

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA
secondo (CE) n. 1907/2006
RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA**SEZIONE 1: Identificazione della sostanza o della miscela e della società/impresa.**

1.1. Identificatore del prodotto	RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA
1.2. Usi pertinenti identificati della sostanza o miscela e usi sconsigliati	Detergente per superfici dure
1.3. Informazioni sul fornitore della scheda di dati di sicurezza	Kemeco s.r.l. Via Partanna Mondello 39, 90151 Palermo ufficiotecnico@kemeco.it; www.kemeco.it
1.4. Numero telefonico di emergenza	Centro Antiveleni Ospedale Niguarda (MI) Tel.: +39.02.66101029

SEZIONE 2: Identificazione dei pericoli

2.1. Classificazione della sostanza o della miscela	
2.1.1. Classificazione ai sensi della Direttiva 1999/45/CEE	Nessuna classificazione
2.2. Elementi dell'etichetta	Simboli previsti: nessun simbolo Frase di rischio R: Nessuna classificazione dal punto di vista tossicologico e inquinante. Per consigli di prudenza consultare capitolo 16.
2.3. Altri pericoli	Il prodotto non è pericoloso se usato in accordo con le raccomandazioni d'uso

SEZIONE 3. Composizione/informazioni sugli ingredienti

3.1. Sostanze Non pertinente

3.2. Miscele

Denominazione della sostanza	Contenuto	no. REACH	no. CAS/CE	Classificazione 67/548/CEE 1999/45 (DPD)	Classificazione 1272/2008 (CLP)
Alcool C13, etossilato (>5-20 EO)	>=1 - <=5 %		9043-30-5	Xn; R22, Xi; R41	

Per il testo integrale delle frasi di rischio (R) e delle frasi di pericolo (H) riportate solo con il codice, consultare il capitolo 16 "Altre informazioni"

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA
secondo (CE) n. 1907/2006
RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA**SEZIONE 4. Misure di primo soccorso****4.1. Descrizione delle misure di primo soccorso**

Informazioni generali: in caso di disturbo, consultare un medico

Inalazione: non rilevante

Contatto con la pelle: in caso di irritazione, lavare con molta acqua

Contatto con gli occhi: lavare immediatamente e abbondantemente con acqua ed eventualmente consultare un medico

Ingestione: bere una buona dose d'acqua ed eventualmente consultare un medico

4.2. Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati

Nessuna indicazione

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

Seguire le indicazioni del medico

SEZIONE 5. Misure antincendio**5.1. Mezzi di estinzione**

Mezzi di estinzione idonei: Utilizzare sistemi estinguenti compatibili con la situazione locale e con l'ambiente circostante; il prodotto non è infiammabile

Mezzi di estinzione non idonei: nessuno

5.2. Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela

Nessuna indicazione

5.3. Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi

Usare equipaggiamento completo di protezione individuale

SEZIONE 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 la pelle, consigliati guanti protettivi ed occhiali di sicurezza, assicurarsi che vi sia sufficiente ventilazione

6.2. Precauzioni ambientali

Non gettare nelle fognature, nelle acque superficiali e freatiche; smaltire il residuo nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela ambientale

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

Asciugare con materiali inerti

6.4. Riferimento ad altre sezioni

Fare riferimento ai punti 8 e 13 per ulteriori informazioni

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA
secondo (CE) n. 1907/2006
RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA

SEZIONE 7. Manipolazione e immagazzinamento

- 7.1. Precauzioni per la manipolazione sicura** Se usato secondo le norme non richiede particolari precauzioni
- Mezzi di protezione individuali:** consigliati guanti in lattice ed occhiali di sicurezza
- 7.2. Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità** Conservare all'asciutto, evitare calore e la luce solare
Attendersi alle buone regole di magazzinaggio comune
- 7.3. Usi finali specifici** Prodotti per la pulizia superfici dure

SEZIONE 8. Controllo dell'esposizione/protezione individuale

- 8.1. Parametri di controllo** **Limiti di esposizione occupazionale:** nessun valore del limite di esposizione noto
- 8.2. Controlli dell'esposizione**
- 8.2.1. Controllo dell'esposizione professionale:** Aerare bene l'ambiente in caso di sversamenti
- 8.2.2. Misure di protezione individuale** **Protezione delle vie respiratorie:** non necessaria per il normale utilizzo
- Protezione della pelle:** utilizzare guanti in lattice
- Protezione degli occhi:** occhiali di protezione
- Misure igieniche:** lavarsi le mani prima delle pause e subito dopo aver maneggiato prodotto.
- 8.2.3. Controlli dell'esposizione ambientale** Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente

SEZIONE 9. Proprietà fisiche e chimiche

9.1. Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali

- Aspetto** Liquido opaco, bianco
- Odore** Caratteristico
- pH** $6,53 \pm 0,30$
- Punto di fusione** Non applicabile
- Punto di ebollizione circa** 100°C
- Punto di infiammabilità** Non determinato
- Tasso di evaporazione** Non applicabile

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA
secondo (CE) n. 1907/2006
RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA

Infiammabilità	Non disponibile
Limite di infiammabilità o di esplosività	Non applicabile
Tensione di vapore	Non applicabile
Densità di vapore	Non disponibile
Densità relativa (20°C)	0,957 g/cm ³ ± 0,040
Solubilità in solventi	Solventi organici polari (Alcol etilico): totale Solventi organici apolari (n-Ottanolo): non determinati
Idrosolubilità	Totale
Temperatura di autoaccensione	Non applicabile
Temperatura di decomposizione	Non disponibile
Viscosità	Non determinato
Proprietà esplosive	Non esplosivo
Proprietà ossidanti	Non determinati
9.2. Altre informazioni	Nessun dato disponibile

