

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO TABS

Seite: 1

Erstellungsdatum: 06.07.2015

Revisionsnummer: 1

Abschnitt 1: Bezeichnung des Stoffs bzw. des Gemischs und des Unternehmens

1.1. Produktidentifikator

Produktbezeichnung: GASTRO TABS

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

Verwendung des Produkts: Geschirrspülmittel für die gewerbliche Spülmaschine. PC35: Wasch- und Reinigungsmittel (einschließlich Produkte auf Lösemittelbasis) .

1.3. Einzelheiten zum Lieferanten, der das Sicherheitsdatenblatt bereitstellt

Firmenname: Endres GmbH & Co KG

Sandäcker 2

D-97076 Würzburg

Deutschland

Tel: +49 931/270 02-0

Fax: +49 931/270 02-22

Email: info@endres-hygiene.de

1.4. Notrufnummer

Notfalltelefon: +49 931/270 02-0

Abschnitt 2: Mögliche Gefahren

2.1. Einstufung des Stoffs oder Gemischs

Einstufung (CLP): Eye Irrit. 2: H319

Wichtigste schädliche Wirkungen: Verursacht schwere Augenreizung.

2.2. Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente:

Gefahrenhinweise: H319: Verursacht schwere Augenreizung.

Signalwörter: Achtung

Gefahrenpiktogramme: GHS07: Ausrufezeichen



Sicherheitshinweise: P101: Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten.

P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

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

P337+313: Bei anhaltender Augenreizung: Ärztlichen Rat einholen/Ärztliche Hilfe hinzuziehen.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO TABS

Seite: 2

2.3. Sonstige Gefahren

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

Abschnitt 3: Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

3.2. Gemische

Gefährliche Bestandteile:

NATRIUMCARBONAT

EINECS	CAS	PBT / WEL	Einstufung (CLP)	Prozent
207-838-8	497-19-8	-	Eye Irrit. 2: H319	10-30%

NATRIUMPEROXOCARBONAT

239-707-6	15630-89-4	-	Ox. Sol. 2: H272; Acute Tox. 4: H302; Eye Dam. 1: H318	1-10%
-----------	------------	---	---	-------

ZINC SULPHATE

231-793-3	7733-02-0	-	Acute Tox. 4: H302; Eye Dam. 1: H318; Aquatic Chronic 1: H410; Aquatic Acute 1: H400	<1%
-----------	-----------	---	--	-----

Abschnitt 4: Erste-Hilfe-Maßnahmen

4.1. Beschreibung der Erste-Hilfe-Maßnahmen

Hautkontakt: Sofort sämtliche verschmutzte Kleidung und Schuhe ausziehen, soweit nicht mit der Haut verklebt. Sofort mit viel Wasser und Seife abwaschen.

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

Verschlucken: Mund mit Wasser ausspülen. Kein Erbrechen herbeiführen. Bei Bewußtsein sofort einen halben Liter Wasser trinken lassen. Arzt aufsuchen.

Einatmen: Person Frischluft zuführen und bei Beschwerden Arzt konsultieren.

4.2. Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen

Hautkontakt: Mögliche Reizung und Rötung im Kontaktbereich.

Augenkontakt: Mögliche Schmerzen und Rötung können auftreten. Kann übermäßigen Tränenfluß bewirken. Heftige Schmerzen können auftreten. Sehvermögen kann getrübt werden. Kann dauerhafte Schäden verursachen.

Verschlucken: Mögliche Wundheit und Rötung von Mund und Rachen. Brechreiz und Magenschmerzen können auftreten.

Einatmen: Keine Symptome.

Verzögert auftretende Wirkungen: Mit sofort auftretenden Wirkungen ist nach kurzer Exposition zu rechnen.

