

SICHERHEITSDATENBLATT
GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 1

Erstellungsdatum: 06.07.2015

Revisionsnummer: 1

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

1.1. Produktidentifikator

Produktbezeichnung: GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

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

Verwendung des Produkts: Klarspülmittel für gewerbliche Geschirrspülmaschinen. 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; Aquatic Chronic 3: H412; Skin Irrit. 2: H315

Wichtigste schädliche Wirkungen: Verursacht Hautreizungen. Verursacht schwere Augenreizung. Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

2.2. Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente:

Gefahrenhinweise: H315: Verursacht Hautreizungen.

H319: Verursacht schwere Augenreizung.

H412: Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Signalwörter: Achtung

Gefahrenpiktogramme: GHS07: Ausrufezeichen



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

P273: Freisetzung in die Umwelt vermeiden.

P280: Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 2

P302+352: BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT: Mit viel Wasser/ waschen.

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.

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:

LANGKETTIGER ALKOHOL, ALKOXYLIERT LF REF.NR.02-2119630747-33-0000

EINECS	CAS	PBT / WEL	Einstufung (CLP)	Prozent
-	-	-	Skin Irrit. 2: H315; Eye Irrit. 2: H319	1-10%

FETTALKOHOLALKOXYLAT, POLYMER

-	120313-48-6	-	Aquatic Chronic 2: H411; Aquatic Acute 1: H400; Skin Irrit. 2: H315	1-10%
---	-------------	---	---	-------

ETHANOL

200-578-6	64-17-5	Stoff mit einem Gemeinschafts AGW.	Flam. Liq. 2: H225	1-10%
-----------	---------	------------------------------------	--------------------	-------

NATRIUMCUMOLSULFONAT

239-854-6	15763-76-5	-	Eye Irrit. 2: H319	1-10%
-----------	------------	---	--------------------	-------

KALIUMCUMOLSULFONAT

629-764-9	164524-02-1	-	Eye Irrit. 2: H319	1-10%
-----------	-------------	---	--------------------	-------

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. Arzt aufsuchen.

Einatmen: Die betroffene Person nur aus dem Gefahrenbereich entfernen, wenn die eigene Sicherheit gewährleistet ist. Arzt aufsuchen.

4.2. Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen

Hautkontakt: Mögliche Reizung und Rötung im Kontaktbereich.

Augenkontakt: Reizung und Rötung können auftreten. Kann übermäßigen Tränenfluß bewirken.

Verschlucken: Mögliche Wundheit und Rötung von Mund und Rachen.

Einatmen: Möglicher Hustenreiz mit Brustbeklemmung. Exposition kann Husten oder Keuchen verursachen.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 3

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.

Abschnitt 5: Maßnahmen zur Brandbekämpfung

5.1. Löschmittel

Löschmittel: Löschmaßnahmen auf Umgebungsbrand abstimmen. Behälter mit Sprühwasser kühlen.

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: Persönliche Schutzausrüstung siehe Abschnitt 8. Im Außenbereich Windrichtung beachten. Im Außenbereich Personen mit dem Rücken gegen den Wind und entfernt von der Gefahrenstelle halten. Kontaminierten Bereich mit Beschilderung abgrenzen und Zutritt von Unbefugten verhindern. Um Auslaufen zu verhindern, leckende Behälter so stellen, daß das Leck oben ist.

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. In einen verschließbaren und ordnungsgemäß beschrifteten Bergungsbehälter zur fachgemäßen Entsorgung umladen.

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. Nicht in geschlossenen Räumen handhaben. Nebelbildung und -verbreitung in der Luft vermeiden.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 4

7.2. Bedingungen zur sicheren Lagerung unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten

Lagerung: Kühl und gut belüftet lagern. Behälter dicht geschlossen halten.

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

Gefährliche Bestandteile:

ETHANOL

Expositionsgrenzwerte:

Atembarer Staub

	8 St. AGW	Spitzen	8 St. AGW	Spitzen
DE	500 ml/m ³ , 960 mg/m ³	-	-	-

DNEL/PNEC

Gefährliche Bestandteile:

NATRIUMCUMOLSULFONAT

Art	Exposition	Wert	Bevölkerung	Wirkung
DNEL	Inhalativ	26,9	Arbeitnehmern	Systemische

8.2. Begrenzung und Überwachung der Exposition

Technische Maßnahmen: Für ausreichende Belüftung sorgen.

Atemschutz: Umluftunabhängige Atemschutzgeräte müssen für Notfälle verfügbar sein.

