

KitchenPro Duo

SEZIONE 1: IDENTIFICAZIONE DELLA SOSTANZA O DELLA MISCELA E DELLA SOCIETÀ/IMPRESA

1.1 Identificatore del prodotto

Nome del prodotto : KitchenPro Duo
Codice prodotto : 115967E
Utilizzazione della sostanza/della miscela : Prodotto per pulizia
Tipo di sostanza : Miscela

Uso riservato agli utilizzatori professionali.

Informazioni sul prodotto diluito : 0.5 % - 2.0 %

1.2 Usi identificati pertinenti della sostanza o della miscela e usi sconsigliati

Usi identificati : Prodotto per la pulizia dell' ambiente cucina. Utilizzo manuale
Prodotto per la pulizia dei pavimenti. Processo semi-automatico.
Prodotto per la pulizia dell' ambiente cucina. Spruzzare e strofinare a mano
Prodotto per la pulizia dei pavimenti. Processo manuale.
Restrizioni d'uso raccomandate : Riservato agli utilizzatori industriali e professionali.

1.3 Informazioni sul fornitore della scheda di dati di sicurezza

Società : Ecolab S.r.l.
Via Trento 26
IT-20871 Vimercate, (MB) Italia 039 60501 (08.30-17.00 Lunedì-Venerdì)
CSItaly.ID@ecolab.com

1.4 Numero telefonico di emergenza

Numero telefonico di emergenza : +39694804893
+32-(0)3-575-5555 Trans-Europeo

Numero telefonico del centro antiveleeni : 02 66101029

Data di compilazione/revisione : 05.07.2017
Versione : 2.0

SEZIONE 2: IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

2.1 Classificazione della sostanza o della miscela

Classificazione (REGOLAMENTO (CE) N. 1272/2008)

KitchenPro Duo

Prodotto commerciale

Irritazione cutanea, Categoria 2
Lesioni oculari gravi, Categoria 1

H315
H318

Prodotto alla diluizione d'uso

Sostanza o miscela non pericolosa.

2.2 Elementi dell'etichetta

Etichettatura (REGOLAMENTO (CE) N. 1272/2008)

Prodotto commerciale

Pittogrammi di pericolo :



Avvertenza : Pericolo

Indicazione di pericolo : H315 Provoca irritazione cutanea
H318 Provoca gravi lesioni oculari.

Consiglio di prudenza : **Prevenzione:**
P280 Indossare guanti/ proteggere gli occhi/ il viso.
Reazione:
P305 + P351 + P338 IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare.
P310 Contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI/un medico.

Componenti pericolosi da segnalare in etichetta:
(acidi grassi) Alchilsolfosuccinati

Prodotto alla diluizione d'uso

Sostanza o miscela non pericolosa.

2.3 Altri pericoli

Prodotto commerciale

Non conosciuti.

SEZIONE 3: COMPOSIZIONE/INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI

3.2 Miscele

Prodotto commerciale

Componenti pericolosi

Nome Chimico	No. CAS No. CE Num. REACH	ClassificazioneREGOLAMENTO (CE) N. 1272/2008	Concentrazione [%]

KitchenPro Duo

fatty alcohol alkoxylate		Irritazione cutanea Categoria 2; H315	>= 5 - < 10
(acidi grassi) Alchilsolfosuccinati	577-11-7 209-406-4	Irritazione cutanea Categoria 2; H315 Lesioni oculari gravi Categoria 1; H318	>= 3 - < 5
Esan-1-olo, etossilato	31726-34-8	Tossicità acuta Categoria 4; H302 Irritazione cutanea Categoria 2; H315 Irritazione oculare Categoria 2; H319	>= 3 - < 5
Propan-2-olo	67-63-0 200-661-7 01-2119457558-25	Liquidi infiammabili Categoria 2; H225 Irritazione oculare Categoria 2; H319 Tossicità specifica per organi bersaglio - esposizione singola Categoria 3; H336	>= 1 - < 2.5

Prodotto alla diluizione d'uso

Osservazioni : Nessun ingrediente pericoloso

Per quanto riguarda il testo completo delle indicazioni di pericolo menzionate in questo paragrafo, riferirsi alla sezione 16.

SEZIONE 4: MISURE DI PRIMO SOCCORSO

4.1 Descrizione delle misure di primo soccorso

Prodotto commerciale

In caso di contatto con gli occhi : Sciacquare immediatamente con molta acqua, anche sotto le palpebre, per almeno 15 minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare. Chiamare immediatamente un medico.

In caso di contatto con la pelle : Lavare immediatamente con molta acqua per almeno 15 minuti. Usare sapone dolce, se disponibile. Consultare un medico se l'irritazione aumenta e persiste.

Se ingerito : Sciacquarsi la bocca. Consultare un medico se si manifestano dei sintomi.

Se inalato : Portare l'infortunato all'aria aperta. Trattare sintomaticamente. Consultare un medico se si manifestano dei sintomi.

