gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006



Seite: 1

Erstellungsdatum: 20.07.2010

Revisionsdatum: 15.03.2017

Revisionsnummer: 5

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

1.1. Produktidentifikator

Produktbezeichnung: KLEEN CATERING BON

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

Verwendung des Produkts: Edelstahlreiniger für gewerbliche Verwendung

${\bf 1.3.} \ Einzelheiten \ zum \ Lieferanten, \ der \ das \ Sicherheitsdatenblatt \ bereitstellt$

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): Eye Irrit. 2: H319

Wichtigste gegenteilige Effekte: Verursacht schwere Augenreizung.

2.2. Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente (CLP):

Gefahrenhinweise: H319: Verursacht schwere Augenreizung.

Signalwörter: Achtung

Gefahrenpiktogramme: GHS07: Ausrufezeichen



Sicherheitshinweise: P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

P264: Nach Gebrauch Hände gründlich waschen.

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.

KLEEN CATERING BON

Seite: 2

2.3. Sonstige Gefahren

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

ABSCHNITT 3: Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

3.2. Gemische

Gefährliche Bestandteile:

ISODECANOL, ETHOXYLIERT

| EINECS CAS SCL | | SCL | Einstufung (CLP) | Prozent |
|----------------|------------|-----|--------------------------------------|---------|
| - | 78330-20-8 | - | Eye Dam. 1: H318; Acute Tox. 4: H302 | 1-<3% |

CITRONENSÄURE - Registrierte Nr. REACH: 01-2119457026-42-0000

| 201-069-1 | 77-92-9 | - | Eye Irrit. 2: H319 | 1-5% |
|-----------|---------|---|--------------------|------|

NATRIUMALKANSULFONAT, C14-17 SEC - Registrierte Nr. REACH: 01-2119489924-20-0000

| 307-055-2 | 97489-15-1 | Eye Irrit.2: 10-15% | Acute Tox. 4: H302; Skin Irrit. 2: H315; | 1-<2% |
|-----------|------------|---------------------|--|-------|
| | | | Eye Dam. 1: H318; Aquatic Chronic 3: | |
| | | | H412 | |

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.

Verschlucken: Mund mit Wasser ausspülen.

Einatmen: Es sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

4.2. Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen

Hautkontakt: Kann im Kontaktbereich leichte Reizung bewirken.

Augenkontakt: Reizung und Schmerzen können auftreten. Sehvermögen kann getrübt werden.

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

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.

KLEEN CATERING BON

Seite: 3

ABSCHNITT 6: Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

6.1. Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen, Schutzausrüstungen und in Notfällen anzuwendende Verfahren

Pers. Schutzmaßnahmen: nicht erforderlich.

6.2. Umweltschutzmaßnahmen

Umweltschutzmaßnahmen: Mit viel Wasser verdünnen.

6.3. Methoden und Material für Rückhaltung und Reinigung

Reinigungsmethoden: Mit flüssigkeitsbindendem Material (Sand, Kieselgur, Säurebinder, Universalbinder)

aufnehmen. Den Verschüttungsbereich mit viel Wasser abspülen. 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: Von Nahrungsmitteln, Getränken und Futtermitteln fernhalten. Lagerklasse: 12

(Nichtbrennbare Flüssigkeiten)

Geeignete Verpackung: Nur in Originalverpackung aufbewahren.

7.3. Spezifische Endanwendungen

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: Atemschutz nicht erforderlich.

Handschutz: Nicht zutreffend.

Augenschutz: nicht erforderlich. Augendusche vorsehen.

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: Charakteristischer Geruch

KLEEN CATERING BON

Seite: 4

Brandfördernd: Nichtoxidierend (laut EU-Kriterien)

Löslichkeit in Wasser: Mischbar

Viskosität: Viskos

Siedepunkt / -bereich °C: Nicht verfügbar. Schmelzpunkt / -bereich °C: Nicht zutreffend.

Explosionsgrenzen %: untere: Nicht zutreffend. **obere:** Nicht zutreffend.

