



SCHEDA DI DATI DI SICUREZZA WHEAT GLUTEN

SEZIONE 1: Identificazione della sostanza/miscela e della società/impresa

1.1. Identificatore del prodotto

Nome del prodotto WHEAT GLUTEN

Numero del prodotto 21129

Sinonimi; nomi commerciali AMYGLUTEN, AMYGLUTEN 120, AMYGLUTEN 150, AMYGLUTEN P1110, AMYGLUTEN P1140, AMYGLUTEN 140

Note di registrazione REACH Questi prodotti non sono classificati come pericolosi, le informazioni in questa scheda sono da utilizzare come linea guida. Le sostanze contenute in questo prodotto che non sono classificate come pericolose sono state/saranno registrate secondo il Regolamento REACH al momento opportuno.

Numero CAS 8002-80-0

Numero CE 232-317-7

1.2. Usi identificati pertinenti della sostanza o della miscela e usi sconsigliati

Usi identificati Industria Alimentare

1.3. Informazioni sul fornitore della scheda di dati di sicurezza

Fornitore

Univar
Univar SPA
Via Caldera 21
20153
Milano
Italy
00 39 02 452771
00 39 02 4525810
sds@univar.com

1.4. Numero telefonico di emergenza

Numero telefonico di emergenza SGS - +32 (0) 3 575 55 55 (24 ore - Supporto nella lingua locale)

Numero telefonico nazionale di emergenza AZIANDA OSPEDALIERA A. CARDARELLI - NAPOLI; Tel: 081/7472870 AZIENDA OSPEDALIERA "S.G.BATTISTA" - MOLINETTE DI TORINO; Tel: 011/6637637 AZIENDA OSPEDALIERA CAREGGI - FIRENZE; Tel: 055/4277238 CLINICA DEL LAVORO E DELLA RIABILITAZIONE - PAVIA; Tel: 0382/24444 ISTITUTO SCIENTIFICO "G. GASLINI" - GENOVA; Tel: 010/5636245 OSPEDALE NIGUARDA CA' GRANDA - MILANO; Tel: 02/66101029 POLICLINICO A.GEMELLI - UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE - ROMA; Tel: 06/3054343 UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA; Tel: 049/8275078 UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "LA SAPIENZA" - ROMA; Tel: 06/49970698

Sds No. 21129

SEZIONE 2: Identificazione dei pericoli

2.1. Classificazione della sostanza o della miscela

WHEAT GLUTEN

Classificazione (CE 1272/2008)

Pericoli fisici	Non Classificato
Pericoli per la salute	Non Classificato
Pericoli per l'ambiente	Non Classificato

Classificazione (67/548/CEE) - o (1999/45/CE)

Ambiente	Non si prevede che il prodotto sia pericoloso per l'ambiente.
----------	---

2.2. Elementi dell'etichetta

Numero CE	232-317-7
Indicazioni di pericolo	NC Non Classificato

2.3. Altri pericoli

Questo prodotto non contiene alcuna sostanza classificata come PBT (persistente, bioaccumulabile e tossica) o vPvB (molto persistente e molto bioaccumulabile).

SEZIONE 3: Composizione/informazioni sugli ingredienti

3.1. Sostanze

Nome del prodotto	WHEAT GLUTEN
-------------------	--------------

Note di registrazione REACH Questi prodotti non sono classificati come pericolosi, le informazioni in questa scheda sono da utilizzare come linea guida. Le sostanze contenute in questo prodotto che non sono classificate come pericolose sono state/saranno registrate secondo il Regolamento REACH al momento opportuno.

Numero CAS	8002-80-0
------------	-----------

Numero CE	232-317-7
-----------	-----------

Commenti sulla composizione I dati mostrati sono in conformità con le ultime Direttive CE.

