

SICHERHEITSDATENBLATT

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006

Seite: 1

Erstellungsdatum: 11.01.2012

Revisionsdatum: 22.08.2017

Revisionsnummer: 3.1

Abschnitt 1: Bezeichnung des Stoffs beziehungsweise des Gemischs und des Unternehmens

1.1. Produktidentifikator

Produktbezeichnung: COPELIA GASTRO

1.2. Relevante identifizierte Verwendungen des Stoffs oder Gemischs und Verwendungen, von denen abgeraten wird

Verwendung des Produkts: Cremeseife für gewerbliche Verwendung

1.3. Einzelheiten zum Lieferanten, der das Sicherheitsdatenblatt bereitstellt

Firmenname: KLEEN PURGATIS GmbH

Dieselstraße 10

D - 32120 Hiddenhausen

Deutschland

Tel: +49 (0)5223 - 9970-40

***Fax:** +49 (0)5223 - 9970-195

Email: info@kleen-purgatis.de

1.4. Notrufnummer

Notfalltelefon: +49 (0)551 - 19240 (GIZ-Nord)

ABSCHNITT 2: Mögliche Gefahren

2.1. Einstufung des Stoffs oder Gemischs

Einstufung (CLP): Für dieses Produkt gibt es keine Einstufung gemäß CLP.

2.2. Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente (CLP):

Sicherheitshinweise: P305+351+338: BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

P337+313: Bei anhaltender Augenreizung: Ärztlichen Rat einholen.

2.3. Sonstige Gefahren

Sonstige Gefahren: Produkt fällt unter die Kosmetikverordnung. Kennzeichnung entfällt.

PBT: Dieser Stoff wird nicht als PBT-Stoff identifiziert.

ABSCHNITT 3: Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

3.2. Gemische

SICHERHEITSDATENBLATT

COPELIA GASTRO

Seite: 2

* Gefährliche Bestandteile:

ETHERSULFAT - Registrierte Nr. REACH: 01-2119488639-16-0000

| EINECS | CAS | SCL | Einstufung (CLP) | Prozent |
|-----------|------------|--|---|---------|
| 500-234-8 | 68891-38-3 | Eye Irrit. 2: 5<C<10 Eye Dam.1: C>=10 | Skin Irrit. 2: H315; Eye Dam. 1: H318; Aquatic Chronic 3: H412 | 5-<10% |

FATTY ACID AMIDOALKYLBETAINE

| | | | | |
|-----------|------------|---|--|------|
| 263-058-8 | 61789-40-0 | - | Eye Irrit. 2: H319; Aquatic Chronic 3: H412 | 1-5% |
|-----------|------------|---|--|------|

ABSCHNITT 4: Erste-Hilfe-Maßnahmen

4.1. Beschreibung der Erste-Hilfe-Maßnahmen

Hautkontakt: Sofort mit viel Wasser und Seife abwaschen.

Augenkontakt: Auge 15 Minuten unter fließendem Wasser ausspülen. Arzt aufsuchen.

Verschlucken: Mund mit Wasser ausspülen.

Einatmen: Nicht zutreffend.

4.2. Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen

Hautkontakt: Kann im Kontaktbereich leichte Reizung bewirken.

Augenkontakt: Reizung und Rötung können auftreten.

Verschlucken: Brechreiz und Magenschmerzen können auftreten.

Einatmen: Nicht zutreffend.

Verzögert auftretende Wirkungen: Mit verzögert auftretenden Wirkungen ist nach anhaltender Exposition zu rechnen.

4.3. Hinweise auf ärztliche Soforthilfe oder Spezialbehandlung

Sofort- / Sonderbehandlung: Nicht zutreffend.

ABSCHNITT 5: Maßnahmen zur Brandbekämpfung

5.1. Löschmittel

Löschmittel: Löschmaßnahmen auf Umgebungsbrand abstimmen.

5.2. Besondere vom Stoff oder Gemisch ausgehende Gefahren

Expositionsrisiko: Nicht zutreffend.

5.3. Hinweise für die Brandbekämpfung

Besondere Schutzausrüstung: nicht erforderlich. Eindringen des Löschwassers in Oberflächengewässer oder Grundwasser vermeiden.

