

Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)

Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

SEZIONE 1: Identificazione della sostanza o della miscela e della società/impresa**1.1. Identificatore del prodotto**

EP Food Grease
(FOOD PROCESSING SAFE®)
Volume

1.2. Pertinenti usi identificati della sostanza o miscela e usi sconsigliati

Lubrificanti

1.3. Informazioni sul fornitore della scheda di dati di sicurezza

CRC Industries Europe bvba
Touwslagerstraat 1
9240 Zele
Belgium
Tel.: +32(0)52/45.60.11
Fax.: +32(0)52/45.00.34
E-mail : hse@crcind.com

| Subsidiaries | | Tel | Fax |
|---------------------------------|---|-------------------|------------------|
| CRC Industries Finland Oy | Laurinkatu 57 A 23 B, 08100 Lohja | +358/(19)32.921 | |
| CRC Industries France | 6, avenue du marais, C.S. 90028, 95102 Argenteuil Cedex | 01.34.11.20.00 | 01.34.11.09.96 |
| CRC Industries Deutschland GmbH | Südring 9, D-76473 Iffezheim | (07229) 303 0 | (07229)30 32 66 |
| CRC INDUSTRIES IBERIA S.L.U. | GREMIO DEL CUERO-PARC.96, POLIGONO INDUSTRI. DE HONTORIA, 40195 SEGOVIA | 0034/921.427.546 | 0034/921.436.270 |
| CRC Industries Sweden | Laxfiskevägen 16, 433 38 Partille | 0046/31 706 84 80 | 0046/31 27 39 91 |

1.4. Numero telefonico di emergenza

CRC Industries Europe, Belgium: Tel.: +32(0)52/45.60.11 (office hours)
Svizzera: Numero telefonico di emergenza CSIT (Centro Svizzero d'Informazione tossicologica): 145
Italia: Centro Antiveleni di Milano - Ospedale di Niguarda - tel +39 (02) 66101029 - h 24

SEZIONE 2: Identificazione dei pericoli**2.1. Classificazione della sostanza o della miscela**

Classificazione conforme al regolamento (CE) n. 1272/2008



Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)
Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

Dati fisici: Non classificato
Classificazione sulla base di dati di sperimentazione.
Salute: Non classificato
Classificazione sulla base di metodo di calcolo .
Ambiente : Non classificato
Classificazione sulla base di metodo di calcolo .

2.2. Elementi dell'etichetta

Etichettatura conforme al regolamento (CE) n. 1272/2008

Nessuno

Consigli di prudenza: P101 : In caso di consultazione di un medico, tenere a disposizione il contenitore o l'etichetta del prodotto.
P102 : Tenere fuori dalla portata dei bambini.
P501-2 : Smaltire il contenuto/contenitore presso un punto di raccolta rifiuti autorizzato.

2.3. Altri pericoli

Non si hanno informazioni

SEZIONE 3: Composizione/informazioni sugli ingredienti

3.1. Sostanze

Non pertinente.

3.2. Miscele

Nessun componente pericoloso per la salute e per l'ambiente en concentrazioni superiori ai limiti per la classificazione.

SEZIONE 4: Misure di primo soccorso

4.1. Descrizione delle misure di primo soccorso

Contatto con gli occhi : Se la sostanza è entrata negli occhi, lavare immediatamente con acqua abbondante per diversi minuti
Ottenerne le cure del medico se l'irritazione persiste
Conttato con la pelle : Lavare con acqua e sapone.
Ottenerne le cure del medico se l'irritazione persiste
Inalazione : Esporre all'aria aperta, tenere al caldo e in riposo.
Ottenerne le cure del medico se si verificano effetti nocivi
Ingestione : Non indurre il vomito in caso di ingestione
Ottenerne il consiglio del medico

4.2. Principali sintomi ed effetti, sia acuti e che ritardati



Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)
Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

Inalazione : Bassa tossicità da aspettarsi sotto condizioni d'uso normali
Ingestione : Bassa tossicità da aspettarsi sotto condizioni d'uso normali
Contatto con la pelle : Può causare irritazione.
Sintomi : rossore e dolore
Contatto con gli occhi : Può causare irritazione.
Sintomi : rossore e dolore

