

Produktnavn : Hi-Temp Food Grease
Ref.nr.: BDS001718_11_20170629 (NO)

Utarbeidet dato : 29.06.17 Version : 2.0
Erstatter: BDS001718_20150327

1. IDENTIFIKASJON AV STOFFET/STOFFBLANDINGEN OG SELSKAPET/FORETAKET

1.1. Produktidentifikator

Hi-Temp Food Grease
Bulk

1.2. Identifiserte relevante bruksområder for stoffet eller stoffblandingen og bruk som det advares mot

Smurninger

1.3. Opplysninger om leverandøren av sikkerhetsdatabladet

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	Südtring 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. Nødtelefonnummer

CRC Industries Europe, Belgium: Tel.: +32(0)52/45.60.11 (office hours)
Norge: Giftinformasjonen: telefon 22 59 13 00

2. FAREIDENTIFIKASJON

2.1. Klassifisering av stoffet eller stoffblandingen

Klassifisering i henhold til forskrift (EC) nr. 1272/2008

Fysisk: Ikke klassifisert
Klassifisering basert på testing.
Helse: Ikke klassifisert



Produktnavn : Hi-Temp Food Grease
Ref.nr.: BDS001718_11_20170629 (NO)

Utarbeidet dato : 29.06.17 Version : 2.0
Erstatter: BDS001718_20150327

Klassifisering basert på beregningsmetoden.

Miljø : Ikke klassifisert

Klassifisering basert på beregningsmetoden.

2.2. Merkingselementer

Merking i henhold til forskrift (EC) nr. 1272/2008

Ingen

2.3. Andre farer

Informasjon ikke tilgjengelig

3. SAMMENSETNING/OPPLYSNINGER OM BESTANDDELER

3.1. Stoffer

Ikke relevant.

3.2. Stoffblandinger

4. FØRSTEHJELPSTILTAK

4.1. Beskrivelse av førstehjelpstiltak

Kontakt med øynene:	Hvis stoffet har kommet inn i øynene, må man vaske umiddelbart med store mengder vann i flere minutter Oppsøk lege dersom irritasjonen vedvarer
Hudkontakt:	Vask med vann og såpe. Oppsøk lege dersom irritasjonen vedvarer
Inhalering:	Frisk luft, hold deg varm og i ro. Oppsøk lege dersom det oppstår negative effekter.
Svelging:	Ved svelging må ikke brekning fremkalles Søk veiledning fra lege

4.2. De viktigste symptomene og virkningene, både akutte og forsinkede

Inhalering:	Lav toksisitet forventes under normale bruksforhold
Svelging:	Lav toksisitet forventes under normale bruksforhold
Hudkontakt:	Kan forårsake irritasjon. Symptomer: rødhet og smerter
Kontakt med øyne:	Kan forårsake irritasjon. Symptomer: rødhet og smerter

4.3. Angivelse av om umiddelbar legehjelp og spesialbehandling er nødvendig

Generelle råd : Hvis du føler deg uvel, må du oppsøke lege (vis etiketten om mulig)



Produktnavn : Hi-Temp Food Grease
Ref.nr.: BDS001718_11_20170629 (NO)

Utarbeidet dato : 29.06.17 Version : 2.0
Erstatter: BDS001718_20150327

..... Kontakt alltid lege hvis symptomene vedvarer.

5. BRANNSLOKKINGSTILTAK

5.1. Slokkingsmidler

skum, karbondioksid eller tørt stoff

5.2. Særlige farer knyttet til stoffet eller stoffblandingen

Danner farlige spaltningsprodukter
CO, CO₂

5.3. Råd til brannmannskaper

Spray beholder(e) som utsettes for ild med vann for å kjøle dem ned.
Unngå innånding av røyken ved brann

6. TILTAK VED UTILSIKTEDE UTSLIPP

6.1. Personlige forsiktighetsregler, personlig verneutstyr og nødrutiner

Slå av/fjern alle antenningskilder
Sørg for tilstrekkelig ventilasjon
Bruk egnede verneklær inklusive øye/ansiktsbeskyttelse.

6.2. Forsiktighetsregler med hensyn til miljø

La ikke produktet komme i det offentlige kloaknettet og vannveier
Hvis forurensset vann når avløpssystemet eller vannveier, må man informere aktuelle myndigheter umiddelbart

6.3. Metoder og materialer for oppsamling og rensing

Absorber søl i egnet inert materiale

6.4. Henvisning til andre avsnitt

Se del 8 for ytterligere informasjon

7. HÅNDTERING OG LAGRING

7.1. Forsiktighetsregler for sikker håndtering

Må bare anvendes på godt ventilerte steder
Unngå kontakt med huden og øynene.
Vask grundig etter bruk
Benytt vernehansker/verneklær/vernebriller/ansiktsskjerm.