4.3. Hinweise auf ärztliche Soforthilfe oder Spezialbehandlung

Sofort- / Sonderbehandlung: An Ort und Stelle sollte eine Einrichtung zum Augenbaden zur Verfügung stehen.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO TABS

Seite: 3

Abschnitt 5: Maßnahmen zur Brandbekämpfung

5.1. Löschmittel

Löschmittel: Löschmaßnahmen auf Umgebungsbrand abstimmen. Behälter mit Sprühwasser kühlen. Kohlendioxid. Wassersprühstrahl. Löschpulver. Alkoholbeständiger Schaum.

5.2. Besondere vom Stoff oder Gemisch ausgehende Gefahren

Expositionsrisiko: Setzt bei Verbrennung giftige Gase / Rauche frei.

5.3. Hinweise für die Brandbekämpfung

Besondere Schutzausrüstung: Umluftunabhängige Atemschutzgeräte benutzen. Zur Verhütung von Augen- oder Hautkontakt Schutzkleidung tragen.

Abschnitt 6: Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

6.1. Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen, Schutzausrüstungen und in Notfällen anzuwendende Verfahren

Pers. Schutzmaßnahmen: Kontaminierten Bereich mit Beschilderung abgrenzen und Zutritt von Unbefugten verhindern. Maßnahmen nur mit geeigneter Schutzkleidung ergreifen - siehe Abschnitt 8 des Sicherheitsdatenblatts. Staubbildung vermeiden.

6.2. Umweltschutzmaßnahmen

Umweltschutzmaßnahmen: Nicht in die Kanalisation oder Gewässer ableiten.

6.3. Methoden und Material für Rückhaltung und Reinigung

Reinigungsmethoden: Mechanisch aufnehmen. Den Verschüttungsbereich mit viel Wasser abspülen.

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: Direkten Kontakt mit der Substanz vermeiden. Ausreichende Belüftung sicherstellen. Staubbildung und -verbreitung in der Luft vermeiden.

7.2. Bedingungen zur sicheren Lagerung unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten

Lagerung: Behälter dicht geschlossen halten. Kühl und gut belüftet lagern. Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit vermeiden.

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.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO TABS

Seite: 4

DNEL/PNEC

DNEL / PNEC Nicht verfügbar.

8.2. Begrenzung und Überwachung der Exposition

Technische Maßnahmen: Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

Atemschutz: Umluftunabhängige Atemschutzgeräte müssen für Notfälle verfügbar sein.

Handschutz: Im Normalfall nicht erforderlich. Handschuhe aus PVC. Handschuhe aus Butyl. Handschuhe aus Gummi.

Augenschutz: Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nicht erforderlich.

Hautschutz: Schutzkleidung.

Abschnitt 9: Physikalische und chemische Eigenschaften

9.1. Angaben zu den grundlegenden physikalischen und chemischen Eigenschaften

Form: Feststoff

Farbe: Verschiedene

Geruch: Charakteristischer Geruch

Verdunstungszahl: Vernachlässigbar

Brandfördernd: Oxidierend (laut EU-Kriterien)

Löslichkeit in Wasser: Löslich

Auch löslich in: Nicht bestimmt

Viskosität: Entfällt

Siedepunkt / -bereich °C: >35

Schmelzpunkt / -bereich °C: Nicht bestimmt

Explosionsgrenzen %: untere: Nicht bestimmt

obere: Nicht bestimmt

Flammpunkt °C: >93

Vert. koeff: n-Octanol/Wasser: Nicht bestimmt

Zündtemperatur °C: Nicht bestimmt

Dampfdruck: Nicht bestimmt

Relative Dichte: Nicht bestimmt

pH: 10-11 (1%ig; 20°C)

VOC g/l: Nicht verfügbar.

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.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO TABS

Seite: 5

10.4. Zu vermeidende Bedingungen

Zu vermeidende Bedingungen: Feuchtigkeit. Direktes Sonnenlicht. Hitze.

10.5. Unverträgliche Materialien

Zu vermeidende Stoffe: Keine gefährlichen Reaktionen bekannt.

10.6. Gefährliche Zersetzungsprodukte

Gefährliche Zersetzungsprod: Keine gefährlichen Zersetzungsprodukte bekannt.

