



CDR S.r.l.
Via degli Artigiani, 6
50020 Ginestra F.na (FI)

SCHEDA DI SICUREZZA

**KIT DET. ACIDO LATTICO SU
FORMAGGIO**

Revisione:1
del 04/06/12

Data di compilazione: 26/03/10

Conforme al Regolamento CE 1907/06 e del regolamento 453/2010

1. Identificazione della sostanza o della miscela e della Società/Impresa

1.1. Identificatore del prodotto: **ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO R1**

1.2. Usi pertinenti identificati della sostanza/miscela e usi consigliati:

Prodotto per analisi su matrice alimentare

1.3. Informazioni sul fornitore della scheda dati di sicurezza:

CDR S.r.l.
Via degli Artigiani, 6
50020 Ginestra F.na (FI)
Italy
Tel: +39 055-871431
Fax: +39 055-8714322

1.4. Numero telefonico di emergenza: **+39 055-871431**
e-mail TC: **cdr@cdr-mediated.it**

2. Identificazione dei pericoli

2.1. Classificazione della sostanza o della miscela

Classificazione ai sensi delle Direttive 67/548/CEE - 1999/45/CEE:

La miscela non è classificata pericolosa ai sensi delle disposizioni di cui alle direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e successive modifiche ed adeguamenti.

Natura dei rischi specifici attribuiti:

nessuno

2.2. Elementi dell'etichetta:

Simboli previsti:

nessuno

Natura dei rischi specifici attribuiti:

nessuno

Consigli di prudenza:

nessuno

2.3. Altri pericoli

nessuno

3. Composizione/informazione sugli ingredienti

Composizione chimica: la miscela non contiene sostanze pericolose ai sensi delle disposizioni di cui alle direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e successive modifiche ed adeguamenti in percentuale tale da essere indicate in questo capitolo.

4. Misure di primo soccorso

4.1 Descrizione delle misure di primo soccorso

Raccomandazioni generali

Sostituire gli indumenti contaminati

In caso di inalazione

Portare il soggetto immediatamente all'aria fresca. Se la respirazione è difficoltosa, consultare il medico.

In caso di contatto con la pelle

Lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. Togliersi di dosso gli abiti contaminati. In caso di irritazione consultare il medico. Lavare gli indumenti contaminati prima di utilizzarli.

In caso di contatto con gli occhi

Lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua per almeno 15 minuti tenendo le palpebre ben aperte. Consultare immediatamente il medico

In caso d'ingestione

Sciacquare immediatamente la bocca con acqua. Consultare immediatamente il medico. Non somministrare nulla per via orale se il soggetto è incosciente e se non autorizzati dal medico. Non provocare il vomito.

4.2 Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati

nessun dato disponibile

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

nessun dato disponibile

5. Misure antincendio

5.1 Mezzi di estinzione:

Estinguenti idonei:

Acqua nebulizzata, CO₂, schiuma, polvere chimica.

Estinguenti vietati:

nessuno

5.2 Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela

in caso di incendio possono liberarsi fumi irritanti e/o tossici.

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

5.3 Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi:

indossare un equipaggiamento completo con elmetto a visiera e protezione del collo, autorespiratore a pressione o domanda, giacca e pantaloni ignifughi, con fasce intorno a braccia, gambe e vita. L'acqua contaminata usata per lo spegnimento deve essere eliminata in conformità con le disposizioni legislative.

6. Misure in caso di rilascio accidentale

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

Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di formazione di vapori utilizzare adeguata protezione respiratoria. Assicurare una buona ventilazione. Allontanare le persone non addette alle operazioni di intervento. Eliminare o escludere ogni fonte di innesco.

6.2 Precauzioni ambientali

Impedire la contaminazione delle acque superficiali, del terreno e la dispersione nell'aria con opportuni mezzi di contenimento.

6.3. Metodi e materiali per il contenimento e per la bonifica

Coprire le perdite con materiale assorbente inerte. Raccogliere la maggior parte del materiale ed eliminare il residuo con getti d'acqua. Usare l'acqua solo per togliere i residui in modo da evitare il pericolo di versamento del prodotto nelle fogne.