Prodotto alla diluizione d'uso

In caso di contatto con gli occhi : Sciacquare con molta acqua.

In caso di contatto con la pelle : Sciacquare con molta acqua.

Se ingerito : Sciacquarsi la bocca. Consultare un medico se si manifestano dei sintomi.

Se inalato : Consultare un medico se si manifestano dei sintomi.

4.2 Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati

Per informazioni più dettagliate sugli effetti per la salute e sui sintomi, vedere la Sezione 11.

4.3 Indicazione della eventuale necessità di consultare immediatamente un medico e di trattamenti speciali

KitchenPro Duo

Trattamento : Trattare sintomaticamente.

SEZIONE 5: MISURE ANTINCENDIO

Prodotto commerciale

5.1 Mezzi di estinzione

Mezzi di estinzione appropriati : Utilizzare sistemi estinguenti compatibili con la situazione locale e con l'ambiente circostante.

Mezzi di estinzione non idonei : Non conosciuti.

5.2 Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela

Pericoli specifici contro l'incendio : Non infiammabile o combustibile.

Prodotti di combustione pericolosi : Possibile sviluppo
Ossidi di carbonio
Ossidi di azoto (NOx)
Ossidi di zolfo
Ossidi di fosforo

5.3 Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi

Equipaggiamento speciale di protezione per gli addetti all'estinzione degli incendi : Usare i dispositivi di protezione individuale.

Ulteriori informazioni : Smaltire l'acqua contaminata usata per l'estinzione ed il residuo dell'incendio secondo le norme vigenti. In caso di incendio e/o esplosione non respirare i fumi.

SEZIONE 6: MISURE IN CASO DI RILASCIO ACCIDENTALE

6.1 Precauzioni personali, dispositivi di protezione e procedure in caso di emergenza

Prodotto commerciale

Consigli per chi non interviene direttamente : Prevedere una ventilazione adeguata. Tenere le persone lontane dalla perdita, sopravento. Evitare l'inalazione, l'ingestione e il contatto con la pelle e con gli occhi. Quando si verificano concentrazioni superiori ai limiti di esposizione, è obbligatorio l'uso di adeguati sistemi di protezione delle vie respiratorie. assicurarsi che la pulizia sia condotta solo da personale addestrato. Riferirsi alle misure di protezione elencate nelle sezioni 7 e 8.

Consigli per chi interviene direttamente : Se la gestione della fuoriuscita richiede l'uso di indumenti speciali, tenere in considerazione le informazioni contenute nella Sezione 8 relativa ai materiali idonei e non idonei.

Prodotto alla diluizione d'uso

Consigli per chi non interviene direttamente : Riferirsi alle misure di protezione elencate nelle sezioni 7 e 8.

Consigli per chi interviene direttamente : Se la gestione della fuoriuscita richiede l'uso di indumenti speciali, tenere in considerazione le informazioni contenute nella Sezione

KitchenPro Duo

8 relativa ai materiali idonei e non idonei.

6.2 Precauzioni ambientali

Prodotto commerciale

Precauzioni ambientali : Non permettere il contatto con il suolo, le acque superficiali o falde acquifere.

Prodotto alla diluizione d'uso

Precauzioni ambientali : Non sono richieste particolari misure precauzionali per la salvaguardia dell'ambiente.

6.3 Metodi e materiali per il contenimento e per la bonifica

Prodotto commerciale

Metodi di pulizia : Bloccare la perdita se non c'è pericolo. Contenere e raccogliere quanto sversato accidentalmente con materiale assorbente non combustibile (come ad esempio sabbia, terra, farina fossile, vermiculite) e porlo in un contenitore per l'eliminazione secondo le direttive locali o nazionali (riferirsi alla sezione 13). Per grandi sversamenti, arginare il materiale sversato oppure contenere il materiale per assicurare che il deflusso non raggiunga corsi d'acqua.

Prodotto alla diluizione d'uso

Metodi di pulizia : Bloccare la perdita se non c'è pericolo. Contenere e raccogliere quanto sversato accidentalmente con materiale assorbente non combustibile (come ad esempio sabbia, terra, farina fossile, vermiculite) e porlo in un contenitore per l'eliminazione secondo le direttive locali o nazionali (riferirsi alla sezione 13). Per grandi sversamenti, arginare il materiale sversato oppure contenere il materiale per assicurare che il deflusso non raggiunga corsi d'acqua.

6.4 Riferimento ad altre sezioni

Per i numeri telefonici di emergenza, vedere la Sezione 1.
Vedere Sezione 8 per i dispositivi di protezione individuale.
Per ulteriori informazioni sul trattamento dei rifiuti, fare riferimento alla Sezione 13.

SEZIONE 7: MANIPOLAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

7.1 Precauzioni per la manipolazione sicura

Prodotto commerciale

Avvertenze per un impiego sicuro : Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. Evitare il contatto con gli occhi, la pelle o gli indumenti. Non respirare la polvere/ i fumi/ i gas/ la nebbia/ i vapori/ gli aerosol. Usare solo con ventilazione adeguata. Lavare accuratamente le mani dopo l'uso.

