

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ
(Règlement REACH (CE) n° 1907/2006 - n° 2015/830)

RUBRIQUE 1 : IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MÉLANGE ET DE LA SOCIÉTÉ/L'ENTREPRISE

1.1. Identificateur de produit

Nom du produit : ENZYMA' CUISINE EXPERT

Code du produit : 18769

UFI : SQG1-50F7-D008-1VAU

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

Détruit les odeurs des canalisations dans les cuisines. Usage réservé aux professionnels..

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Raison Sociale : Stéarinerie et Savonnerie de Nîmes..

Adresse : Zone Industrielle de Grézan.30034.NIMES.FRANCE.

Téléphone : 04 66 02 16 16 . Fax : .

qualite-nectra@notilia.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence : +33 (0)1 45 42 59 59.

Société/Organisme : INRS / ORFILA <http://www.centres-antipoison.net>.

RUBRIQUE 2 : IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Conformément au règlement (CE) n° 1272/2008 et ses adaptations.

Irritation oculaire, Catégorie 2 (Eye Irrit. 2, H319).

Peut produire une réaction allergique (EUH208).

Ce mélange ne présente pas de danger physique. Voir les préconisations concernant les autres produits présents dans le local.

Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

2.2. Éléments d'étiquetage

Le mélange est un produit détergent (voir la rubrique 15).

Conformément au règlement (CE) n° 1272/2008 et ses adaptations.

Pictogrammes de danger :



GHS07

Mention d'avertissement :

ATTENTION

Étiquetage additionnel :

EUH208

Contient MASSE DE REACTION DE 5-CHLORO-2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE ET DE 2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE (3:1). Peut produire une réaction allergique.

Mentions de danger et informations additionnelles sur les dangers :

H319

Provoque une sévère irritation des yeux.

Conseils de prudence - Prévention :

P264

Se laver les mains soigneusement après manipulation.

P280

Porter un équipement de protection des yeux..

Conseils de prudence - Intervention :

P305 + P351 + P338

EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

P337 + P313

Si l'irritation oculaire persiste: consulter un médecin.

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

2.3. Autres dangers

Le mélange ne contient pas de 'Substances extrêmement préoccupantes' (SVHC) >= 0.1% publiées par l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) selon l'article 57 du REACH : <http://echa.europa.eu/fr/candidate-list-table>

Le mélange ne répond pas aux critères applicables aux mélanges PBT ou vPvB, conformément à l'annexe XIII du règlement REACH (CE) n° 1907/2006.

RUBRIQUE 3 : COMPOSITION/INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.2. Mélanges

Composition :

Identification	(CE) 1272/2008	Nota	%
CAS: 68551-12-2 EC: 500-221-7 ALCOOLS, C12-16, ÉTHOXYLÉS (>5 - <15 EO)	GHS07, GHS05 Dgr Acute Tox. 4, H302 Eye Dam. 1, H318 Aquatic Chronic 3, H412		1 <= x % < 3
CAS: 55965-84-9 EC: 611-341-5 REACH: 01-2120764691-48 MASSE DE REACTION DE 5-CHLORO-2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE ET DE 2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE (3:1)	GHS06, GHS05, GHS09 Dgr Acute Tox. 3, H301 Acute Tox. 2, H310 Skin Corr. 1C, H314 Skin Sens. 1A, H317 Eye Dam. 1, H318 Acute Tox. 1, H330 Aquatic Acute 1, H400 M Acute = 100 Aquatic Chronic 1, H410 M Chronic = 100	B	x % < 0.0015

(Texte complet des phrases H: voir la section 16)

RUBRIQUE 4 : PREMIERS SECOURS

D'une manière générale, en cas de doute ou si des symptômes persistent, toujours faire appel à un médecin.

NE JAMAIS rien faire ingérer à une personne inconsciente.

4.1. Description des premiers secours

En cas de malaise, consulter un médecin ou appeler le centre antipoison.

