



SICHERHEITSDATENBLATT

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006

Seite: 1

Erstellungsdatum: 02.09.2010

Revisionsdatum: 10.07.2015

Revisionsnummer: 4

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

1.1. Produktidentifikator

Produktbezeichnung: KLEEN CATERING LIMONE

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

Verwendung des Produkts: Handspülmittel und Neutralreiniger für gewerbliche Verwendung

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 - 9970-50

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): Für dieses Produkt gibt es keine Einstufung gemäß CLP.

*2.2. Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente Für dieses Produkt gibt es keine Kennzeichnungselemente.

2.3. Sonstige Gefahren

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

ABSCHNITT 3: Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

3.2. Gemische

Gefährliche Bestandteile:

ALKYLBENZOLSULFONAT - Registrierte Nr. REACH: 01-2119489428-22-0001

EINECS	CAS	Einstufung (CLP)	Prozent
270-115-0	68411-30-3	Acute Tox. 4: H302; Eye Dam. 1: H318; Skin Irrit. 2: H315	1-<5%

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

KLEEN CATERING LIMONE

Seite: 2

ETHERSULFAT - Registrierte Nr. REACH: 01-2119488639-16-0000

500-234-8	68891-38-3		Skin Irrit. 2: H315; Eye Dam. 1: H318; Aquatic Chronic 3: H412	1-<2%
-----------	------------	--	---	-------

ABSCHNITT 4: Erste-Hilfe-Maßnahmen

4.1. Beschreibung der Erste-Hilfe-Maßnahmen

Hautkontakt: Sofort abwaschen mit Wasser.

Augenkontakt: Auge 15 Minuten unter fließendem Wasser ausspülen.

Verschlucken: Sofort Mund ausspülen und reichlich Wasser nachtrinken. Bei andauernden Beschwerden Arzt aufsuchen.

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 Rötung können auftreten.

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

5.3. Hinweise für die Brandbekämpfung

Besondere Schutzausrüstung: nicht erforderlich.

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 betroffenen Bereich belüften. Für ordnungsgemäße Entsorgung, siehe Abschnitt 13 des Sicherheitsdatenblatts.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

KLEEN CATERING LIMONE

Seite: 3

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 zutreffend.

8.2. Begrenzung und Überwachung der Exposition

Technische Maßnahmen: Nicht zutreffend.

Atemschutz: Atemschutz nicht erforderlich.

Handschutz: nicht erforderlich.

Augenschutz: nicht erforderlich.

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: Gelb

Geruch: nach Zitrone

Brandfördernd: Nichtoxidierend (laut EU-Kriterien)

Löslichkeit in Wasser: Mischbar

Viskosität: Viskos

Viskosität, Wert: > 0,5 dps

Viskosität, Testmethode: Rotationsviskosimeter, 20°C

Relative Dichte: 1,03 g/ml

pH: 7

9.2. Sonstige AngabenDE

Zusätzliche Angaben: Nicht zutreffend.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

KLEEN CATERING LIMONE

Seite: 4

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

Toxizität, Werte: Nicht zutreffend.

Symptome / Aufnahmewege

Hautkontakt: Kann im Kontaktbereich leichte Reizung bewirken.

Augenkontakt: Reizung und Rötung können auftreten.

Verschlucken: Brechreiz und Magenschmerzen können auftreten.

Einatmen: Nicht zutreffend.

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

Abschnitt 12: Umweltbezogene Angaben

12.1. Toxizität

Öcotoxizität, Werte:

Art	Test	Wert	Maßeinheit
Alkylethersulfat: Brachydanio rerio	96H LC50	7,1	mg/l
Daphnia magna	48H EC50	7,7	mg/l
Alkylbenzolsulfonat: Cyprinus carpio	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.

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

KLEEN CATERING LIMONE

Seite: 5

12.3. Bioakkumulationspotenzial

Bioakkumulationspotenzial: Nicht verfügbar.

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 30

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: 2 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 Verordnung (EG) Nr. 1207/2008 [CLP]

DetNet-Vergleichsrezeptur

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

[Fort.]

SICHERHEITSDATENBLATT

KLEEN CATERING LIMONE

Seite: 6

H315: Verursacht Hautreizungen.

H318: Verursacht schwere Augenschäden.

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.