Misure di igiene

: Manipolare rispettando le buone pratiche di igiene industriale e di sicurezza.
Togliere gli indumenti contaminati e lavarli prima del loro riutilizzo. Lavare accuratamente il viso, le mani e tutte le parti esposte della pelle dopo l'uso.
Fornire impianti idonei per bagnare o sciacquare velocemente gli

KitchenPro Duo

occhi e il corpo in caso di contatto o pericolo di schizzi.

Prodotto alla diluizione d'uso

Avvertenze per un impiego sicuro : Lavare le mani dopo la manipolazione. Vedere Sezione 8 per i dispositivi di protezione individuale.

Misure di igiene : Lavarsi le mani prima delle pause e subito dopo aver maneggiato il prodotto.

7.2 Condizioni per lo stoccaggio sicuro, comprese eventuali incompatibilità

Prodotto commerciale

Requisiti del magazzino e dei contenitori : Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere il recipiente ben chiuso. Stoccare in contenitori opportunamente etichettati.

Temperatura di stoccaggio : 0 °C a 40 °C

Prodotto alla diluizione d'uso

Requisiti del magazzino e dei contenitori : Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere il recipiente ben chiuso. Stoccare in contenitori opportunamente etichettati.

7.3 Usi finali particolari

Prodotto commerciale

Usi particolari : Prodotto per la pulizia dell' ambiente cucina. Utilizzo manuale
 Prodotto per la pulizia dei pavimenti. Processo semi-automatico.
 Prodotto per la pulizia dell' ambiente cucina. Spruzzare e strofinare a mano
 Prodotto per la pulizia dei pavimenti. Processo manuale.

SEZIONE 8: CONTROLLO DELL'ESPOSIZIONE/PROTEZIONE INDIVIDUALE

8.1 Parametri di controllo

Prodotto commerciale

Limiti di esposizione professionale

Componenti	No. CAS	Tipo di valore (Tipo di esposizione)	Parametri di controllo	Base
Propan-2-olo	67-63-0	TWA	200 ppm	ACGIH
Ulteriori informazioni	CNS impair	Danni al sistema nervoso centrale		
	URT irr	Irritazione delle vie aeree superiori		
	eye irr	Irritazione degli occhi		
	BEI	Sostanze per le quali esiste un Indice Biologico di Esposizione (vd. sezione BEI®)		
	A4	Non classificabile come carcinogeno umano		
		STEL	400 ppm	ACGIH
Ulteriori informazioni	CNS impair	Danni al sistema nervoso centrale		
	URT irr	Irritazione delle vie aeree superiori		
	eye irr	Irritazione degli occhi		
	BEI	Sostanze per le quali esiste un Indice Biologico di Esposizione (vd. sezione BEI®)		
	A4	Non classificabile come carcinogeno umano		

Valore limite biologico professionale

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA secondo il Regolamento (CE) Num. 1907/2006

KitchenPro Duo

Denominazione della sostanza	No. CAS	Parametri di controllo	Tempo di campionamento	Base
Propan-2-olo	67-63-0	Acetone: 40 mg/l (Urina)	Alla fine del turno e al termine della settimana lavorativa	ACGIH BEI

DNEL

Propan-2-olo	:	<p>Uso finale: Lavoratori</p> <p>Via di esposizione: Dermico</p> <p>Potenziali conseguenze sulla salute: Effetti sistemici a lungo termine</p> <p>Valore: 888 mg/cm²</p>
		<p>Uso finale: Lavoratori</p> <p>Via di esposizione: Inalazione</p> <p>Potenziali conseguenze sulla salute: Effetti sistemici a lungo termine</p> <p>Valore: 500 mg/m³</p>
		<p>Uso finale: Consumatori</p> <p>Via di esposizione: Dermico</p> <p>Potenziali conseguenze sulla salute: Effetti sistemici a lungo termine</p> <p>Valore: 319 mg/cm²</p>
		<p>Uso finale: Consumatori</p> <p>Via di esposizione: Inalazione</p> <p>Potenziali conseguenze sulla salute: Effetti sistemici a lungo termine</p> <p>Valore: 89 mg/m³</p>
		<p>Uso finale: Consumatori</p> <p>Via di esposizione: Ingestione</p> <p>Potenziali conseguenze sulla salute: Effetti sistemici a lungo termine</p> <p>Valore: 26 ppm</p>

PNEC

Propan-2-olo	:	<p>Acqua dolce</p> <p>Valore: 140.9 mg/l</p>
		<p>Acqua di mare</p> <p>Valore: 140.9 mg/l</p>
		<p>Uso discontinuo/rilascio</p> <p>Valore: 140.9 mg/l</p>
		<p>Acqua dolce</p> <p>Valore: 552 mg/kg</p>
		<p>Sedimento marino</p> <p>Valore: 552 mg/kg</p>
		<p>Suolo</p> <p>Valore: 28 mg/kg</p>
		<p>Impianto di trattamento dei liquami</p> <p>Valore: 2251 mg/l</p>
		<p>Orale</p>

KitchenPro Duo

	Valore: 160 mg/kg
--	-------------------

8.2 Controlli dell'esposizione

**Prodotto commerciale
Controlli d'impiantistica adeguati**

Controlli tecnici idonei : Efficace sistema di ventilazione degli scarichi.
Mantenere le concentrazioni nell'aria al di sotto dei valore limite di esposizione professionale.