Handschutz: Schutzhandschuhe.

Augenschutz: Schutzbrille. Augendusche vorsehen.

Hautschutz: Schutzkleidung.

Abschnitt 9: Physikalische und chemische Eigenschaften

9.1. Angaben zu den grundlegenden physikalischen und chemischen Eigenschaften

Form: Flüssigkeit

Farbe: Farblos

Geruch: Geruchlos

Verdunstungszahl: Vernachlässigbar

Brandfördernd: Nichtoxidierend (laut EU-Kriterien)

Löslichkeit in Wasser: Beliebig mischbar

Auch löslich in: Nicht bestimmt

Viskosität: Nicht viskos

Siedepunkt / -bereich °C: >35

Schmelzpunkt / -bereich °C: Nicht bestimmt

Explosionsgrenzen %: untere: Nicht bestimmt

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT
GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 5

Flammpunkt °C: 60 - 93
Zündtemperatur °C: Nicht bestimmt
Relative Dichte: 1,020 (20°C)

obere: Nicht bestimmt
Vert. koeff: n-Octanol/Wasser: Nicht bestimmt
Dampfdruck: Nicht bestimmt
pH: 7 (20°C)

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: Hitze.

10.5. Unverträgliche Materialien

Zu vermeidende Stoffe: Starke Oxidationsmittel. Starke Säuren.

10.6. Gefährliche Zersetzungsprodukte

Gefährliche Zersetzungsprod: Setzt bei Verbrennung giftige Gase / Rauche frei.

Abschnitt 11: Toxikologische Angaben

11.1. Angaben zu toxikologischen Wirkungen

Gefährliche Bestandteile:

LANGKETTIGER ALKOHOL, ALKOXYLIERT LF REF.NR.02-2119630747-33-0000

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

FETTALKOHOLALKOXYLAT, POLYMER

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

ETHANOL

IVN	RAT	LD50	1440	mg/kg
-----	-----	------	------	-------

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT
GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 6

ORL	MUS	LD50	3450	mg/kg
ORL	RAT	LD50	7060	mg/kg

NATRIUMCUMOLSULFONAT

ORAL	RAT	LD50	<2000	mg/kg
------	-----	------	-------	-------

KALIUMCUMOLSULFONAT

ORAL	RAT	LD50	<2000	mg/kg
------	-----	------	-------	-------

Toxizität, Werte: Nicht verfügbar.

Symptome / Aufnahmewege

Hautkontakt: Mögliche Reizung und Rötung im Kontaktbereich.

Augenkontakt: Reizung und Rötung können auftreten. Kann übermäßigen Tränenfluß bewirken.

Verschlucken: Mögliche Wundtheit und Rötung von Mund und Rachen.

Einatmen: Möglicher Hustenreiz mit Brustbeklemmung. Exposition kann Husten oder Keuchen verursachen.

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

Abschnitt 12: Umweltbezogene Angaben

12.1. Toxizität

Gefährliche Bestandteile:

LANGKETTIGER ALKOHOL, ALKOXYLIERT LF REF.NR.02-2119630747-33-0000

FISCH	96H LC50	10-100	mg/l
Scenedesmus Subspicatus	48H EC50	10-100	mg/l

FETTALKOHOLALKOXYLAT, POLYMER

FISCH	96H LC50	1-10	mg/l
-------	----------	------	------

ETHANOL

Daphnia magna	48H EC50	9268-14221	mg/l
Leuciscius idus melanotus	48H LC50	8150	mg/l

KALIUMCUMOLSULFONAT

ALGAE	72H ErC50	>100	mg/l
Daphnia magna	48H EC50	>100	mg/l
FISCH	96H LC50	>100	mg/l

12.2. Persistenz und Abbaubarkeit

Persistenz und Abbaubarkeit: Biologisch abbaubar.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

GASTRO FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 7

12.3. Bioakkumulationspotenzial

Bioakkumulationspotenzial: Kein Bioakkumulationspotential.

12.4. Mobilität im Boden

Mobilität: Wird leicht im Erdboden absorbiert.

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: Geringe Ökotoxizität.

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

Besondere Vorschriften Nicht zutreffend.

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 FINISH UNIVERSAL-KLARSPÜLER

Seite: 8

Sätze aus Abschnitt 2 and 3: H225: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar.

H315: Verursacht Hautreizungen.

H319: Verursacht schwere Augenreizung.

H400: Sehr giftig für Wasserorganismen.

H411: Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

H412: Schädlich 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.