SEZIONE 4: Misure di primo soccorso

4.1. Descrizione delle misure di primo soccorso

Inalazione	Allontanare il soggetto interessato dalla fonte di contaminazione. Portare il soggetto interessato all'aria aperta e tenerlo al caldo e a riposo in posizione che favorisca la respirazione. Sciacquare naso e bocca con acqua. Consultare un medico se il disagio continua.
Ingestione	Non provocare il vomito. Sciacquare accuratamente la bocca con acqua. Far bere una quantità abbondante d'acqua. Consultare un medico se il disagio continua.
Contatto con la pelle	Allontanare il soggetto interessato dalla fonte di contaminazione. Togliersi di dosso gli indumenti contaminati. Lavare accuratamente la pelle con acqua e sapone. Consultare immediatamente un medico se si verificano sintomi dopo il lavaggio.
Contatto con gli occhi	Sciacquare immediatamente e abbondantemente con acqua. Togliere le eventuali lenti a contatto e tenere le palpebre ben separate. Continuare a sciacquare per almeno 15 minuti. Consultare immediatamente un medico se si verificano sintomi dopo il lavaggio.

4.2. Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati

Contatto con gli occhi	Può provocare irritazione oculare temporanea.
------------------------	---

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

WHEAT GLUTEN

Note per il medico Nessuna raccomandazione specifica. In caso di dubbi, consultare immediatamente un medico.

SEZIONE 5: Misure antincendio

5.1. Mezzi di estinzione

Mezzi di estinzione idonei Utilizzare mezzi di estinzione degli incendi adatti all'incendio circostante.

5.2. Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela

Pericoli specifici Monossido di carbonio (CO). Diossido di carbonio (CO₂).

Prodotti di combustione pericolosi Ossidi di carbonio. La degradazione termica o la combustione possono liberare ossidi di carbonio ed altri gas o vapori tossici.

5.3. Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi

Misure di protezione durante l'estinzione degli incendi Contenere e raccogliere l'acqua di estinzione.

Dispositivi di protezione speciali per gli addetti all'estinzione degli incendi Indossare un autorespiratore (SCBA) a pressione positiva e indumenti protettivi adatti.

SEZIONE 6: Misure in caso di rilascio accidentale

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

Precauzioni personali Indossare indumenti protettivi come descritto nella Sezione 8 di questa scheda di dati di sicurezza. Evitare di inalare la polvere. Predisporre una ventilazione adeguata. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle.

6.2. Precauzioni ambientali

Precauzioni ambientali Fuoriuscite o scarichi incontrollati nei corsi d'acqua devono essere immediatamente segnalati all'Agenzia per l'ambiente o a un altro organo di regolamentazione competente.

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

Metodi per la bonifica Evitare la generazione e la diffusione della polvere. Raccogliere e riporre all'interno di recipienti idonei allo smaltimento dei rifiuti e sigillare in sicurezza. Etichettare i recipienti contenenti materiali di scarto e contaminati e rimuoverli dall'area il prima possibile. Lavare l'area contaminata con una quantità abbondante d'acqua. Raccogliere e riporre all'interno di recipienti idonei allo smaltimento dei rifiuti e sigillare in sicurezza. Per lo smaltimento dei rifiuti vedere la Sezione 13.

6.4. Riferimenti ad altre sezioni

Riferimenti ad altre sezioni Indossare indumenti protettivi come descritto nella Sezione 8 di questa scheda di dati di sicurezza.

SEZIONE 7: Manipolazione e immagazzinamento

7.1. Precauzioni per la manipolazione sicura

Precauzioni d'uso Evitare le fuoriuscite. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. Evitare la manipolazione che provoca la formazione di polvere.

7.2. Condizioni per lo stoccaggio sicuro, comprese eventuali incompatibilità

Precauzioni per l'immagazzinamento Conservare ben chiuso nel recipiente originale in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato. Dotare di messa a terra sia il recipiente sia le apparecchiature di trasferimento per eliminare le scintille provocate dall'elettricità statica. Tenere lontano da fonti di calore, scintille e fiamme libere.

WHEAT GLUTEN

7.3. Usi finali particolari

Usi finali specifici

Gli usi identificati di questo prodotto sono indicati nei dettagli nella Sezione 1.2.