En cas d'inhalation :

En cas de manifestation allergique, consulter un médecin.

Amener la victime à l'air frais. Consulter un médecin en cas de malaise.

En cas de contact avec les yeux :

Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste: consulter un médecin.

En cas de contact avec la peau :

En cas de manifestation allergique, consulter un médecin.

Rincer la peau à l'eau et au savon. En cas d'irritation cutanée, consulter un médecin.

En cas d'ingestion :

Consulter un médecin en lui montrant l'étiquette.

Consulter un médecin en cas de malaise.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Symptômes et Effets

Provoque une sévère irritation des yeux

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traiter de façon symptomatique.

RUBRIQUE 5 : MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Non inflammable.

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés

En cas d'incendie, utiliser :

- eau

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

- mousse
- dioxyde de carbone (CO2)
- poudres

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Un incendie produira souvent une épaisse fumée noire. L'exposition aux produits de décomposition peut comporter des risques pour la santé.
Ne pas respirer les fumées.

5.3. Conseils aux pompiers

En cas d'incendie : Porter un appareil respiratoire approprié et des vêtements de protection.

RUBRIQUE 6 : MESURES À PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Se référer aux mesures de protection énumérées dans les rubriques 7 et 8.
Évacuer de la zone de danger les personnes non protégées.

Pour les non-secouristes

Éviter tout contact avec la peau et les yeux.

Pour les secouristes

Les intervenants seront munis d'équipements de protections individuelles appropriés (Se référer à la rubrique 8).

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Éviter le rejet dans l'environnement.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Nettoyer de préférence avec un détergent, éviter l'utilisation de solvants.
Nettoyer immédiatement les lieux contaminés.

6.4. Référence à d'autres rubriques

Se référer aux sections : 7 pour manipulation sans danger, 8 pour les équipements de protection individuelle, 13 pour élimination.

RUBRIQUE 7 : MANIPULATION ET STOCKAGE

Les prescriptions relatives aux locaux de stockage sont applicables aux ateliers où est manipulé le mélange.

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Éviter le contact avec les yeux.
Porter l'équipement de protection individuelle requis.
Se laver les mains après toute manipulation.

Equipements et procédures recommandés :

Pour la protection individuelle, voir la rubrique 8.
Observer les précautions indiquées sur l'étiquette ainsi que les réglementations de la protection du travail.

Equipements et procédures interdits :

Il est interdit de fumer, manger et boire dans les locaux où le mélange est utilisé.

7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités

Stocker dans le récipient d'origine, à l'abri de la chaleur et du gel.

Emballage

Toujours conserver dans des emballages d'un matériau identique à celui d'origine.

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Aucune donnée n'est disponible.

RUBRIQUE 8 : CONTRÔLES DE L'EXPOSITION/PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle

Aucune donnée n'est disponible.

8.2. Contrôles de l'exposition

Mesures de protection individuelle, telles que les équipements de protection individuelle

Pictogramme(s) d'obligation du port d'équipements de protection individuelle (EPI) :



Utiliser des équipements de protection individuelle propres et correctement entretenus.

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

Stocker les équipements de protection individuelle dans un endroit propre, à l'écart de la zone de travail.

- Protection des yeux / du visage

Eviter le contact avec les yeux.

Avant toute manipulation, il est nécessaire de porter des lunettes à protection latérale conformes à la norme NF EN166.

Le port de lunettes correctrices ne constitue pas une protection.

- Protection des mains

Aucune protection n'est habituellement nécessaire dans des conditions normales d'utilisation.

Se laver les mains soigneusement après manipulation.

- Protection respiratoire

Pas nécessaire en cas d'utilisation normale.

Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement

Eviter le rejet dans l'environnement.

RUBRIQUE 9 : PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Informations générales

Etat Physique : Liquide Fluide.

Couleur: Vert.