ABSCHNITT 6: Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

6.1. Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen, Schutzausrüstungen und in Notfällen anzuwendende Verfahren

Pers. Schutzmaßnahmen: nicht erforderlich. Bildet mit Wasser rutschige Beläge.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

COPELIA GASTRO

Seite: 3

6.2. Umweltschutzmaßnahmen

Umweltschutzmaßnahmen: Nicht in die Kanalisation oder Gewässer ableiten. Verschüttungen eindämmen.

6.3. Methoden und Material für Rückhaltung und Reinigung

Reinigungsmethoden: Mit trockener Erde oder mit Sand aufnehmen. Für ordnungsgemäße Entsorgung, siehe Abschnitt 13 des Sicherheitsdatenblatts.

6.4. Verweis auf andere Abschnitte

Verweis auf andere Abschnitte Siehe Abschnitt 8 des Sicherheitsdatenblatts.

ABSCHNITT 7: Handhabung und Lagerung

7.1. Schutzmaßnahmen zur sicheren Handhabung

Hinweise zum sich. Umgang: Keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen erforderlich.

7.2. Bedingungen zur sicheren Lagerung unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten

Lagerung: Temperaturen über 25°C meiden. Von Nahrungsmitteln, Getränken und Futtermitteln fernhalten.

Geeignete Verpackung: Nur in Originalverpackung aufbewahren.

7.3. Spezifische Endanwendungen

Spezifische Endanwendungen Nicht verfügbar.

ABSCHNITT 8: Begrenzung und Überwachung der Exposition/Persönliche Schutzausrüstungen

8.1. Zu überwachende Parameter

Expositionsgrenzwerte Nicht verfügbar.

8.2. Begrenzung und Überwachung der Exposition

Technische Maßnahmen: Nicht zutreffend.

Atemschutz: Nicht zutreffend.

Handschutz: Nicht zutreffend.

Augenschutz: Augenkontakt vermeiden.

Hautschutz: Nicht zutreffend.

Umweltwirkungen: Keine besondere Anforderung.

ABSCHNITT 9: Physikalische und chemische Eigenschaften

9.1. Angaben zu den grundlegenden physikalischen und chemischen Eigenschaften

Form: Flüssigkeit

Farbe: Weiß

Geruch: Kaum wahrnehmbarer Geruch.

Brandfördernd: Nichtoxidierend (laut EU-Kriterien)

Löslichkeit in Wasser: Mischbar

Viskosität: Viskos

Viskosität, Wert: ~3300 mPas

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

COPELIA GASTRO

Seite: 4

Siedepunkt / -bereich °C: Nicht verfügbar.
Explosionsgrenzen %: untere: Nicht zutreffend.
Flammpunkt °C: Nicht zutreffend.
Zündtemperatur °C: Nicht zutreffend.
Relative Dichte: 1,013 g/cm³
VOC g/l: <3%

Schmelzpunkt / -bereich °C: Nicht verfügbar.
obere: Nicht zutreffend.
Vert. koeff: n-Octanol/Wasser: Nicht verfügbar.
Dampfdruck: Nicht zutreffend.
pH: 5-6

9.2. Sonstige AngabenDE

Zusätzliche Angaben: Nicht verfügbar.

Abschnitt 10: Stabilität und Reaktivität

10.1. Reaktivität

Reaktivität Stabil unter empfohlenen Transport- bzw. Lagerbedingungen.

10.2. Chemische Stabilität

Stabilität: Stabil unter Normalbedingungen.

10.3. Möglichkeit gefährlicher Reaktionen

Gefährlicher Reaktionen: Bei normalen Transport- bzw. Lagerbedingungen treten keine gefährlichen Reaktionen auf.
Bei Exposition an nachstehend aufgeführte Bedingungen bzw. Materialien kommt es womöglich zu Zersetzung.

10.4. Zu vermeidende Bedingungen

10.5. Unverträgliche Materialien

Zu vermeidende Stoffe: Nicht zutreffend.

10.6. Gefährliche Zersetzungsprodukte

Gefährliche Zersetzungsprod: Nicht zutreffend.