Misure di protezione individuale

Misure di igiene : Manipolare rispettando le buone pratiche di igiene industriale e di sicurezza.
Togliere gli indumenti contaminati e lavarli prima del loro riutilizzo.
Lavare accuratamente il viso, le mani e tutte le parti esposte della pelle dopo l'uso.
Fornire impianti idonei per bagnare o sciacquare velocemente gli occhi e il corpo in caso di contatto o pericolo di schizzi.

Protezioni per occhi/volto (EN 166) : Occhiali con protezioni laterali
Visiera protettiva

Protezione delle mani (EN 374) : Protezione preventiva cutanea suggerita
Guanti
Gomma nitrilica
gomma butilica
Tempo di permeazione: 1- 4 ore
Spessore minimo per gomma butilica 0.3 mm, per gomma nitrilica 0.2 mm o equivalente (consultare il produttore dei guanti per prescrizioni).
I guanti dovrebbero essere eliminati e sostituiti se vi sono segni di degradazione o di passaggio di prodotti chimici.

Protezione della pelle e del corpo (EN 14605) : Non sono richiesti dispositivi di protezione speciali.

Protezione respiratoria (EN 143, 14387) : Non richiesto se le concentrazioni delle particelle aerodisperse sono mantenute al di sotto del limite di esposizione riportato nel paragrafo Limiti di Esposizione Professionale. Utilizzare dispositivi di protezione respiratoria certificati rispondenti ai requisiti UE (89/656/CEE, 89/686/CEE), o equivalenti, quando il rischio per le vie respiratorie non può essere evitato o sufficientemente controllato con dispositivi tecnici di protezione collettiva o con misure, metodi o procedure di organizzazione del lavoro.

**Prodotto alla diluizione d'uso
Controlli d'impiantistica adeguati**

Controlli tecnici idonei : Una buona ventilazione generale dovrebbe essere sufficiente per controllare l'esposizione degli operatori ad inquinanti atmosferici.

Misure di protezione individuale

Misure di igiene : Lavarsi le mani prima delle pause e subito dopo aver maneggiato

KitchenPro Duo

	il prodotto.
Protezioni per occhi/volto (EN 166)	: Non sono richiesti dispositivi di protezione speciali.
Protezione delle mani (EN 374)	: Non sono richiesti dispositivi di protezione speciali.
Protezione della pelle e del corpo (EN 14605)	: Non sono richiesti dispositivi di protezione speciali.
Protezione respiratoria (EN 143, 14387)	: Non richiesto se le concentrazioni delle particelle aerodisperse sono mantenute al di sotto del limite di esposizione riportato nel paragrafo Limiti di Esposizione Professionale. Utilizzare dispositivi di protezione respiratoria certificati rispondenti ai requisiti UE (89/656/CEE, 89/686/CEE), o equivalenti, quando il rischio per le vie respiratorie non può essere evitato o sufficientemente controllato con dispositivi tecnici di protezione collettiva o con misure, metodi o procedure di organizzazione del lavoro.

Controlli dell'esposizione ambientale

Avvertenze generali : Fornire un contenimento intorno ai serbatoi di stoccaggio.

SEZIONE 9: PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

9.1 Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali

	Prodotto commerciale	Prodotto alla diluizione d'uso
Aspetto	: liquido	liquido
Colore	: limpido, giallo	Incolore
Odore	: agrumi	inodore
pH	: 10.8 - 11.3, 100 %	8.0 - 9.6
Punto di infiammabilità.	: vaso chiuso Non applicabile, Non alimenta la combustione.	
Soglia olfattiva	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Punto di fusione/punto di congelamento	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione.	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Velocità di evaporazione	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Infiammabilità (solidi, gas)	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Limite superiore di esplosività	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Limite inferiore di esplosività	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Tensione di vapore	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Densità di vapore relativa	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	
Densità relativa	: 1.0 - 1.02	
Idrosolubilità	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela	

KitchenPro Duo

Solubilità in altri solventi	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela
Coefficiente di ripartizione: n-ottanolo/acqua	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela
Temperatura di autoaccensione	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela
Decomposizione termica	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela
Viscosità, cinematica	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela
Proprietà esplosive	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela
Proprietà ossidanti	: Non applicabile e/o non determinato per la miscela

9.2 altre informazioni

Non applicabile e/o non determinato per la miscela

SEZIONE 10: STABILITÀ E REATTIVITÀ

Prodotto commerciale

10.1 Reattività

Non si conosce nessuna reazione pericolosa nelle normali condizioni d'uso.