Abschnitt 11: Toxikologische Angaben

11.1. Angaben zu toxikologischen Wirkungen

Gefährliche Bestandteile:

NATRIUMCARBONAT

ORL	MUS	LD50	6600	mg/kg
ORL	RAT	LD50	4090	mg/kg
SCU	MUS	LD50	2210	mg/kg

ZINC SULPHATE

IVN	RAT	LD50	69900	µg/kg
ORL	MUS	LD50	245	mg/kg
ORL	RAT	LD50	1710	mg/kg

Toxizität, Werte: Nicht verfügbar.

Symptome / Aufnahmewege

Hautkontakt: Mögliche Reizung und Rötung im Kontaktbereich.

Augenkontakt: Mögliche Schmerzen und Rötung können auftreten. Kann übermäßigen Tränenfluß bewirken. Heftige Schmerzen können auftreten. Sehvermögen kann getrübt werden.
Kann dauerhafte Schäden verursachen.

Verschlucken: Mögliche Wundheit und Rötung von Mund und Rachen. Brechreiz und Magenschmerzen können auftreten.

Einatmen: Keine Symptome.

Verzögert auftretende Wirkungen: Mit sofort auftretenden Wirkungen ist nach kurzer Exposition zu rechnen.

Abschnitt 12: Umweltbezogene Angaben

12.1. Toxizität

Ökotoxizität, Werte: Nicht verfügbar.

12.2. Persistenz und Abbaubarkeit

Persistenz und Abbaubarkeit: Die Zubereitung kann durch abiotische Prozesse z.B. chemische oder photolytische Prozesse abgebaut werden.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO TABS

Seite: 6

12.3. Bioakkumulationspotenzial

Bioakkumulationspotenzial: Die Zubereitung ist wasserlöslich, eine Anreicherung in Organismen ist nicht zu erwarten.

12.4. Mobilität im Boden

Mobilität: Wasserlöslich.

12.5. Ergebnisse der PBT- und vPvB-Beurteilung

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

12.6. Andere schädliche Wirkungen

Andere schädliche Wirkungen: Schädlich für Wasserorganismen.

Abschnitt 13: Hinweise zur Entsorgung

13.1. Verfahren zur Abfallbehandlung

Beseitigungsverfahren: In einen geeigneten Behälter umfüllen und zur Entsorgung durch spezialisiertes Entsorgungsunternehmen abholen lassen.

Verwertungsverfahren: Nicht zutreffend.

Abfallschlüssel Nr: 20 01 29*

Verpackungsentsorgung: Wie normalen Industrieabfall entsorgen.

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

Abschnitt 16: Sonstige Angaben

Sonstige Angaben

Zusätzliche Angaben: Dieses Sicherheitsdatenblatt wurde gemäß Verordnung Nr 453/2010 erstellt.

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

Verwendete Abkürzungen: DPD: Richtlinie 1999/45/EWG DSD: Richtlinie 67/548/EWG

PBT: persistente, bioakkumulierbare, toxische Stoffe vPvB: hoch persistente, hoch bioakkumulierbare Stoffe AGW: Arbeitsplatzgrenzwert

Fort: Fortsetzung folgt auf nächster Seite. WGK: Wassergefährdungsklasse VwVwS:

Verwaltungsvorschrift wassergefährdende Stoffe

CLP: Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO TABS

Seite: 7

Sätze aus Abschnitt 2 and 3: H272: Kann Brand verstärken; Oxidationsmittel.

H302: Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.

H318: Verursacht schwere Augenschäden.

H319: Verursacht schwere Augenreizung.

H410: Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung.

Haftungsausschlußklausel: Die obige Information ist nach unserem besten Wissen korrekt; es wird jedoch nicht behauptet, daß diese vollständig ist, und sie darf daher nur als Richtlinie betrachtet werden. Die Firma kann nicht für irgendwelche Schäden, die durch den Umgang oder Kontakt mit dem obigen Produkt entstanden sind, verantwortlich gemacht werden.