

Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) 1907/2006



Handelsname : oro® Fettlöser Küche
Überarbeitet am : 01.08.2007 Version : 1.0.0
Druckdatum : 03.08.2007

01. Bezeichnung des Stoffes bzw. der Zubereitung und Firmenbezeichnung

Handelsname : oro® Fettlöser Küche
Verwendung des Stoffes/der Zubereitung: oro® Fettlöser Küche ist ein Konzentrat für die Entfernung alkalilöslicher Verunreinigungen. Insbesondere besitzt das Produkt stark fettlösende Eigenschaften.
Hersteller/Lieferant : Orochemie
Dürr + Pflug GmbH + Co KG
Straße/Postfach : Max-Planck-Strasse 27
Nat.-Kenn./PLZ/Ort : D - 70806 Kornwestheim, Germany
Telefon : +49/7154/1308-0
Telefax : +49/7154/1308-40
Notfallauskunft : +49/7154/13 08-0

02. Mögliche Gefahren

Gefahrenbezeichnung

Reizt die Augen.
Einstufung : Xi ; R 36

03. Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

Chemische Charakterisierung

oro® Fettlöser Küche enthält Phosphate, anionische und nichtionische Tenside, alkalische Reinigungskomponenten und Komplexbildner in wässriger Lösung.

Gefährliche Inhaltsstoffe

FETTALKOHOLETHERSULFAT, NA-SALZ ; EG-Nr. : 221-416-0; CAS-Nr. : 9004-82-4

Anteil : 1 - 5 %
Einstufung : Xi ; R 36/38

NATRIUM-ETHYLENDIAMINTETRAACETAT ; EG-Nr. : 200-573-9; CAS-Nr. : 64-02-8

Anteil : 1 - 5 %
Einstufung : Xi ; R 36/37/38

FETTALKOHOLPOLYGLYKOLETHER ; CAS-Nr. : 97043-91-9

Anteil : 1 - 5 %
Einstufung : Xi ; R 41 Xn ; R 22

NATRIUMMETASILIKAT PENTAHYDRAT ; EG-Nr. : 229-912-9; CAS-Nr. : 10213-79-3

Anteil : 1 - 5 %
Einstufung : C ; R 34 Xi ; R 37

Der Wortlaut der angeführten Gefahrenhinweise ist dem Kapitel 16 zu entnehmen.

04. Erste-Hilfe-Maßnahmen

Allgemeine Hinweise

Verunreinigte Kleidungsstücke unverzüglich entfernen.

Nach Einatmen

Frischlucht zuführen. Bei Reizung der Atemwege durch das Produkt: Arzt hinzuziehen.

Nach Hautkontakt

Mit viel Wasser abspülen.

Nach Augenkontakt

Reichlich mit Wasser spülen (10-15 Min.). Umgehend einen Arzt aufsuchen.

Nach Verschlucken

Viel Wasser trinken. Kein Erbrechen herbeiführen. Umgehend einen Arzt aufsuchen.

05. Maßnahmen zur Brandbekämpfung

Geeignete Löschmittel

Kohlendioxid. Löschpulver. Wasserdampf. Unter normalen Bedingungen nicht brennbar. Löschmaßnahmen auf die Umgebung

Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) 1907/2006



Handelsname : oro® Fettlöser Küche
Überarbeitet am : 01.08.2007 Version : 1.0.0
Druckdatum : 03.08.2007

abstimmen.

Aus Sicherheitsgründen ungeeignete Löschmittel

Wasservollstrahl.

Besondere Gefährdung durch den Stoff oder die Zubereitung selbst, seine Verbrennungsprodukte oder entstehende Gase

Keine bekannt.

Besondere Schutzausrüstung bei der Brandbekämpfung

Schutzausrüstung auf Umgebungsbrand abstimmen.

06. Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen

Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille /Gesichtsschutz tragen.

Umweltschutzmaßnahmen

Nicht in Oberflächengewässer/Grundwasser gelangen lassen.

Verfahren zur Reinigung/Aufnahme

Mit flüssigkeitsbindendem Material aufnehmen und gemäß Abfallgesetz verfahren.

Zusätzliche Hinweise

Vorschriftsmäßig beseitigen.

07. Handhabung und Lagerung

Hinweise zum sicheren Umgang

Behälter mit Vorsicht öffnen und handhaben.

Hinweise zum Brand- und Explosionsschutz

Explosionsschutz ist nicht erforderlich.

Anforderungen an Lagerräume und Behälter

Nur im Originalbehälter aufbewahren. Kühl aufbewahren. Nicht bei Temperaturen unter 5 °C aufbewahren.

Zusammenlagerungshinweise

Von Lebensmitteln getrennt lagern.

Weitere Angaben zu den Lagerbedingungen

Lagerklasse VCI : 12

08. Begrenzung und Überwachung der Exposition/Persönliche Schutzausrüstung

Zusätzliche Hinweise zur Gestaltung technischer Anlagen

Keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

Persönliche Schutzausrüstung

Bei der Arbeit nicht Essen und Trinken. Nicht Rauchen. Von Nahrungsmitteln, Getränken und Futtermitteln fernhalten. Berührung mit der Haut und den Augen vermeiden.

Atemschutz

Keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

Handschutz

Kurzzeitkontakt (Level 2: < 30 min): Einmal-Schutzhandschuhe der Kategorie III nach EN 374, z. B. Material Nitril, Schichtdicke 0,1 mm.