10.2 Stabilità chimica

Stabile in condizioni normali.

10.3 Possibilità di reazioni pericolose

Non si conosce nessuna reazione pericolosa nelle normali condizioni d'uso.

10.4 Condizioni da evitare

Non conosciuti.

10.5 Materiali incompatibili

Non conosciuti.

10.6 Prodotti di decomposizione pericolosi

Possibile sviluppo
Ossidi di carbonio
Ossidi di azoto (NO_x)
Ossidi di zolfo
Ossidi di fosforo

SEZIONE 11: INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE

11.1 Informazioni sugli effetti tossicologici

Prodotto commerciale

Informazioni sulle vie
probabili di esposizione : Inalazione, Contatto con gli occhi, Contatto con la pelle

KitchenPro Duo

Prodotto

- Tossicità acuta per via orale : Stima della tossicità acuta : > 2,000 mg/kg
- Tossicità acuta per inalazione : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Tossicità acuta per via cutanea : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Corrosione/irritazione cutanea : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Lesioni oculari gravi/irritazioni oculari gravi : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Sensibilizzazione respiratoria o cutanea : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Cancerogenicità : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Effetti sulla riproduzione : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Mutagenicità delle cellule germinali : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Teratogenicità : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Tossicità specifica per organi bersaglio (STOT) - esposizione singola : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Tossicità specifica per organi bersaglio (STOT) - esposizione ripetuta : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.
- Tossicità per aspirazione : Non vi sono dati disponibili per questo prodotto.

Componenti

- Tossicità acuta per via orale : (acidi grassi) Alchilsolfosuccinati
DL50 Ratto: 3,000 mg/kg
- Esan-1-olo, etossilato
DL50 Ratto: 1,250 mg/kg
Sostanza da sottoporre al test: L'informazione data è fondata su dati ottenuti da sostanze simili.
- Propan-2-olo
DL50 Ratto: 5,840 mg/kg

Componenti

- Tossicità acuta per inalazione : Propan-2-olo
4 h CL50 Ratto: 30 mg/l

Componenti

KitchenPro Duo

Tossicità acuta per via cutanea : (acidi grassi) Alchilsolfosuccinati
DL50 Su coniglio: 10,000 mg/kg

Esan-1-olo, etossilato
DL50 Ratto: > 2,000 mg/kg
Sostanza da sottoporre al test: L'informazione data è fondata su dati ottenuti da sostanze simili.

Propan-2-olo
DL50 Su coniglio: 12,870 mg/kg

Conseguenze potenziali sulla salute

Prodotto commerciale

Occhi : Provoca gravi lesioni oculari.

Pelle : Provoca irritazione della pelle.

Ingestione : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Inalazione : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Esposizione cronica : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Prodotto alla diluizione d'uso

Occhi : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Pelle : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Ingestione : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Inalazione : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Esposizione cronica : Nelle normali condizioni d'uso, non sono conosciuti o previsti danni alla salute.

Esperienza sull'esposizione dell'uomo

Prodotto commerciale

Contatto con gli occhi : Arrossamento, Dolore, Corrosione

Contatto con la pelle : Arrossamento, Irritazione

Ingestione : Nessun sintomo conosciuto o previsto.

KitchenPro Duo

Inalazione : Nessun sintomo conosciuto o previsto.

Prodotto alla diluizione d'uso

Contatto con gli occhi : Nessun sintomo conosciuto o previsto.

Contatto con la pelle : Nessun sintomo conosciuto o previsto.

Ingestione : Nessun sintomo conosciuto o previsto.

Inalazione : Nessun sintomo conosciuto o previsto.

SEZIONE 12: INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Prodotto commerciale

12.1 Ecotossicità

Conseguenze sull'ambiente : Questo prodotto non ha effetti ecotossicologici conosciuti.

Prodotto

Tossicità per i pesci : Nessun dato disponibile

Tossicità per la daphnia e per altri invertebrati acquatici. : Nessun dato disponibile

Tossicità per le alghe : Nessun dato disponibile

Componenti

Tossicità per i pesci : (acidi grassi) Alchilsolfosuccinati
96 h CL50 Danio rerio (pesce zebra): 49 mg/l

Esan-1-olo, etossilato

96 h CL50 Brachydanio rerio (danio zebrato o pesce zebra): > 100 mg/l

Sostanza da sottoporre al test: L'informazione data è fondata su dati ottenuti da sostanze simili.

Propan-2-olo

96 h CL50 Pimephales promelas (Cavedano americano): 9,640 mg/l

Componenti

Tossicità per la daphnia e per altri invertebrati acquatici. : (acidi grassi) Alchilsolfosuccinati
48 h CE50 Daphnia magna (Pulce d'acqua grande): 6.6 mg/l

Esan-1-olo, etossilato

48 h CE50 Daphnia magna (Pulce d'acqua grande): > 100 mg/l

Sostanza da sottoporre al test: L'informazione data è fondata su dati ottenuti da sostanze simili.