6.4 Riferimento ad altre sezioni:

Fare riferimento ai punti 8 e 13 per ulteriori informazioni

7. Manipolazione ed immagazzinamento

7.1 Precauzioni per la manipolazione sicura:

Non fumare, bere o mangiare durante la manipolazione. Tenere lontano da calore, scintille e fiamme libere. Evitare il contatto diretto del prodotto con occhi e pelle.

7.2. Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità:

Conservare i recipienti chiusi ed in luogo ben ventilato. Conservare a temperature comprese tra 15 e 25 °C.

7.3 Usi finali specifici:

Per impieghi particolari del prodotto, riferirsi alle informazioni specifiche oppure contattare il servizio tecnico dell'azienda.

8. Controllo dell'esposizione/protezione individuale

8.1 Parametri di controllo:

nessuno

8.2 Controlli dell'esposizione

Operare e maneggiare secondo le consuete misure precauzionali per la manipolazione dei prodotti chimici. Non mangiare, bere o fumare durante l'impiego. Lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone prima dei pasti e fare la doccia dopo il turno lavorativo. Gli abiti da lavoro devono essere lavati a parte e riposti in luogo separato.

Controllo dell'esposizione professionale

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

I suggerimenti sull'uso di particolari DPI hanno valore puramente indicativo. La loro scelta deve essere fatta sulla base del tipo di utilizzo del prodotto e sulle indicazioni del fornitore dei dispositivi (norma EN 374)

Protezione delle mani : guanti protettivi
Protezione degli occhi : occhiali protettivi
Protezione del corpo : indumenti da lavoro
Protezione respiratoria : maschera con filtro in caso di formazione di vapori organici

Controllo dell'esposizione ambientale:

In funzione delle modalità d'uso del prodotto nei vari comparti ambientali, si rammenta di rispettare eventuali disposizioni nazionali o comunitarie per la protezione dell'ambiente.

9. Proprietà fisiche e chimiche

9.1. Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali

Proprietà fisiche e chimiche	Valore	Metodo di determinazione
Aspetto	Liquido	
Odore	Caratteristico	
Soglia olfattiva	non disponibile	
pH	10,2	
Punto di fusione/punto di congelamento	non disponibile	
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione	non disponibile	
Punto di infiammabilità	non disponibile	
Tasso di evaporazione	non disponibile	
Infiammabilità (solidi, gas)	non pertinente	
Limiti superiore/inferiore di infiammabilità o di esplosività	non disponibile	
Tensione di vapore	non disponibile	
Densità di vapore	non disponibile	
Densità relativa	non disponibile	
Solubilità	solubile in acqua	
Idrosolubilità	solubile	
Coefficiente di ripartizione: n-ottanolo/acqua	non disponibile	
Temperatura di autoaccensione	non disponibile	
Temperatura di decomposizione	non disponibile	
Viscosità	non disponibile	
Peso specifico	non disponibile	
Proprietà esplosive	non esplosivo	
Proprietà ossidanti	non ossidante	

9.2. Altre informazioni:

VOC (Direttiva 1999/13/CE) : -

10. Stabilità e reattività

10.1 Reattività:

Sono possibili reazioni esotermiche a contatto con forti agenti ossidanti

10.2 Stabilità chimica :

Il prodotto è stabile nelle normali condizioni di impiego e di stoccaggio.

10.3 Possibilità di reazioni pericolose:

nessun dato disponibile.

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

10.4 Condizioni da evitare:

Oltre a quanto espressamente indicato non si è a conoscenza che in condizioni diverse da quelle del normale utilizzo si verifichino reazioni pericolose.

10.5 Materiali incompatibili:

Nessun dato disponibile

10.6 Prodotti di decomposizione pericolosi:

Per effetto del calore o in caso di incendio, si possono liberare ossidi di carbonio e vapori che possono essere dannosi per la salute.

11. Informazioni tossicologiche

11.1 Informazioni sugli effetti tossicologici:

Effetti acuti: Non sono noti episodi di danno alla salute dovuti all'esposizione al prodotto. In ogni caso si raccomanda di operare nel rispetto delle regole di buona igiene industriale. Il preparato può, in soggetti particolarmente sensibili, provocare lievi effetti sulla salute per esposizione all'inalazione e/o assorbimento cutaneo e/o contatto con gli occhi e/o ingestione.