4.3. Indicazione dell'eventuale necessità di consultare immediatamente un medico e trattamenti speciali

Norma generale : In caso di malessere consultare il medico (se possibile, mostrargli l'etichette)
Se i sintomi persistono consultare sempre un medico

SEZIONE 5: Misure antincendio

5.1. Mezzi di estinzione

schiuma, anidride carbonica o agente secco

5.2. Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela

Forma prodotti pericolosi di decomposizione
CO,CO2

5.3. Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi

Tenere freddi i contenitori esposti al fuoco, spruzzandovi dell'acqua
In caso di incendio, non respirare i vapori

SEZIONE 6: Misure in caso di rilascio accidentale

6.1. Precauzioni personali, dispositivi di protezione e procedure in caso di emergenza

Chiudere tutte le sorgenti d'accensione
Assicurarsi che ci sia ventilazione adeguata
Usare indumenti protettivi adatti e proteggersi gli occhi/la faccia.

6.2. Precauzioni ambientali

Non permettere l'ingresso nelle fogne pubbliche e nei corsi d'acqua
Se l'acqua contaminata raggiunge i sistemi di fognatura od i corsi d'acqua, informare immediatamente le autorità pertinenti

6.3. Metodi e materiali per il contenimento e per la bonifica

Assorbire quanto versato con sostanze inerti adatte

6.4. Riferimento ad altre sezioni



Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)
Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

Per ulteriori informazioni vedere la sezione 8

SEZIONE 7: Manipolazione e immagazzinamento

7.1. Precauzioni per la manipolazione sicura

Usare soltanto in luogo ben ventilato
Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle.
Lavare bene dopo l'uso
Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/il viso.

7.2. Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità

Tenere in luogo fresco, asciutto e ben ventilato
Conservare fuori della portata dei bambini.

7.3. Usi finali particolari

Lubrificanti

SEZIONE 8: Controllo dell'esposizione/protezione individuale

8.1. Parametri di controllo

Valore limite di soglia :

Non si hanno informazioni

8.2. Controlli dell'esposizione

| | |
|------------------------------------|---|
| Condizioni di esposizione : | Assicurarsi che ci sia ventilazione adeguata |
| Protezione personale : | Prendere precauzioni per evitare il contatto con la pelle e gli occhi durante la manipolazione del prodotto. È buona prassi indossare guanti e assicurare una ventilazione adeguata quando si utilizza il prodotto. In ogni caso, maneggiare e usare il prodotto nel rispetto delle buone pratiche di igiene industriale. |
| Inalazione : | In caso di ventilazione insufficiente, usare un apparecchio respiratorio adatto. |
| pelle e mani : | If handled correctly skin exposure will be accidental. In such case the use of disposable gloves should be sufficient provided they are changed immediately after a splash or spill may occur. If intentional contact is expected reusable gloves should be used with a breakthrough time greater than the total duration of the product use. |
| Guanti consigliati: | (cloruro di polivinile) |
| occhi : | Indossare occhiali di sicurezza secondo la norme EN 166. |



Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)

Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

SEZIONE 9: Proprietà fisiche e chimiche

9.1. Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali

| | |
|--|-----------------------|
| Aspetto : stato fisico : | Grasso. |
| colore : | Bianco. |
| odore : | Inodore. |
| pH : | Non disponibile. |
| Punto/intervallo di ebollizione : | 310 °C |
| Punto di infiammabilità : | >200 °C (Vaso chiuso) |
| Velocità di evaporazione : | Non disponibile. |
| Proprietà esplosive : limite superiori : | Non disponibile. |
| limite inferiori : | Non disponibile. |
| Tensione di vapore : | Non disponibile. |
| Densità relativa : | 0.90 (@ 20°C). |
| Solubilità in acqua : | Insolubile in acqua |
| Autoaccensione : | >200 °C |
| Viscosità : | Non disponibile. |

9.2. Altre informazioni

SEZIONE 10: Stabilità e reattività

10.1. Reattività

Non si conoscono reazioni pericolose se usato per lo scopo cui è inteso

10.2. Stabilità chimica

Stabile

10.3. Possibilità di reazioni pericolose

Non si conoscono reazioni pericolose se usato per lo scopo cui è inteso

10.4. Condizioni da evitare

Evitare surriscaldamento

10.5. Materiali incompatibili

Forte agente ossidante

10.6. Prodotti di decomposizione pericolosi

CO,CO2



Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)
Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