Odeur: Camphrée

Informations importantes relatives à la santé, à la sécurité et à l'environnement

pH : Non précisé.

Neutre.

pH en solution aqueuse : 7.4 - 7.7

Point/intervalle d'ébullition : Non précisé.

Intervalle de point d'éclair : Non concerné.

Pression de vapeur (50°C) : Non concerné.

Densité : 1.00 - 1.01

Hydrosolubilité : Soluble.

Viscosité : < 10 cP

Point/intervalle de fusion : Non précisé.

Point/intervalle d'auto-inflammation : Non précisé.

Point/intervalle de décomposition : Non précisé.

9.2. Autres informations

Aucune donnée n'est disponible.

RUBRIQUE 10 : STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1. Réactivité

Aucune dans les conditions normales d'utilisation.

10.2. Stabilité chimique

Ce mélange est stable aux conditions de manipulation et de stockage recommandées dans la rubrique 7.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Aucune dans les conditions normales d'utilisation et de stockage.

10.4. Conditions à éviter

Eviter :

- la chaleur

- l'exposition à la lumière

Un entreposage prolongé à des températures supérieures à 40°C ou à la lumière directe peut altérer le produit.

10.5. Matières incompatibles

Aucune matière incompatible connue.

10.6. Produits de décomposition dangereux

Dans les conditions normales de stockage et d'utilisation, aucun produit de décomposition dangereux ne devrait apparaître.

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

RUBRIQUE 11 : INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1. Informations sur les effets toxicologiques

Peut entraîner des effets réversibles sur les yeux, tels qu'une irritation oculaire qui est totalement réversible en deça d'une période d'observation de 21 jours.

11.1.1. Substances

Toxicité aiguë :

MASSE DE REACTION DE 5-CHLORO-2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE ET DE 2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE (3:1)
(CAS: 55965-84-9)

Par voie orale : DL50 = 66 mg/kg
Espèce : Rat
OCDE Ligne directrice 401 (Toxicité aiguë par voie orale)

Par voie cutanée : DL50 > 141 mg/kg
Espèce : Rat
OCDE Ligne directrice 402 (Toxicité aiguë par voie cutanée)

ALCOOLS, C12-16, ÉTHOXYLÉS (>5 - <15 EO) (CAS: 68551-12-2)

Par voie orale : DL50 = 500 mg/kg
Espèce : Rat
OCDE Ligne directrice 401 (Toxicité aiguë par voie orale)

Par voie cutanée : DL50 > 2000 mg/kg
Espèce : Rat
OCDE Ligne directrice 402 (Toxicité aiguë par voie cutanée)

Par inhalation (Vapeurs) : CL50 > 1.6 mg/l
Espèce : Rat
OCDE Ligne directrice 403 (Toxicité aiguë par inhalation)

11.1.2. Mélange

Toxicité aiguë :

ATEmix calculé (orale) : > 5000 mg/kg
ATEmix calculé (cutanée) : > 5000 mg/kg

Corrosion cutanée/irritation cutanée :

Non classé.

Lésions oculaires graves/irritation oculaire :

Provoque une sévère irritation des yeux.

Sensibilisation respiratoire ou cutanée :

Contient au moins une substance sensibilisante. Peut produire une réaction allergique.

Mutagénicité sur les cellules germinales :

Non classé.

Cancérogénicité :

Non classé.

Toxicité pour la reproduction :

Non classé.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition unique :

Non classé.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition répétée :

Non classé.

Danger par aspiration :

Non classé.

Substance(s) décrite(s) dans une fiche toxicologique de l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité) :

- Mélange de 5-chloro-2-méthyl-4-isothiazolin-3-one et de 2-méthyl-4-isothiazolin-3-one (3:1) (CAS 55965-84-9): Voir la fiche toxicologique n° 290.