Corrosività/potere irritante

Occhi: Non irritante

Pelle: Non irritante

12. Informazioni ecologiche

12.1. Tossicità:

Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avvisare le autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione. Adottare misure per ridurre al minimo gli effetti sulla falda acquifera.

12.2. Persistenza e degradabilità: n.d.

12.3. Potenziale di bioaccumulo: n.d.

12.4. Mobilità nel suolo: n.d.

12.5. Risultati della valutazione PBT e vPvB: n.d.

12.6. Altri effetti avversi: n.d.

Questo prodotto non contiene AOX

13. Considerazioni sullo smaltimento

13.1 Metodi di trattamento dei rifiuti:

Smaltire in conformità alla normativa vigente.

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

I contenitori vuoti non bonificati devono essere smaltiti come il prodotto.
Esaminare la possibilità di bruciare il prodotto in forno inceneritore adatto.

14. Informazioni sul trasporto

Il prodotto non risulta pericoloso per la normativa sul trasporto.

15. Informazioni sulla regolamentazione

15.1. Norme e legislazione su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela:

Etichettatura di pericolo ai sensi delle direttive 1272/2008(CE) e 790/2009 e successive modifiche ed adeguamenti.

L'utilizzo di questo agente chimico comporta l'obbligo della "Valutazione dei rischi" da parte del datore di lavoro secondo le disposizioni del Dlgs. 9 aprile 2008 n. 81. I lavoratori esposti a questo agente chimico non devono essere sottoposti alla sorveglianza sanitaria se i risultati della valutazione dei rischi dimostrano che, in relazione al tipo ed alla quantità di agente chimico pericoloso e alla modalità e frequenza di esposizione a tale agente, vi è solo un "Rischio moderato" per la salute e la sicurezza dei lavoratori e che le misure previste nello stesso Dlgs. sono sufficienti a ridurre il rischio.

Regolamento	Cas	Sostanza
428/2009 ex CE 1334/2000 All.1	-	-
273/04 Tab.1 Cat.1	-	-
273/04 Tab.1 Cat.2	-	-
273/04 Tab.1 Cat.3	-	-
1907/2006 All. XIV	-	-
1907/2006 (Sostanze SVHC)		
552/2009 (recante modifica del All. XVII del Reg. CE 1907/2006)	-	-
276/2010(recante modifica dell'All. XVII del Regolamento CE1907/2006)	-	-
238/05 (Seveso ter) All.1 parte 1	-	-
238/05 (Seveso ter) All.1 parte 2	-	-

15.2. Valutazione della sicurezza chimica:
non effettuata.

16. Altre informazioni

Testo delle indicazioni di pericolo citate alla sezione 3 della scheda:

N.A.

Testo delle frasi di rischio (R) citate alla sezione 3 della scheda:

N.A.

Classificazione effettuata per calcolo in base ai dati di tutti i componenti della miscela

BIBLIOGRAFIA GENERALE:

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

1. Direttiva 1999/45/CE e successive modifiche
2. Direttiva 67/548/CEE e successive modifiche ed adeguamenti (XXIX adeguamento tecnico)
3. Regolamento (CE) 1907/2006 del Parlamento Europeo (REACH)
4. Regolamento (CE) 1272/2008 del Parlamento Europeo (CLP)
5. Regolamento (CE) 790/2009
6. Regolamento (UE) 453/2010
7. The Merck Index. Ed. 10
8. Handling Chemical Safety
9. Niosh - Registry of Toxic Effects of Chemical Substances
10. INRS - Fiche Toxicologique
11. Patty - Industrial Hygiene and Toxicology
12. N.I. Sax - Dangerous properties of Industrial Materials-7 Ed., 1989

Nota per l'utilizzatore:

le informazioni contenute in questa scheda si basano sulle conoscenze disponibili presso di noi alla data dell'ultima versione. L'utilizzatore deve assicurarsi della idoneità e completezza delle informazioni in relazione allo specifico uso del prodotto. Non si deve interpretare tale documento come garanzia di alcuna proprietà specifica del prodotto. Poichè l'uso del prodotto non cade sotto il nostro diretto controllo, è obbligo dell'utilizzatore osservare sotto la propria responsabilità le leggi e le disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Non si assumono responsabilità per usi impropri.

