200

Samozapłon °C: > 200

Gęstość względna: 0.9

9.2. Inne informacje

Inne informacje: Brak danych.

KARTA CHARAKTERYSTYKI

FOODLUBE PREMIER 1

Strona: 4

Sekcja 10: Stabilność i reaktywność

10.1. Reaktywność

10.2. Stabilność chemiczna

Stabilność chemiczna: Stabilny w normalnych warunkach.

10.3. Możliwość występowania niebezpiecznych reakcji

10.4. Warunki, których należy unikać

Należy unikać: Ciepło. Bezpośrednie światło słoneczne.

10.5. Materiały niezgodne

Unikać następ. materiał.: Silne utleniacze. Silne reduktory.

10.6. Niebezpieczne produkty rozkładu

Niebezp. prod. rozkładu: Podczas spalania wydziela toksyczne dymy ditlenku węgla / tlenku węgla.

Sekcja 11: Informacje toksykologiczne

11.1. Informacje dotyczące skutków toksykologicznych

Toksyczność ostra Brak danych.

Objawy / drogi kontaktu

Kontakt ze skórą W miejscu zetknięcia może wystąpić łagodne podrażnienie.

Zanieczyszczenie oka Może wystąpić podrażnienie i zaczerwienienie.

Spożycie: Może wystąpić podrażnienie gardła.

Wdychanie: Brak objawów.

Sekcja 12: Informacje ekologiczne

12.1. Toksyczność

Ekotoksyczność Brak danych.

12.2. Trwałość i zdolność do rozkładu

Trwałość i zdolność degradacji: Ulega biodegradacji w niewielkim stopniu.

12.3. Zdolność do bioakumulacji

Zdolność bioakumulacji: Brak zdolności bioakumulacji.

12.4. Mobilność w glebie

Ruchliwość: Nielotny. Wolno absorbuje się w glebie.

12.5. Wyniki oceny właściwości PBT i vPvB

PBT: Substancji nie oznaczono jako substancji trwałej, ulegającej bioakumulacji i toksycznej (tzw. substancja PBT/vPvB).

KARTA CHARAKTERYSTYKI

FOODLUBE PREMIER 1

Strona: 5

12.6. Inne szkodliwe skutki działania

Sekcja 13: Postępowanie z odpadami

13.1. Metody unieszkodliwiania odpadów

Likwidacja opakowania: Składowanie na zarejestrowanym wysypisku lub inna metoda przewidziana dla odpadów toksycznych lub niebezpiecznych.

Uwaga: Zwraca się uwagę użytkowników na możliwość istnienia regionalnych lub krajowych przepisów dotyczących likwidacji odpadów.

Sekcja 14: Informacje dotyczące transportu

Klasa transportu: Produkt nie podlega klasyfikacji ze względu na transport.

Sekcja 15: Informacje dotyczące przepisów prawnych

15.1. Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska specyficzne

15.2. Ocena bezpieczeństwa chemicznego

Sekcja 16: Inne informacje

Inne informacje

Inne informacje: Karta bezpieczeństwa produktu zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2015/830.

* oznacza fragment karty charakterystyki bezpieczeństwa, który uległ zmianie od ostatniej wersji.

Wyraż. dot. zagrożeń z s.2 / 3: H315: Działa drażniąco na skórę.

H319: Działa drażniąco na oczy.

H335: Może powodować podrażnienie dróg oddechowych.

Oświadcz. prawne: Stwierdzamy, że powyższe informacje są poprawne, lecz nie oznacza to, że obejmują wszelkie kwestie. Powinny być zatem traktowane wyłącznie jako wskazówki.

Niniejsza firma nie może ponosić odpowiedzialności za szkody wynikające z używania lub kontaktu z powyższym produktem.