Abschnitt 11: Toxikologische Angaben

11.1. Angaben zu toxikologischen Wirkungen

Gefährliche Bestandteile:

ETHERSULFAT

| | | | | |
|------|-----|------|-------|-------|
| ORAL | RAT | LD50 | >2000 | mg/kg |
|------|-----|------|-------|-------|

FATTY ACID AMIDOALKYLBETAINE

| | | | | |
|-----|-----|------|-------|-------|
| ORL | RAT | LD50 | >4900 | mg/kg |
|-----|-----|------|-------|-------|

Toxizität, Werte: Nicht verfügbar.

Symptome / Aufnahmewege

Hautkontakt: Kann im Kontaktbereich leichte Reizung bewirken.
Augenkontakt: Reizung und Rötung können auftreten.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

COPELIA GASTRO

Seite: 5

Verschlucken: Brechreiz und Magenschmerzen können auftreten.

Einatmen: Nicht zutreffend.

Verzögert auftretende Wirkungen: Mit verzögert auftretenden Wirkungen ist nach anhaltender Exposition zu rechnen.

Abschnitt 12: Umweltbezogene Angaben

12.1. Toxizität

Gefährliche Bestandteile:

ETHERSULFAT

| | | | |
|---------------|----------|------|------|
| ALGAE | 72H EC50 | 27.7 | mg/l |
| Daphnia magna | 48H EC50 | 7.4 | mg/l |
| FISCH | 96H LC50 | 7.1 | mg/l |

FATTY ACID AMIDOALKYLBETAINE

| | | | |
|---------------------|------|------|------|
| Daphnia magna | LOEC | 3,6 | mg/l |
| Daphnia magna | NOEC | 0,9 | mg/l |
| Oncorhynchus mykiss | LOEC | 0,5 | mg/l |
| Oncorhynchus mykiss | NOEC | 0,16 | mg/l |

12.2. Persistenz und Abbaubarkeit

Persistenz und Abbaubarkeit: Das(die) in dieser Zubereitung enthaltene(n) Tensid(e) erfüllt(erfüllen) die Bedingungen der biologischen Abbaubarkeit wie sie in der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien festgelegt sind.

12.3. Bioakkumulationspotenzial

Bioakkumulationspotenzial: Nicht verfügbar.

12.4. Mobilität im Boden

Mobilität: Nicht verfügbar.

12.5. Ergebnisse der PBT- und vPvB-Beurteilung

PBT Identifizierung: Dieser Stoff wird nicht als PBT-Stoff identifiziert.

12.6. Andere schädliche Wirkungen

Andere schädliche Wirkungen: Geringe Ökotoxizität.

Abschnitt 13: Hinweise zur Entsorgung

13.1. Verfahren zur Abfallbehandlung

Beseitigungsverfahren: Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften.

Abfallschlüssel Nr: 20 01 30

Verpackungsentsorgung: Kann nach der Dekontamination wiederverwendet werden.

Anmerkung: Der Anwender wird darauf hingewiesen, daß zusätzliche ergänzende örtliche oder nationale Vorschriften für die Entsorgung bestehen können.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

COPELIA GASTRO

Seite: 6

Abschnitt 14: Angaben zum Transport

Transportklasse: Dieses Produkt ist für den Transport als nicht gefährlich eingestuft.

Abschnitt 15: Rechtsvorschriften

15.1. Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz/spezifische Rechtsvorschriften

WGK: 1 Einstufung nach VwVwS

15.2. Stoffsicherheitsbeurteilung

Stoffsicherheitsbeurteilung Für den Stoff bzw. das Gemisch wurde vom Zulieferer keine chemische Sicherheitsbewertung durchgeführt.

Abschnitt 16: Sonstige Angaben

Sonstige Angaben

Zusätzliche Angaben: Dieses Sicherheitsdatenblatt wurde gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 erstellt.

* gibt Text im SDB an, der sich seit der letzten Revision geändert hat.

Quellen: Sicherheitsdatenblätter der Vorlieferanten

Sätze aus Abschnitt 2 and 3: H315: Verursacht Hautreizungen.

H318: Verursacht schwere Augenschäden.

H319: Verursacht schwere Augenreizung.

H412: Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Haftungsausschlußklausel: Die obige Information ist nach unserem besten Wissen korrekt. Die Firma kann nicht für irgendwelche Schäden, die durch den Umgang oder Kontakt mit dem obigen Produkt entstanden sind, verantwortlich gemacht werden.