Questa scheda sostituisce la versione precedente in ogni suo punto.

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

1. Identificazione della sostanza o della miscela e della Società/Impresa

1.1 Identificatore del prodotto: **ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO R2**

1.2 Usi pertinenti identificati della sostanza/miscela e usi consigliati:

Prodotto per analisi su matrice alimentare

1.3 Informazioni sul fornitore della scheda dati di sicurezza:

CDR S.r.l.

Via degli Artigiani, 6

50020 Ginestra F.na (FI)

Italy

Tel: +39 055-871431

Fax:+39 055-8714322

1.4 Numero telefonico di emergenza:

+39 055-871431

e-mail TC:

cdr@cdr-mediated.it

2. Identificazione dei pericoli

2.1 Classificazione della sostanza o della miscela

Classificazione ai sensi delle Direttive 67/548/CEE - 1999/45/CEE:

La miscela non è classificata pericolosa ai sensi delle disposizioni di cui alle direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e successive modifiche ed adeguamenti.

Natura dei rischi specifici attribuiti:

nessuno

2.2. Elementi dell'etichetta:

Simboli previsti:

nessuno

Natura dei rischi specifici attribuiti:

nessuno

Consigli di prudenza:

nessuno

2.3 Altri pericoli

nessuno

3. Composizione/informazione sugli ingredienti

Composizione chimica: la miscela non contiene sostanze pericolose ai sensi delle disposizioni di cui alle direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e successive modifiche ed adeguamenti in percentuale tale da essere indicate in questo capitolo.

4. Misure di primo soccorso

4.1 Descrizione delle misure di primo soccorso

Raccomandazioni generali

Sostituire gli indumenti contaminati

In caso di inalazione

Portare il soggetto immediatamente all'aria fresca. Se la respirazione è difficoltosa, consultare il medico.

In caso di contatto con la pelle

Lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. Togliersi di dosso gli abiti contaminati. In caso di irritazione consultare il medico. Lavare gli indumenti contaminati prima di utilizzarli.

In caso di contatto con gli occhi

Lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua per almeno 15 minuti tenendo le palpebre ben aperte. In caso di irritazione consultare il medico

In caso d'ingestione

Sciacquare immediatamente la bocca con acqua. Consultare il medico. Non somministrare nulla per via orale se il soggetto è incosciente e se non autorizzati dal medico. Non provocare il vomito.

4.2 Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati

nessun dato disponibile

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

nessun dato disponibile

5. Misure antincendio

5.1 Mezzi di estinzione:

Estinguenti idonei:

Acqua nebulizzata, CO₂, schiuma, polvere chimica.

Estinguenti vietati:

nessuno

5.2 Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela

in caso di incendio possono liberarsi fumi irritanti e/o tossici. (CO_x, SO_x)

5.3 Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi:

indossare un equipaggiamento completo antincendio. L'acqua contaminata usata per lo spegnimento deve essere eliminata in conformità con le disposizioni legislative.

6. Misure in caso di rilascio accidentale

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

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di formazione di vapori utilizzare adeguata protezione respiratoria. Assicurare una buona ventilazione. Allontanare le persone non addette alle operazioni di intervento. Eliminare o escludere ogni fonte di innesco.

6.2 Precauzioni ambientali

Impedire la contaminazione delle acque superficiali, del terreno e la dispersione nell'aria con opportuni mezzi di contenimento.

6.3 Metodi e materiali per il contenimento e per la bonifica

Coprire le perdite con materiale assorbente inerte. Raccogliere la maggior parte del materiale ed eliminare il residuo con getti d'acqua. Usare l'acqua solo per togliere i residui in modo da evitare il pericolo di versamento del prodotto nelle fogne.

6.4 Riferimento ad altre sezioni:

Fare riferimento ai punti 8 e 13 per ulteriori informazioni

7. Manipolazione ed immagazzinamento

7.1 Precauzioni per la manipolazione sicura:

Non fumare, bere o mangiare durante la manipolazione. Tenere lontano da calore, scintille e fiamme libere. Evitare il contatto diretto del prodotto con occhi e pelle.

7.2 Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità:

Conservare i recipienti chiusi ed in luogo ben ventilato. Conservare a temperature comprese tra 2 e 8 °C.