Propan-2-olo

CL50 Daphnia magna (Pulce d'acqua grande): > 10,000 mg/l

Componenti

Tossicità per le alghe : (acidi grassi) Alchilsolfosuccinati
72 h CE50 Desmodesmus subspicatus (alga verde): 82.5 mg/l

Esan-1-olo, etossilato

72 h CE50: > 100 mg/l

KitchenPro Duo

Sostanza da sottoporre al test: L'informazione data è fondata su dati ottenuti da sostanze simili.

12.2 Persistenza e degradabilità

Prodotto

Biodegradabilità : I tensioattivi contenuti nel prodotto sono biodegradabili in base ai requisiti del regolamento sui detergenti 648/2004/EC.

Componenti

Biodegradabilità : fatty alcohol alkoxylate
Risultato: Rapidamente biodegradabile.

(acidi grassi) Alchilsolfosuccinati
Risultato: Rapidamente biodegradabile.

Esan-1-olo, etossilato
Risultato: Rapidamente biodegradabile.

Propan-2-olo
Risultato: Rapidamente biodegradabile.

12.3 Potenziale di bioaccumulo

Nessun dato disponibile

12.4 Mobilità nel suolo

Nessun dato disponibile

12.5 Risultati della valutazione PBT e vPvB

Prodotto

Valutazione : Questa sostanza/miscela non contiene componenti considerati sia persistenti, bioaccumulabili che tossici (PBT), oppure molto persistenti e molto bioaccumulabili (vPvB) a concentrazioni di 0.1% o superiori.

12.6 Altri effetti avversi

Nessun dato disponibile

SEZIONE 13: CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Eliminare rispettando le Direttive Europee che riguardano i rifiuti o i rifiuti pericolosi. I codici dei rifiuti devono essere assegnati dall'utilizzatore, di preferenza dopo discussione con le autorità responsabili per lo smaltimento dei rifiuti.

13.1 Metodi di trattamento dei rifiuti

Prodotto commerciale

Prodotto : Il riciclo è consigliabile al posto dello smaltimento in discarica o dell'incenerimento. Se il riciclaggio non è praticabile, smaltire secondo le leggi locali. Eliminare i rifiuti in un impianto autorizzato per lo smaltimento dei rifiuti.

KitchenPro Duo

Se il riciclaggio non è praticabile, smaltire secondo le leggi locali. Eliminare i rifiuti in un impianto autorizzato per l'eliminazione dei rifiuti.

- Contenitori contaminati : Smaltire come prodotto inutilizzato. I contenitori vuoti dovrebbero essere trasportati in un sito autorizzato per il riciclaggio o l'eliminazione. Non riutilizzare contenitori vuoti. Smaltire in accordo con la normativa locale, statale e federale.
- Guida per la selezione del codice dei rifiuti : Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose. Se questo prodotto è utilizzato in qualsiasi altro processo, l'utilizzatore finale deve determinare e assegnare il codice del catalogo europeo dei rifiuti più appropriato. È responsabilità del produttore dei rifiuti determinare le proprietà tossicologiche e fisiche del materiale generato al fine di determinare la corretta identificazione del rifiuto e i metodi di smaltimento in conformità alle appropriate leggi Europee (direttiva 2008/98/CE) e leggi locali.

Prodotto alla diluizione d'uso

Prodotto : Il prodotto diluito può essere scaricato nel sistema fognario.

Contenitori contaminati : Smaltire in accordo con la normativa locale, statale e federale.

SEZIONE 14: INFORMAZIONI SUL TRASPORTO

Prodotto commerciale

Lo spedizioniere / il mittente è responsabile di assicurare che l'imballaggio, l'etichettatura e le marcature sono conformi con la modalità di trasporto selezionata.

Trasporto su strada (ADR/ADN/RID)

- 14.1 Numero ONU : Merci non pericolose
14.2 Nome di spedizione dell'ONU : Merci non pericolose
14.3 Classi di pericolo connesso al trasporto : Merci non pericolose
14.4 Gruppo di imballaggio : Merci non pericolose
14.5 Pericoli per l'ambiente : Merci non pericolose
14.6 Precauzioni speciali per gli utilizzatori : Merci non pericolose

Trasporto aereo (IATA)

- 14.1 Numero ONU : Merci non pericolose
14.2 Nome di spedizione dell'ONU : Merci non pericolose
14.3 Classi di pericolo connesso al trasporto : Merci non pericolose
14.4 Gruppo di imballaggio : Merci non pericolose
14.5 Pericoli per l'ambiente : Merci non pericolose
14.6 Precauzioni speciali per : Merci non pericolose