SEZIONE 11: Informazioni tossicologiche

11.1. Informazioni sugli effetti tossicologici

tossicità acuta: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
Corrosione cutanea/irritazione cutanea: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
gravi danni oculari/irritazione oculare: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
sensibilizzazione respiratoria o cutanea: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
mutagenicità sulle cellule germinali: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
cancerogenicità: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
tossicità riproduttiva: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
tossicità specifica per organi bersaglio (STOT) ? esposizione singola: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
tossicità specifica per organi bersaglio (STOT) ? esposizione ripetuta: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti
pericolo in caso di aspirazione: basandosi sui dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti

Informazioni sulle vie probabili di esposizione:

Inalazione : Bassa tossicità da aspettarsi sotto condizioni d'uso normali
Ingestione : Bassa tossicità da aspettarsi sotto condizioni d'uso normali
Contatto con la pelle : Può causare irritazione.
Contatto con gli occhi : Può causare irritazione.

Dati tossicologiche :

Non si hanno informazioni

SEZIONE 12: Informazioni ecologiche

12.1. Tossicità

Non classificato

Dati ecotossicologici:

Non si hanno informazioni

12.2. Persistenza e degradabilità



Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)
Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

Non si hanno informazioni

12.3. Potenziale di bioaccumulo

Non si hanno informazioni

12.4. Mobilità nel suolo

Insolubile in acqua

12.5. Risultati della valutazione PBT e vPvB

Non si hanno informazioni

12.6. Altri effetti avversi

Non si hanno informazioni

SEZIONE 13: Considerazioni sullo smaltimento

13.1. Metodi di trattamento dei rifiuti

Prodotto : Non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni.
Non scaricare nelle fognature o nell'ambiente; smaltire i residue in un punto di raccolta rifiuti autorizzato.

Contenitori contaminati : I rifiuti devono essere trattati secondo le leggi locali, statali o nazionali

SEZIONE 14: Informazioni sul trasporto

14.1. Numero ONU

Numero UN : Non classificato come pericoloso a trasportare

14.2. Nome di spedizione dell'ONU

Nome di spedizione: non applicabile

14.3. Classi di pericolo connesso al trasporto

Classi: non applicabile
ADR/RID - Codice di classificazione: non applicabile

14.4. Gruppo d'imballaggio

Gruppo d'imballaggio: non applicabile



Nome del prodotto : EP Food Grease
Ref.Nr.: UDS000299_5_20170629 (IT)
Data dell'emissione : 29.06.17 Version : 2.0
Sostituisce : UDS000299_20120410

14.5. Pericoli per l'ambiente

ADR/RID - Materia pericolosa dal punto di vista dell'ambiente: No
IMDG - Materia pericolosa dal punto di vista dell'ambiente: No
IATA/ICAO - Materia pericolosa dal punto di vista dell'ambiente: No

14.6. Precauzioni speciali per gli utilizzatori

IMDG - Ems: non applicabile

14.7. Trasporto di rinfuse secondo l'allegato II di MARPOL ed il codice IBC

Non pertinente.

SEZIONE 15: Informazioni sulla regolamentazione

15.1. Norme e legislazione su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela

La scheda dati di sicurezza è compilata secondo i requisiti europei attualmente applicabili.
Regolamento (CE) n. 1907/2006 (REACH)
Regolamento (CE) n. 1272/2008 (CLP)

15.2. Valutazione della sicurezza chimica

Non si hanno informazioni

SEZIONE 16: Altre informazioni

AGGIORNAMENTO/REVISIONE AL CAPITOLO : 8.2. Controlli dell'esposizione
acronyms and synonyms: TWA = time weight average
STEL = short time exposure limit
COV:
PBT = persistant bioaccumulative toxic
vPvB = very persitant very bioaccumulative

Questo prodotto deve essere conservato, maneggiato e impiegato secondo le procedure della corretta igiene industriale ed in conformità alle norme legislative.

Le informazioni qua riportate sono basate sull'attuale stato della nostra conoscenza e intendono descrivere i nostri prodotti agli effetti delle esigenze di sicurezza. Esse non costituiscono garanzia di specifiche qualità.