Produktnavn :	Hi-Temp Food Grease	Utarbeidet dato :	29.06.17 Version : 2.0
Ref.nr.:	BDS001718_11_20170629 (NO)	Erstatter:	BDS001718_20150327

7.2. Vilkår for sikker lagring, herunder eventuelle uforenligheter

Oppbevares på et kjølig, tørt og godt ventilert sted
Oppbevares utilgjengelig for barn.

7.3. Særlig(e) sluttanvendelse(r)

Smurninger

8. EKSPONERINGSKONTROLL/PERSONLIG BESKYTTELSE

8.1. Kontrollparametere

Eksponeringsgrenser:

Ingen informasjon tilgjengelig

8.2. Eksponeringskontroll

Kontrollprosedyrer:	Sørg for tilstrekkelig ventilasjon
Personlig beskyttelse:	Ta forholdsregler for å unngå kontakt med hud og øyne ved håndtering av produktet. Det anbefales å bruke hansker samt sørge for tilstrekkelig ventilasjon ved bruk av produktet. I alle tilfeller må produktet håndteres og brukes i henhold til god praksis for industrihygiene.
Innånding:	Ved utilstrekkelig ventilasjon, må det benyttes egnet åndedrettsvern.
Hender og hud:	Eksposering av huden vil kunne skje ved feilaktig bruk eller uhell. Bruk av engangshansker vil være tilstrekkelig, forutsatt at de skiftes umiddelbart etter at det har oppstått en eksposering. Hvis det forventes forsettlig kontakt, skal det benyttes hansker med en gjennombruddstid som overstiger den totale varigheten av bruken av produktet.
Øyne:	Bruk vernebriller i henhold til standard EN 166.

9. FYSISKE OG KJEMISKE EGENSKAPER

9.1. Opplysninger om grunnleggende fysiske og kjemiske egenskaper

Utseende: fysisk tilstand :	Grease.
Farge :	Hvit.
Lukt:	Særegen lukt.
pH:	Ikke relevant.
Kokepunkt/område:	> 300 °C
Flammepunkt:	> 200 °C
Fordampingshastighet:	Ikke relevant.
Eksplosjonsgrenser: øvre grense :	Ikke relevant.
nedre grense :	Ikke relevant.



Produktnavn :	Hi-Temp Food Grease	Utarbeidet dato :	29.06.17 Version : 2.0
Ref.nr.:	BDS001718_11_20170629 (NO)	Erstatter:	BDS001718_20150327

Damptrykk:	Ikke relevant.
Relativ tetthet:	0.877 g/cm3 (@ 20°C).
Løselighet i vann:	Uløselig i vann
Selvantennelse:	> 200 °C
Viskositet:	Ikke relevant.

9.2. Andre opplysninger

10. STABILITET OG REAKTIVITET

10.1. Reaktivitet

Ingen farlige reaksjoner kjent hvis benyttet slik det er tiltenkt

10.2. Kjemisk stabilitet

Stabil

10.3. Mulighet for farlige reaksjoner

Ingen farlige reaksjoner kjent hvis benyttet slik det er tiltenkt

10.4. Forhold som skal unngås

Unngå overoppheting

10.5. Uforenlige materialer

Sterkt oksiderende stoff

10.6. Farlige nedbrytingsprodukter

CO,CO2

11. TOKSIKOLOGISKE OPPLYSNINGER

11.1. Opplysninger om toksikologiske virkninger

akutt giftighet:	basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
hudetsing/hudirritasjon:	basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
alvorlig øyeskade/øyeirritasjon:	basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
sensibilisering ved innånding eller hudkontakt:	basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
arvestoffskadelig virkning på kjønnceller:	basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
kreftframkallende egenskap:	basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
reproduksjonstoksitet:	basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt



Produktnavn : Hi-Temp Food Grease
Ref.nr.: BDS001718_11_20170629 (NO)

Utarbeidet dato : 29.06.17 Version : 2.0
Erstatter: BDS001718_20150327

STOT ? enkelteksponering: basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
STOT ? gjentatt eksponering: basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt
aspirasjonsfare: basert på tilgjengelige data er klassifiseringskriteriene ikke oppfylt

Information on likely routes of exposure:

Inhalering: Lav toksisitet forventes under normale bruksforhold
Svelging: Lav toksisitet forventes under normale bruksforhold
Hudkontakt: Kan forårsake irritasjon.
Kontakt med øyne: Kan forårsake irritasjon.