KitchenPro Duo

gli utilizzatori

**Trasporto marittimo
(IMDG/IMO)**

14.1 Numero ONU : Merci non pericolose
14.2 Nome di spedizione dell'ONU : Merci non pericolose
14.3 Classi di pericolo connesso al trasporto : Merci non pericolose
14.4 Gruppo di imballaggio : Merci non pericolose
14.5 Pericoli per l'ambiente : Merci non pericolose
14.6 Precauzioni speciali per gli utilizzatori : Merci non pericolose
14.7 Trasporto di rinfuse secondo l'allegato II di MARPOL 73/78 e il codice IBC : Merci non pericolose

SEZIONE 15: INFORMAZIONI SULLA REGOLAMENTAZIONE

15.1 Disposizioni legislative e regolamentari su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela

secondo il Regolamento sui Detergenti CE 648/2004 : uguale o superiore al 5 % ma inferiore al 15 %: Tensioattivi non ionici
inferiore al 5 %: Tensioattivi anionici
Altri costituenti: Profumo
Allergeni:
d-Limonene

Regolamentazione nazionale

Tenere in considerazione la direttiva 94/33/CE sulla protezione dei giovani al lavoro.

Altre legislazioni : DPR 6 febbraio 2009, n. 21

15.2 Valutazione della sicurezza chimica

Questo prodotto contiene sostanze per le quali sono ancora necessarie le Valutazioni sulla sicurezza chimica.

SEZIONE 16: ALTRE INFORMAZIONI

Procedura utilizzata per determinare la classificazione secondo
REGOLAMENTO (CE) N. 1272/2008

Classificazione	Giustificazione
Irritazione cutanea 2, H315	Metodo di calcolo
Lesioni oculari gravi 1, H318	Metodo di calcolo

Testo completo delle indicazioni-H

H225 Liquido e vapori facilmente infiammabili.
H302 Nocivo se ingerito.

KitchenPro Duo

H315	Provoca irritazione cutanea
H318	Provoca gravi lesioni oculari.
H319	Provoca grave irritazione oculare.
H336	Può provocare sonnolenza o vertigini.

Testo completo di altre abbreviazioni

ADN - Accordo europeo relativo al trasporto internazionale di merci pericolose per via navigabile; ADR - Accordo europeo relativo al trasporto internazionale di merci pericolose su strada; AICS - Inventario Australiano delle sostanze chimiche; ASTM - Società americana per le prove dei materiali; bw - Peso corporeo; CLP - Regolamento di classificazione, etichettatura e imballaggio; Regolamento (CE) N. 1272/2008; CMR - Cancerogeno, mutageno o tossico per la riproduzione; DIN - Standard dell'istituto tedesco per la standardizzazione; DSL - Elenco domestico delle sostanze (Canada); ECHA - Agenzia europea delle sostanze chimiche; EC-Number - Numero della Comunità Europea; ECx - Concentrazione associata a x% di risposta; ELx - Tasso di carico associato a x% di risposta; EmS - Programma di emergenza; ENCS - Sostanze chimiche esistenti e nuove (Giappone); ErCx - Concentrazione associata a x% di risposta di grado di crescita; GHS - Sistema globale armonizzato; GLP - Buona pratica di laboratorio; IARC - Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro; IATA - Associazione internazionale del trasporto aereo; IBC - Codice internazionale per la costruzione e le dotazioni delle navi adibite al trasporto alla rinfusa di sostanze chimiche pericolose; IC50 - Metà della concentrazione massima inibitoria; ICAO - Organizzazione internazionale per l'aviazione civile; IECSC - Inventario delle sostanze chimiche esistenti Cina; IMDG - Marittimo internazionale per il trasporto delle merci pericolose; IMO - Organizzazione marittima internazionale; ISHL - Legge sulla sicurezza industriale e sulla salute (Giappone); ISO - Organizzazione internazionale per la standardizzazione; KECI - Inventario Coreano delle sostanze chimiche esistenti; LC50 - Concentrazione letale al 50% per una popolazione di prova; LD50 - Dose letale al 50% per una popolazione di prova (dose letale mediana); MARPOL - Convenzione internazionale per la prevenzione dell'inquinamento causato da navi; n.o.s. - non diversamente specificato; NO(A)EC - Concentrazione senza effetti (avversi) osservati; NO(A)EL - Livello senza effetti (avversi) osservati; NOELR - Quota di carico senza effetti osservati; NZIoC - Inventario delle sostanze chimiche della Nuova Zelanda; OECD - Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico; OPPTS - Ufficio per la sicurezza chimica e di prevenzione dell'inquinamento; PBT - Sostanza persistente, bioaccumulabile e tossica; PICCS - Inventario delle sostanze chimiche delle Filippine; (Q)SAR - Relazioni (quantitative) struttura-attività; REACH - Regolamento (CE) N. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche; RID - Regolamenti concernenti il trasporto internazionale ferroviario di merci pericolose; SADT - Temperatura di decomposizione autoaccelerata; SDS - Scheda di sicurezza; TCSI - Inventario delle sostanze chimiche del Taiwan; TRGS - Regola tecnica per sostanze pericolose; TSCA - Legge sul controllo delle sostanze tossiche (Stati Uniti); UN - Nazioni Unite; vPvB - Molto persistente e molto bioaccumulabile

Ulteriori informazioni

Preparato da : Regulatory Affairs

I numeri presenti nella MSDS sono forniti nella forma: 1,000,000 = 1 milione; 1,000 = 1 migliaio; 0.1 = 1 decimo e 0.001 = 1 millesimo

MODIFICHE ALLE INFORMAZIONI: le modifiche rilevanti alle informazioni normative o sanitarie per questa revisione sono indicate da una barra sul margine sinistro dello MSDS.