Flammpunkt °C: Nicht zutreffend. Vert. koeff: n-Octanol/Wasser: Nicht verfügbar.

Zündtemperatur °C: Nicht zutreffend. Dampfdruck: Nicht zutreffend.

Relative Dichte: 1100 g/l pH: 2-3

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

Zu vermeidende Bedingungen: Keine gefährlichen Reaktionen bei vorschriftsmäßiger Lagerung und Handhabung.

10.5. Unverträgliche Materialien

Zu vermeidende Stoffe: Keine bekannt

10.6. Gefährliche Zersetzungsprodukte

Gefährliche Zersetzungsprod: Keine gefährlichen Zersetzungsprodukte bekannt.

Abschnitt 11: Toxikologische Angaben

11.1. Angaben zu toxikologischen Wirkungen

Gefährliche Bestandteile:

ISODECANOL, ETHOXYLIERT

| ODAL | DAT | LDCO | 1360 | |
|------|-----|------|------|-------|
| URAL | KAT | LDSU | 1300 | ma/ka |

KLEEN CATERING BON

Seite: 5

CITRONENSÄURE

| ORL | RAT | LD50 | 5790 | ma/ka |
|-----|------|------|------|---------|
| OIL | INAI | LDSU | 3130 | ilig/kg |

NATRIUMALKANSULFONAT, C14-17 SEC

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

Toxizität, Werte: Nicht verfügbar.

Symptome / Aufnahmewege

Hautkontakt: Kann im Kontaktbereich leichte Reizung bewirken.

Augenkontakt: Reizung und Schmerzen können auftreten. Sehvermögen kann getrübt werden.

Verschlucken: Brechreiz und Magenschmerzen können auftreten.

Einatmen: Nicht zutreffend.

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

Sonstige Angaben: Nicht zutreffend.

Abschnitt 12: Umweltbezogene Angaben

12.1. Toxizität

Gefährliche Bestandteile:

ISODECANOL, ETHOXYLIERT

| Aquatische Invertebraten | 48H EC50 | 10-100 | mg/l |
|--------------------------|----------|--------|------|
| Leuciscus idus | 96H LC50 | 10-100 | mg/l |

CITRONENSÄURE

| Daphnia magna | 72H EC50 | ~120 | mg/l |
|----------------|----------|---------|------|
| Leuciscus idus | 96H LC50 | 440-706 | mg/l |

NATRIUMALKANSULFONAT, C14-17 SEC

| Daphnia magna | 48H EC50 | 9,81 | mg/l |
|---------------|----------|------|------|
| Zebrabärbling | 96H LC50 | 1-10 | 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.

KLEEN CATERING BON

Seite: 6

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: Das Produkt wurde nicht geprüft. Die Angaben gelten für die Komponenten mit dem höchsten

toxikologischen Risiko.

Abschnitt 13: Hinweise zur Entsorgung

13.1. Verfahren zur Abfallbehandlung

Beseitigungsverfahren: Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften.

Abfallschlüssel Nr: 20 01 29

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.

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

Datenblatt ausstellender Bereich: Produktentwicklung;

Ansprechpartner: Fr. Tiemann, Fr. Klumpe

Einstufung von Gemischen und verwendete Bewertungsmethode gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 [CLP]:

Die Einstufung dieses Produkts bezüglich seiner Wirkungen auf Haut und/oder Augen erfolgte durch Nutzung von Übertragungsgrundsätzen (z. B. Verdünnung, Interpolation innerhalb einer Gefahrenkategorie oder im Wesentlichen ähnliche Gemische;

jeweils mit oder ohne Expertenurteil) gemäß Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr.

1272/2008. DetNet Logging Nummer:

KLEEN CATERING BON

Seite: 7

Sätze aus Abschnitt 2 and 3: H302: Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.

H315: Verursacht Hautreizungen.

H318: Verursacht schwere Augenschäden.H319: Verursacht schwere Augenreizung.

H412: Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Haftungsauschlußklausel: 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.