SEZIONE 10. Stabilità e reattività

10.1. Reattività	Non se ne conoscono in condizioni normali di utilizzo
10.2. Stabilità chimica	Prodotto stabile nelle normali condizioni di temperatura e pressione
10.3. Possibilità di reazioni pericolose	Non sono previste reazioni pericolose
10.4. Condizioni da evitare	Nessun requisito particolare
10.5. Materiali incompatibili	Nessuno in particolare
10.6. Prodotti di decomposizione pericolosi	Il prodotto non si decompone se utilizzato correttamente

SEZIONE 11. Informazioni tossicologiche

11.1. Informazioni sugli effetti tossicologici	Non sono disponibili dati tossicologici sulla miscela in quanto tale. La seguente valutazione è stata fatta sulla base dei dati tossicologici ed in base alla quantità contenuta dei singoli ingredienti nella miscela.
Tossicità acuta per via orale	Nessuna

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA
secondo (CE) n. 1907/2006
RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA

Tossicità acuta per via cutanea	Nessuna
Tossicità acuta per inalazione	Nessuna
Corrosione/irritazione cutanea	Non irritante
Lesioni oculari gravi/irritazioni oculari gravi	Leggermente irritante
Sensibilizzazione	Non sensibilizzante
Tossicità a dose ripetute	Nessun dato disponibile
Cancerogenicità	Nessun dato disponibile
Mutagenicità	Nessun dato disponibile
Tossicità riproduttiva	Nessun dato disponibile

SEZIONE 12. Informazioni ecologiche

12.1. Tossicità	La valutazione ecologica del prodotto si basa sui dati relativi alle materie prime o sostanze simili. Il prodotto non è considerato tossico e/o nocivo per gli organismi acquatici, né causa effetti avversi a lungo termine sull'ambiente.
12.2. Persistenza e degradabilità	I tensioattivi contenuti in questo prodotto sono conformi ai criteri di biodegradabilità stabiliti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 relativo ai detergenti. Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Non si conoscono effetti avversi sugli impianti di depurazione delle acque.
12.3. Potenziale di bioaccumulo	Nessuno di componenti è bioaccumulabile
12.4. Mobilità nel suolo	Nessun dato disponibile
12.5. Risultati della valutazione PBT e vPvB	Nessun dato disponibile
12.6. Altri effetti avversi	Nessun dato disponibile

SEZIONE 13. Considerazioni sullo smaltimento

13.1. Metodi di trattamento dei rifiuti	
13.1.1. Qualifica come rifiuto (D.Lgs. 152/06)	Speciale/Non pericoloso
13.1.2. Smaltimento del prodotto	In caso di eccedenze o residui derivati da non utilizzazione del prodotto considerare come "rifiuto speciale" ed affidare ad uno smaltitore autorizzato. In caso di sversamento non lavare con acqua, ma adsorbire su abbondante materiale inerte (segatura) e raccogliere l'impasto risultante che deve

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA
secondo (CE) n. 1907/2006
RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA

essere considerato “rifiuto speciale” e affidato ad uno smaltitore autorizzato. Utilizzare le eventuali precauzioni e indumenti protettivi riportati al punto 8.

13.1.3. Smaltimento di imballaggi contaminati

Dopo l'uso non disperdere nell'ambiente, ma avviare alla raccolta secondo le disposizioni di legge nazionali e comunali sui rifiuti. Smaltire come materiale riciclabile solo confezioni completamente vuote.

SEZIONE 14. Informazioni sul trasporto**Informazioni generi**

Sostanza non pericolosa ai sensi di RID, ADR, ADN, IMDG, IATA-DGR

SEZIONE 15. Informazioni sulla regolamentazione**15.1. Norme e legislazione su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela**

Dichiarazione degli ingredienti secondo il Regolamento Detergenti 648/2004/CE

Composizione:

< 5% Tensioattivo non ionico

Altri componenti Profumi, Limonene

15.2. Valutazione della sicurezza chimica

Il fornitore ha effettuato una valutazione della sicurezza chimica

SEZIONE 16. Altre informazioni

Indica il testo integrale delle frasi di rischio (R) e delle frasi di pericolo (H) riportate solo con il codice

Frasi di rischio R**R22**

Nocivo per ingestione

R41

Rischio di gravi lesioni oculari

Frasi di pericolo H**Consigli di prudenza S****S2**

Conservare fuori dalla portata dei bambini

S26

In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico

S46

In caso di ingestione consultare immediatamente il medico e mostrargli il contenitore o l'etichetta

S61

Non disperdere nell'ambiente

SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA
secondo (CE) n. 1907/2006
RIO BIOLOGICO TUTTO CUCINA

Ulteriori informazioni

Le informazioni che vengono fornite nella presente scheda sono basate sullo stato di conoscenza in capo scientifico e tecnico, relativamente alla data di revisione indicata.

Nella stessa viene data una descrizione del prodotto circa i suoi requisiti di sicurezza, in funzione dell'uso secondo le modalità previste. Si precisa che tale descrizione non deve essere intesa come attestazione di garanzia di specifiche proprietà. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

Principali riferimenti normativi:

Direttiva 1999/45/CEE

Direttiva 67/548/CEE

Regolamento (CE) n. 1907/2006 (REACH)

Regolamento (CE) n. 1272/2008 (CLP)

Regolamento (UE) n. 453/2010