

Scheda dei Dati di Sicurezza

Secondo le Direttive 91/155/CEE

212805 Olio di Mandorle dolci QP

1. Identificazione della sostanza/preparato e della società o ditta

1.1 Identificazione della sostanza o del preparato

Denominazione:

Olio di Mandorle dolci

1.2 Nome della società o ditta:

PANREAC QUIMICA, S.A. E 08110 Montcada i Reixac

(Barcelona) España Tel.: (+34) 935 642 408

Denominazione:

Olio di Mandorle dolci QP

Soccorso:

Instituto Nacional de Toxicología (Madrid)

Tel.: (+34) 915 620 420

2. Composizione/Informazione dei componenti

Denominazione: Olio di Mandorle dolci

3. Identificazione dei pericoli

Sostanza non pericolosa secondo la Direttiva 67/548/CEE.

4. Primi soccorsi

4.1 Indicazioni generali:

—

4.2 Inalazione:

Andare all'aria aperta. Nel caso che persista il malessere, chiedere l'aiuto di un medico.

4.3 Contatto con la pelle:

Lavare con acqua abbondante. Togliere gli indumenti contaminati.

4.4 Occhi:

Lavare abbondantemente con acqua mantenendo le palpebre aperte. Nel caso di irritazione, chiedere l'aiuto di un medico.

4.5 Ingestione:

Bere abbondante acqua. In caso di malessere, chiedere l'aiuto di un medico.

Scheda dei Dati di Sicurezza

Secondo le Direttive 91/155/CEE

212805 Olio di Mandorle dolci QP

5. Misure di lotta contro gli incendi

5.1 Misure di estinzione adatte:

Schiuma. Polvere secca. Acqua. Diossido di carbonio (CO₂).

5.2 Misure di estinzione che NON devono utilizzarsi:

5.3 Pericoli speciali:

Combustibile.

5.4 Attrezzature di protezione:

6. Misure a prendere in caso di versamento accidentale

6.1 Precauzioni individuali:

6.2 Precauzioni per proteggere l'ambiente:

6.3 Metodi di raccolta/pulizia:

Raccogliere con materiali assorbenti (Assorbente General Panreac, Kieselguhr, ecc.) oppure con sabbia o terra secca e depositare in contenitori per residui per la posteriore eliminazione d'accordo con le normative vigenti. Pulire i residui con abbondante acqua.

7. Manipolazione e stoccaggio

7.1 Manipolazione:

Senza altre particolari indicazioni.

7.2 Stoccaggio:

Recipienti ben chiusi. Ambiente secco. In luogo fresco. Protetto dalla luce.

8. Controlli di esposizione/protezione personale

8.1 Misure tecniche di protezione:

8.2 Controllo limite di esposizione:

8.3 Protezione respiratoria:

In caso di formazione di vapori/aerosol, utilizzare le attrezzature respiratorie adatte.

8.4 Protezione delle mani:

Utilizzare guanti adatti.

8.5 Protezione degli occhi:

Utilizzare occhiali adatti.

8.6 Misure igieniche particolari:

Lavarsi le mani prima degli intervalli e alla fine del lavoro.

Scheda dei Dati di Sicurezza

Secondo le Direttive 91/155/CEE

212805 Olio di Mandorle dolci QP

9. Proprietà fisiche e chimiche

Aspetto:

Liquido giallastro.

Odore:

Inodoro.

Densità (20/4): 0,91

Solubilità: Insolubile in acqua.

10. Stabilità e reattività

10.1 Condizioni che si devono evitare:

—

10.2 Materie che si debbono evitare:

Agenti ossidanti forti.

10.3 Prodotti di decomposizione pericolosi:

CO, CO₂.

10.4 Informazione complementare:

Sensibile alla luce.

11. Informazione tossicologica

11.1 Tossicità acuta:

—

11.2 Effetti pericolosi per la salute:

Per inalazione di vapori: Irritazioni.

In contatto con la pelle: Può provocare: Irritazioni, sensibilizzazione, reazione allergica.

Per contatto oculare: Può provocare: Irritazioni.

Per ingestione di grandi quantità: disturbi gastro-intestinali.

Non si scartano altre caratteristiche pericolose. Mantenere le abituali precauzioni nella manipolazione dei prodotti chimici.

Scheda dei Dati di Sicurezza

Secondo le Direttive 91/155/CEE

212805 Olio di Mandorle dolci QP

12. Informazione Ecologica

12.1 Mobilità:

12.2 Ecotossicità:

12.2.1 - Test EC 50 (mg/l):

12.2.2 - Medio recettore:

Pericolo per l'ambiente acquatico = _____

Pericolo per l'ambiente terrestre = _____

12.2.3 - Osservazioni:

12.3 Degradabilità:

12.3.1- Test: DBO_5 = _____

12.3.2 - Classificazione sulla degradazione biotica:

DBO_5 /DQO Biodegradabilità = _____

12.3.3 - Degradazione abiotica secondo il pH: _____

12.3.4 - Osservazioni:

12.4 Accumulazione:

12.4.1 - Test:

12.4.2 - Bioaccumulazione:

Pericolo = _____

12.4.3 - Osservazioni:

12.5 Altri eventuali effetti alla natura:

Mantenendo le condizioni idonee di manipolazione non si aspettano la creazione di problemi ecologici.

13. Considerazioni sullo smaltimento

13.1 Sostanza o preparato:

L'Unione Europea non stabilisce regole omogenee per l'eliminazione dei residui chimici, dato che sono residui speciali. Il loro trattamento ed eliminazione dipende dalla Leggi interne di ogni Paese. Per cui, per ogni caso, bisogna contattare le Autorità competenti, oppure con le imprese legalmente autorizzate alla eliminazione dei residui.

13.2 Imballaggi contaminati:

I recipienti e imballaggi contaminati con sostanze o preparati pericolosi, avranno lo stesso trattamento dei prodotti.

Scheda dei Dati di Sicurezza

Secondo le Direttive 91/155/CEE

212805 Olio di Mandorle dolci QP

14. Informazione relativa al trasporto

15. Informazione regolamentare

16. Altre informazioni

Numero e data di revisione:0 02.06.98

I dati registrati con la presente Scheda di Sicurezza sono basati nelle nostre attuali conoscenze, avendo come unico obiettivo informare sugli aspetti della sicurezza e non si garantiscono le proprietà e caratteristiche in esse indicate.