7.3 Usi finali specifici:

Per impieghi particolari del prodotto, riferirsi alle informazioni specifiche oppure contattare il servizio tecnico dell'azienda.

8. Controllo dell'esposizione/protezione individuale

8.1 Parametri di controllo:

nessuno

8.2 Controlli dell'esposizione

Operare e maneggiare secondo le consuete misure precauzionali per la manipolazione dei prodotti chimici. Non mangiare, bere o fumare durante l'impiego. Lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone prima dei pasti e fare la doccia dopo il turno lavorativo. Gli abiti da lavoro devono essere lavati a parte e riposti in luogo separato.

Controllo dell'esposizione professionale

I suggerimenti sull'uso di particolari DPI hanno valore puramente indicativo. La loro scelta deve essere fatta sulla base del tipo di utilizzo del prodotto e sulle indicazioni del fornitore dei dispositivi (norma EN 374)

Protezione delle mani : guanti protettivi (nitrile)

Protezione degli occhi : occhiali protettivi

Protezione del corpo : indumenti da lavoro

Protezione respiratoria : maschera con filtro (Tipo A/FFP1) in caso di aspirazione insufficiente.

Controllo dell'esposizione ambientale:

In funzione delle modalità d'uso del prodotto nei vari comparti ambientali, si rammenta di rispettare eventuali disposizioni nazionali o comunitarie per la protezione dell'ambiente.

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

9. Proprietà fisiche e chimiche

9.1. Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali

Proprietà fisiche e chimiche	Valore	Metodo di determinazione
Aspetto	Liquido	
Odore	Caratteristico	
Soglia olfattiva	non disponibile	
pH	6,9	
Punto di fusione/punto di congelamento	non disponibile	
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione	non disponibile	
Punto di infiammabilità	non disponibile	
Tasso di evaporazione	non disponibile	
Infiammabilità (solidi, gas)	non pertinente	
Limiti superiore/inferiore di infiammabilità o di esplosività	non pertinente	
Tensione di vapore	non disponibile	
Densità di vapore	non disponibile	
Densità relativa	non disponibile	
Solubilità	solubile in acqua	
Idrosolubilità	solubile	
Coefficiente di ripartizione: n-ottanolo/acqua	non disponibile	
Temperatura di autoaccensione	non disponibile	
Temperatura di decomposizione	non disponibile	
Viscosità	non disponibile	
Peso specifico	non disponibile	
Proprietà esplosive	non esplosivo	
Proprietà ossidanti	non ossidante	

9.2. Altre informazioni:

VOC (Direttiva 1999/13/CE) : -

10. Stabilità e reattività

10.1 Reattività:

Sono possibili reazioni esotermiche a contatto con forti agenti ossidanti

10.2 Stabilità chimica:

Il prodotto è stabile nelle normali condizioni di impiego e di stoccaggio.

10.3 Possibilità di reazioni pericolose:

nessun dato disponibile.

10.4 Condizioni da evitare:

Oltre a quanto espressamente indicato non si è a conoscenza che in condizioni diverse da quelle del normale utilizzo si verifichino reazioni pericolose.

10.5 Materiali incompatibili:

Nessun dato disponibile

10.6 Prodotti di decomposizione pericolosi:

Per effetto del calore o in caso di incendio, si possono liberare ossidi di carbonio e vapori che possono essere dannosi per la salute. (COx, SOx)

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

11. Informazioni tossicologiche

11.1 Informazioni sugli effetti tossicologici:

Effetti acuti: Non sono noti episodi di danno alla salute dovuti all'esposizione al prodotto. In ogni caso si raccomanda di operare nel rispetto delle regole di buona igiene industriale. Il preparato può, in soggetti particolarmente sensibili, provocare lievi effetti sulla salute per esposizione all'inalazione e/o assorbimento cutaneo e/o contatto con gli occhi e/o ingestione.

Corrosività/potere irritante

Occhi: Non irritante

Pelle: Non irritante

12. Informazioni ecologiche

12.1. Tossicità:

Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Avvisare le autorità competenti se il prodotto ha raggiunto corsi d'acqua o fognature o se ha contaminato il suolo o la vegetazione. Adottare misure per ridurre al minimo gli effetti sulla falda acquifera.