Opplysninger om helsefare:

Ingen informasjon tilgjengelig

12. ØKOLOGISKE OPPLYSNINGER

12.1. Giftighet

Ikke klassifisert

Økotoksikologiske data:

Ingen informasjon tilgjengelig

12.2. Persistens og nedbrytbarhet

Ingen eksperimentelle data tilgjengelig

12.3. Bioakkumuleringsevne

Ingen eksperimentelle data tilgjengelig

12.4. Mobilitet i jord

Uløselig i vann

12.5. Resultater av PBT- og vPvB-vurdering

Informasjon ikke tilgjengelig

12.6. Andre skadevirkninger

Ingen eksperimentelle data tilgjengelig

13. INSTRUKSER VED DISPONERING



Produktnavn : Hi-Temp Food Grease
Ref.nr.: BDS001718_11_20170629 (NO)

Utarbeidet dato : 29.06.17 Version : 2.0
Erstatter: BDS001718_20150327

13.1. Avfallsbehandlingsmetoder

Produkt: Produktet og emballasjen skal uskadeliggjøres på en sikker måte.
Må ikke tømmes i avløp eller i naturen, deponeres på et godkjent avfallsdeponi.
Kontaminert emballasje: Avfallsbehandling må skje i overensstemmelse med lokale og offentlige lover og forskrifter.

14. TRANSPORTOPPLYSNINGER

14.1. FN-nummer

UN-nummer: Ikke klassifisert som farlig å frakte

14.2. FN-forsendelsesnavn

Varenavn: ikke relevant

14.3. Transportfareklasse(r)

Klasse: ikke relevant
ADR/RID - Klassifiseringskode: ikke relevant

14.4. Emballasjegruppe

Emballasje - gruppe: ikke relevant

14.5. Miljøfarer

ADR/RID - miljøfare: No
IMDG - Marin forurensning: No
IATA/ICAO - Miljøfare: No

14.6. Særlige forsiktighetsregler ved bruk

IMDG - Ems: ikke relevant

14.7. Bulktransport i henhold til vedlegg II i MARPOL og IBC-regelverket

Ikke relevant.

15. REGELVERKSMESSIGE OPPLYSNINGER

15.1. Særlige bestemmelser/særskilt lovgivning om sikkerhet, helse og miljø for stoffet eller stoffblandingen

Sikkerhetsarket er sammenfattet i henhold til gjeldende europeiske krav.
Forordning (EF) No 1907/2006 (REACH)
Forordning (EF) No 1272/2008 (CLP)



Produktnavn : Hi-Temp Food Grease
Ref.nr.: BDS001718_11_20170629 (NO)

Utarbeidet dato : 29.06.17 Version : 2.0
Erstatter: BDS001718_20150327

15.2. Vurdering av kjemikaliesikkerhet

Ingen informasjon tilgjengelig

16. ANDRE OPPLYSNINGER

ENDRINGER I KAPITTEL: 8.2. Eksponeringskontroll
acronyms and synonyms: TWA = grenseverdier (maksimumsverdi for gjennomsnittskonsentrasjonen)
STEL = Korttidsverdier(grenser for korttidseksponering)
VOC = flyktige organiske forbindelser
PBT = persistente bioakkumulerende toksiske
vPvB = svært persistente svært bioakkumulerende

Dette produktet skal lagres, håndteres og brukes i henhold til god industriell hygienep praksis, og i overensstemmelse med lovforskriftene. Informasjonen i dette er basert på den kunnskapen vi har for øyeblikket, og er beregnet på å beskrive våre produkter fra et sikkerhetsmessig synspunkt. Dette garanterer ikke spesiele egenskaper. Bortsett fra ved normal handel med tanke på studier, forskning og gjennomgang av helse, sikkerhet og miljøfarer, må ingen del av disse dokumentene reproduseres på noen måte uten skriftlig tillatelse fra CRC. industriell hygienep praksis og rette seg etter enhver lovregulering. Informasjonen som medfølger er basert på vår nåværene kunnskap og er tenkt å beskrive våre produkter ut ifra et sikkerhetsmessig synspunkt. Det garanterer ikke spesifikke egenskaper.