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

RUBRIQUE 12 : INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1. Toxicité

12.1.1. Substances

MASSE DE REACTION DE 5-CHLORO-2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE ET DE 2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE (3:1)
(CAS: 55965-84-9)

Toxicité pour les poissons :	CL50 = 0.22 mg/l Espèce : Oncorhynchus mykiss Durée d'exposition : 96 h OCDE Ligne directrice 203 (Poisson, essai de toxicité aiguë)
	NOEC = 0.098 mg/l Espèce : Oncorhynchus mykiss Durée d'exposition : 28 jours
Toxicité pour les crustacés :	CE50 = 0.1 mg/l Espèce : Daphnia sp. Durée d'exposition : 48 h OCDE Ligne directrice 202 (Daphnia sp., essai d'immobilisation immédiate)
	NOEC = 0.004 mg/l Durée d'exposition : 21 jours OCDE Ligne directrice 211 (Daphnia magna, essai de reproduction)
Toxicité pour les algues :	CEr50 = 0.048 mg/l Espèce : Pseudokirchnerella subcapitata Durée d'exposition : 72 h OCDE Ligne directrice 201 (Algues, Essai d'inhibition de la croissance)
	CE = 0.0012 mg/l Espèce : Pseudokirchnerella subcapitata Durée d'exposition : 72 h OCDE Ligne directrice 201 (Algues, Essai d'inhibition de la croissance)
	NOEC = 0.00064 mg/l Espèce : Skeletonema costatum Durée d'exposition : 48 h OCDE Ligne directrice 201 (Algues, Essai d'inhibition de la croissance)

ALCOOLS, C12-16, ÉTHOXYLÉS (>5 - <15 EO) (CAS: 68551-12-2)

Toxicité pour les poissons :	CL50 = 2.2 mg/l Espèce : Danio rerio Durée d'exposition : 96 h OCDE Ligne directrice 203 (Poisson, essai de toxicité aiguë)
	Espèce : Others
Toxicité pour les crustacés :	CE50 = 0.39 mg/l Espèce : Daphnia magna Durée d'exposition : 48 h Autres lignes directrices
Toxicité pour les algues :	CEr50 = 0.19 mg/l Espèce : Pseudokirchnerella subcapitata Durée d'exposition : 72 h OCDE Ligne directrice 201 (Algues, Essai d'inhibition de la croissance)
Toxicité pour les plantes aquatiques :	CEr50 > 10000 mg/l

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

Espèce : Others
Durée d'exposition : 12 h
Autres lignes directrices

12.1.2. Mélanges

Toxicité aiguë du mélange, CL50 (calculée) : 10 -100 mg/l

12.2. Persistance et dégradabilité

12.2.1. Substances

- Alcohols, C12-16, ethoxylated (>5 - <15 EO) CAS 68551-12-2 : biodégradabilité 95% en 28 jours (Méthode OCDE 301F)
- CMIT/MIT CAS 55965-84-9 : biodégradabilité > 60% en 28 jours (Méthode OCDE 301D)

MASSE DE REACTION DE 5-CHLORO-2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE ET DE 2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE (3:1)
(CAS: 55965-84-9)

Biodégradation : Rapidement dégradabile.

ALCOOLS, C12-16, ÉTHOXYLÉS (>5 - <15 EO) (CAS: 68551-12-2)

Biodégradation : Rapidement dégradabile.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

12.3.1. Substances

ALCOOLS, C12-16, ÉTHOXYLÉS (>5 - <15 EO) (CAS: 68551-12-2)

Facteur de bioconcentration : 100 ≤ BCF < 500.

Espèce : Pimephales promelas (Fish)

MASSE DE REACTION DE 5-CHLORO-2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE ET DE 2-METHYL-2H-ISOTHIAZOL-3-ONE (3:1)
(CAS: 55965-84-9)

Coefficient de partage octanol/eau : log K_{ow} < 0.71

Facteur de bioconcentration : BCF = 3.6

12.4. Mobilité dans le sol

Alcohols, C12-16, ethoxylated (>5 - <15 EO) CAS 68551-12-2 : LogK_{oc}: environ 2.7 - 3.2 (estimé)

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Le produit ne contient aucun ingrédient classé persistant, bioaccumulable et toxique (PBT) ou très persistant et très bioaccumulable (vPvB).