12.2. Persistenza e degradabilità: n.d.

12.3. Potenziale di bioaccumulo: n.d.

12.4. Mobilità nel suolo: n.d.

12.5. Risultati della valutazione PBT e vPvB: n.d.

12.6. Altri effetti avversi: n.d.

Questo prodotto non contiene AOX

13. Considerazioni sullo smaltimento

13.1 Metodi di trattamento dei rifiuti:

Smaltire in conformità alla normativa vigente.

I contenitori vuoti non bonificati devono essere smaltiti come il prodotto.

Esaminare la possibilità di bruciare il prodotto in forno inceneritore adatto.

14. Informazioni sul trasporto

Il prodotto non risulta pericoloso per la normativa sul trasporto.

15. Informazioni sulla regolamentazione

15.1. Norme e legislazione su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela:

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

Etichettatura di pericolo ai sensi delle direttive 1272/2008(CE) e 790/2009 e successive modifiche ed adeguamenti.

L'utilizzo di questo agente chimico comporta l'obbligo della "Valutazione dei rischi" da parte del datore di lavoro secondo le disposizioni del Dlgs. 9 aprile 2008 n. 81. I lavoratori esposti a questo agente chimico non devono essere sottoposti alla sorveglianza sanitaria se i risultati della valutazione dei rischi dimostrano che, in relazione al tipo ed alla quantità di agente chimico pericoloso e alla modalità e frequenza di esposizione a tale agente, vi è solo un "Rischio basso per la sicurezza, irrilevante per la salute" dei lavoratori e che le misure previste nello stesso Dlgs. sono sufficienti a ridurre il rischio.

Regolamento	Cas	Sostanza
428/2009 ex CE 1334/2000 All.1	-	-
273/04 Tab.1 Cat.1	-	-
273/04 Tab.1 Cat.2	-	-
273/04 Tab.1 Cat.3	-	-
1907/2006 All. XIV	-	-
1907/2006 (Sostanze SVHC)		
552/2009 (recante modifica del All. XVII del Reg. CE 1907/2006)	-	-
276/2010(recante modifica dell'All. XVII del Regolamento CE1907/2006)	-	-
238/05 (Seveso ter) All.1 parte 1	-	-
238/05 (Seveso ter) All.1 parte 2	-	-

15.2. Valutazione della sicurezza chimica:
non effettuata.

16. Altre informazioni

Testo delle indicazioni di pericolo citate alla sezione 3 della scheda:

N.A.

Testo delle frasi di rischio (R) citate alla sezione 3 della scheda:

N.A.

Classificazione effettuata per calcolo in base ai dati di tutti i componenti della miscela

BIBLIOGRAFIA GENERALE:

1. Direttiva 1999/45/CE e successive modifiche
2. Direttiva 67/548/CEE e successive modifiche ed adeguamenti (XXIX adeguamento tecnico)
3. Regolamento (CE) 1907/2006 del Parlamento Europeo (REACH)
4. Regolamento (CE) 1272/2008 del Parlamento Europeo (CLP)
5. Regolamento (CE) 790/2009
6. Regolamento (UE) 453/2010
7. The Merck Index. Ed. 10
8. Handling Chemical Safety
9. Niosh - Registry of Toxic Effects of Chemical Substances
10. INRS - Fiche Toxicologique
11. Patty - Industrial Hygiene and Toxicology
12. N.I. Sax - Dangerous properties of Industrial Materials-7 Ed., 1989

Prodotto: **KIT DET. ACIDO LATTICO SU FORMAGGIO**

Nota per l'utilizzatore:

le informazioni contenute in questa scheda si basano sulle conoscenze disponibili presso di noi alla data dell'ultima versione. L'utilizzatore deve assicurarsi della idoneità e completezza delle informazioni in relazione allo specifico uso del prodotto. Non si deve interpretare tale documento come garanzia di alcuna proprietà specifica del prodotto. Poichè l'uso del prodotto non cade sotto il nostro diretto controllo, è obbligo dell'utilizzatore osservare sotto la propria responsabilità le leggi e le disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Non si assumono responsabilità per usi impropri.

Questa scheda sostituisce la versione precedente in ogni suo punto.