Le informazioni riportate in questa Scheda di Sicurezza sono corrette al meglio delle nostre conoscenze, informazioni e opinioni alla data della sua pubblicazione. Tali informazioni sono fornite con l'unico scopo di consentire l'utilizzo sicuro, lo stoccaggio, il trasporto, lo smaltimento e non devono considerarsi come garanzie o specifiche di qualità. Esse si riferiscono soltanto al materiale specificatamente indicato e non sono valide per lo stesso quando usato in combinazione con altri materiali o in altri processi, se non specificatamente indicato nel testo.

KitchenPro Duo

ALLEGATO: SCENARI DI ESPOSIZIONE

Sostanze DPD+
:

Le seguenti sostanze sono le sostanze capofila che contribuiscono agli scenari d'esposizione della miscela secondo le regole della DPD+:

Via	Sostanza	No. CAS	N. EINECS
	Nessuna sostanza capofila, non pericoloso		

Per calcolare se le vostre condizioni operative a valle e le misure di gestione del rischio sono sicure, potete calcolare il vostro fattore di rischio nel sito web menzionato sotto:

www.ecetoc.org/tra

Titolo breve dello scenario d'esposizione : **Prodotto per la pulizia dei pavimenti. Processo manuale.**

Descrittori degli usi

- Gruppi di utilizzatori principali : Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)
- Settore d'uso finale : **SU22:** Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)
- Categorie di processo : **PROC10:** Applicazione con rulli o pennelli
PROC8a: Trasferimento di una sostanza o di un preparato (riempimento/ svuotamento) da/ a recipienti/ grandi contenitori, in strutture non dedicate
- Categorie di prodotto : **PC35:** Prodotti per il lavaggio e la pulizia (tra cui prodotti a base di solventi)
- Categoria a rilascio nell'ambiente : **ERC8a:** Ampio uso dispersivo in ambiente interno di coadiuvanti tecnologici in sistemi aperti

Titolo breve dello scenario d'esposizione : **Prodotto per la pulizia dell' ambiente cucina. Utilizzo manuale**

Descrittori degli usi

- Gruppi di utilizzatori principali : Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)

KitchenPro Duo

Settore d'uso finale	:	SU22: Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)
Categorie di processo	:	PROC10: Applicazione con rulli o pennelli PROC8a: Trasferimento di una sostanza o di un preparato (riempimento/ svuotamento) da/ a recipienti/ grandi contenitori, in strutture non dedicate
Categorie di prodotto	:	PC35: Prodotti per il lavaggio e la pulizia (tra cui prodotti a base di solventi)
Categoria a rilascio nell'ambiente	:	ERC8a: Ampio uso dispersivo in ambiente interno di coadiuvanti tecnologici in sistemi aperti
Titolo breve dello scenario d'esposizione	:	Prodotto per la pulizia dell' ambiente cucina. Spruzzare e strofinare a mano

Descrittori degli usi

Gruppi di utilizzatori principali	:	Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)
Settore d'uso finale	:	SU22: Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)
Categorie di processo	:	PROC10: Applicazione con rulli o pennelli PROC11: Applicazione spray non industriale PROC8a: Trasferimento di una sostanza o di un preparato (riempimento/ svuotamento) da/ a recipienti/ grandi contenitori, in strutture non dedicate
Categorie di prodotto	:	PC35: Prodotti per il lavaggio e la pulizia (tra cui prodotti a base di solventi)
Categoria a rilascio nell'ambiente	:	ERC8a: Ampio uso dispersivo in ambiente interno di coadiuvanti tecnologici in sistemi aperti
Titolo breve dello scenario d'esposizione	:	Prodotto per la pulizia dei pavimenti. Processo semi-automatico.

Descrittori degli usi

Gruppi di utilizzatori principali	:	Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)
Settore d'uso finale	:	SU22: Usi professionali: settore pubblico (amministrazione, istruzione, intrattenimento, servizi, artigianato)
Categorie di processo	:	PROC10: Applicazione con rulli o pennelli PROC8a: Trasferimento di una sostanza o di un preparato

KitchenPro Duo

(riempimento/ svuotamento) da/ a recipienti/ grandi contenitori, in strutture non dedicate

Categorie di prodotto : **PC35:** Prodotti per il lavaggio e la pulizia (tra cui prodotti a base di solventi)

Categoria a rilascio nell'ambiente : **ERC8a:** Ampio uso dispersivo in ambiente interno di coadiuvanti tecnologici in sistemi aperti