12.6. Autres effets néfastes

Aucun autre effet néfaste connu.

RUBRIQUE 13 : CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

Une gestion appropriée des déchets du mélange et/ou de son récipient doit être déterminée conformément aux dispositions de la directive 2008/98/CE.

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau.

Déchets :

Recycler ou éliminer conformément aux législations en vigueur, de préférence par un collecteur ou une entreprise agréée.

Ne pas contaminer le sol ou l'eau avec des déchets, ne pas procéder à leur élimination dans l'environnement.

Emballages souillés :

Vider complètement le récipient. Conserver l'étiquette sur le récipient.

Remettre à un éliminateur agréé.

Codes déchets (Décision 2014/955/CE, Directive 2008/98/CEE relative aux déchets dangereux) :

07 06 99 déchets non spécifiés ailleurs

RUBRIQUE 14 : INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Exempté du classement et de l'étiquetage Transport .

14.1. Numéro ONU

-

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

-

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

-

14.4. Groupe d'emballage

-

14.5. Dangers pour l'environnement

-

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

-

RUBRIQUE 15 : INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

- Informations relatives à la classification et à l'étiquetage figurant dans la rubrique 2 :

Les réglementations suivantes ont été prises en compte :

- Règlement (CE) n° 1272/2008 modifié par le règlement (UE) n° 2020/1182 (ATP 15)

- Informations relatives à l'emballage :

Aucune donnée n'est disponible.

- Dispositions particulières :

Aucune donnée n'est disponible.

- Etiquetage des détergents (Règlement CE n° 648/2004 et 907/2006) :

- moins de 5% de : agents de surface non ioniques

- parfums

- agents conservateurs

masse de réaction de 5-chloro-2-méthyl-2h-isothiazol-3-one et de 2-méthyl-2h-isothiazol-3-one (3:1)

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune donnée n'est disponible.

RUBRIQUE 16 : AUTRES INFORMATIONS

Les conditions de travail de l'utilisateur ne nous étant pas connues, les informations données dans la présente fiche de sécurité sont basées sur l'état de nos connaissances et sur les réglementations tant nationales que communautaires.

Le mélange ne doit pas être utilisé à d'autres usages que ceux spécifiés en rubrique 1 sans avoir obtenu au préalable des instructions de manipulation écrites.

Il est toujours de la responsabilité de l'utilisateur de prendre toutes les mesures nécessaires pour répondre aux exigences des lois et réglementations locales.

Les informations données dans la présente fiche de données de sécurité doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à ce mélange et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci.

Libellé(s) des phrases mentionnées à la rubrique 3 :

H301	Toxique en cas d'ingestion.
H302	Nocif en cas d'ingestion.
H310	Mortel par contact cutané.
H314	Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux.
H317	Peut provoquer une allergie cutanée.
H318	Provoque de graves lésions des yeux.
H330	Mortel par inhalation.
H400	Très toxique pour les organismes aquatiques.
H410	Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.
H412	Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

Abréviations :

UFI : Unique Formula Identifier

ADR : Accord européen relatif au transport international de marchandises Dangereuses par la Route.

IMDG : International Maritime Dangerous Goods.

IATA : International Air Transport Association.

OACI : Organisation de l'Aviation Civile Internationale.

RID : Regulations concerning the International carriage of Dangerous goods by rail.

WGK : Wassergefährdungsklasse (Water Hazard Class).

GHS07 : Point d'exclamation.

ENZYMA' CUISINE EXPERT - 18769

PBT : Persistante, bioaccumulable et toxique.
vPvB : Très persistante et très bioaccumulable.
SVHC : Substance of Very High Concern.