Langzeitkontakt (Level 6: < 480 min): Schutzhandschuhe der Kategorie III nach EN 374, z. B. Material Nitril, Schichtdicke 0,7 mm.

Augenschutz

Dichtschließende Schutzbrille benutzen.

Körperschutz

Keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

09. Physikalische und chemische Eigenschaften

Erscheinungsbild

Form : Flüssigkeit.
Farbe : Klar. Gelblich.

Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) 1907/2006



Handelsname : oro® Fettlöser Küche
Überarbeitet am : 01.08.2007 Version : 1.0.0
Druckdatum : 03.08.2007

Geruch : Charakteristisch.

Sicherheitsrelevante Daten

Siedepunkt/-bereich :	(1013 hPa)	ca.	100 °C	
Flammpunkt :			Nicht anwendbar.	°C DIN 51755
Zündtemperatur :			Nicht anwendbar.	°C
Untere Explosionsgrenze :			Nicht anwendbar.	% b.v.
Obere Explosionsgrenze :			Nicht anwendbar.	% b.v.
Dichte :	(20 °C)		1,08 - 1,1	g/cm ³
H ₂ O-Löslichkeit :	(20 °C)		100	Gew. %
pH-Wert :			12 - 13	
pH-Wert :	(20 °C / 20 g/l)		10 - 11	

10. Stabilität und Reaktivität

Zu vermeidende Bedingungen

Keine bei bestimmungsgemäßer Verwendung.

Zu vermeidende Stoffe

Keine bekannt.

Gefährliche Zersetzungsprodukte

Keine bekannt.

11. Toxikologische Angaben

Toxikologische Prüfungen

Einstufungsrelevante LD₅₀/LC₅₀-Werte

Keine Daten vorhanden.

Primäre Reizwirkung

Keine Daten vorhanden.

Sensibilisierung

Keine Daten vorhanden.

Erfahrungen aus der Praxis

Bei Augenkontakt: Reizung.

Weitere Hinweise zur Toxikologie

Die toxikologische Einstufung des Produktes wurde aufgrund der Ergebnisse des Berechnungsverfahrens der Allgemeinen Zubereitungsrichtlinie (1999/45/EG) vorgenommen.

12. Umweltbezogene Angaben

Angaben zur Elimination (Persistenz und Abbaubarkeit)

Abiotischer Abbau

Keine Daten vorhanden.

Biologischer Abbau / Elimination

Alle Wirkstoffe sind bei der im Abwasser auftretenden Verdünnung biologisch abbaubar.

Verhalten in Umweltkompartimenten

Es sind keine Angaben über die Zubereitung verfügbar.

Ökotoxische Wirkungen

Verhalten in Kläranlagen

Bei sachgemäßer Handhabung und Verwendung sind keine ökologischen Probleme zu erwarten.

13. Hinweise zur Entsorgung

Stoff / Zubereitung

Konzentrat/größere Mengen: EAK 07 06 01 wässrige Waschflüssigkeiten. Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften.

Ungereinigte Verpackung

Kontaminierte Verpackungen sind restzuentleeren. Sie können dann nach entsprechender Reinigung dem Recycling zugeführt werden. Ungereinigte Verpackungen sind wie der Stoff zu entsorgen.

14. Angaben zum Transport

Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) 1907/2006



Handelsname : oro® Fettlöser Küche
Überarbeitet am : 01.08.2007 Version : 1.0.0
Druckdatum : 03.08.2007

Landtransport ADR/RID

Klassifizierung

Klasse : -

Seeschifftransport IMDG/GGVSee

Klassifizierung

IMDG-Code : -

Lufttransport ICAO-TI und IATA-DGR

Klassifizierung

Klasse : -

15. Rechtsvorschriften

Kennzeichnung nach EG-Richtlinie

Kennbuchstabe/n und Gefahrenbezeichnung/en des Produkts



Xi ; Reizend

R-Sätze

36 Reizt die Augen.

S-Sätze

2 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

37 Geeignete Schutzhandschuhe tragen.

26 Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.

28 Bei Berührung mit der Haut sofort abwaschen mit viel Wasser.

46 Bei Verschlucken sofort ärztlichen Rat einholen und Verpackung oder Etikett vorzeigen.

Nationale Vorschriften

Technische Anleitung zur Reinhaltung der Luft

Summe organischer Stoffe der Klasse II : < 5 %

Wassergefährdungsklasse

Klasse : 2 gemäß VwVwS

16. Sonstige Angaben

Verarbeitungshinweise/Technische Merkblätter

Bitte Etikett/Gebrauchsanweisung beachten!

Sonstige Hinweise

Sicherheitsrelevante Änderungen

15. R-Sätze

R-Sätze der Inhaltsstoffe

22 Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.

34 Verursacht Verätzungen.

36/37/38 Reizt die Augen, Atmungsorgane und die Haut.

36/38 Reizt die Augen und die Haut.

37 Reizt die Atmungsorgane.

41 Gefahr ernster Augenschäden.

Ansprechpartner

Dr. Klaus-Michael Wolf Tel.: +49/7154/1308-27 · Fax.: +49/7154/1308-40

Dipl. Ing. Elisabeth Gehring Tel.: +49/7154/1308-37

Die Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse, sie stellen jedoch keine Zusicherung von Produkteigenschaften dar und begründen kein vertragliches Rechtsverhältnis.