SEZIONE 8: Controllo dell'esposizione/protezione individuale

8.1. Parametri di controllo

Commenti sugli ingredienti

Nessun limite di esposizione noto per l'ingrediente/gli ingredienti.

8.2. Controlli dell'esposizione

Dispositivi di protezione



Controlli tecnici idonei

Predisporre una ventilazione adeguata.

Protezioni per gli occhi/il volto

Indossare occhiali conformi a uno standard approvato se una valutazione dei rischi indica la possibilità di contatto oculare. Indossare i seguenti indumenti protettivi: Occhiali antispruzzo resistenti alle sostanze chimiche. I dispositivi di protezione individuale per la protezione degli occhi e della faccia devono essere conformi allo standard europeo EN166.

Protezione delle mani

Indossare guanti impermeabili, resistenti agli agenti chimici e conformi a uno standard approvato se una valutazione dei rischi indica la possibilità di contatto con la pelle. Scegliere i guanti più adatti rivolgendosi al fornitore/produttore dei guanti, che può fornire informazioni sul tempo di fessurazione del materiale con cui sono realizzati i guanti. Per proteggere le mani dalle sostanze chimiche, i guanti devono essere conformi allo standard europeo EN374.

Altra protezione della pelle e del corpo

Indossare indumenti protettivi adatti per proteggersi dagli spruzzi o dalla contaminazione.

Misure d'igiene

Lavarsi al termine di ogni turno di lavoro e prima di mangiare, fumare e utilizzare i servizi igienici. Non mangiare, né bere, né fumare durante l'impiego.

Protezione respiratoria

Nessuna raccomandazione specifica. Utilizzare dispositivi di protezione nei confronti delle polveri irritanti se la concentrazione aerodispersa è superiore a 10 mg/m³. Indossare un respiratore dotato della seguente cartuccia: Filtro per particelle, tipo P2. EN 136/140/145/143/149

SEZIONE 9: Proprietà fisiche e chimiche

9.1. Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali

Aspetto	Polvere fine. Solido Granuli. Crystalline powder.
Colore	Giallo. Marrone.
Odore	Non ci sono informazioni disponibili.
Soglia olfattiva	Nessuna informazione disponibile.
pH	Nessuna informazione disponibile.
Punto di fusione	Nessuna informazione disponibile.
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione	Nessuna informazione disponibile.
Punto di infiammabilità	Nessuna informazione disponibile.
Velocità di evaporazione	Nessuna informazione disponibile.
Fattore di evaporazione	Nessuna informazione disponibile.

WHEAT GLUTEN

Infiammabilità (solidi, gas)	Nessuna informazione disponibile.
Limiti superiore/inferiore di infiammabilità o di esplosività	Nessuna informazione disponibile.
Altra infiammabilità	Nessuna informazione disponibile.
Tensione di vapore	Nessuna informazione disponibile.
Densità di vapore	Nessuna informazione disponibile.
Densità relativa	Nessuna informazione disponibile.
Densità apparente	500 kg/m ³
La solubilità/le solubilità	Insolubile in acqua.
Coefficiente di ripartizione	Nessuna informazione disponibile.
Temperatura di autoaccensione	Nessuna informazione disponibile.
Temperatura di decomposizione	Nessuna informazione disponibile.
Viscosità	Nessuna informazione disponibile.
Proprietà esplosive	Nessuna informazione disponibile.
Esplosivo sotto l'influenza di una fiamma	Nessuna informazione disponibile.
Proprietà ossidanti	Nessuna informazione disponibile.

9.2. Altre informazioni

Altre informazioni	Non determinate.
Indice di rifrazione	Nessuna informazione disponibile.
Dimensioni delle particelle	Nessuna informazione disponibile.
Peso molecolare	Nessuna informazione disponibile.
Volatilità	Nessuna informazione disponibile.
Concentrazione di saturazione	Nessuna informazione disponibile.
Temperatura critica	Nessuna informazione disponibile.
Composto organico volatile	Nessuna informazione disponibile.
Kst	150

SEZIONE 10: Stabilità e reattività

10.1. Reattività

Reattività	A questo prodotto non sono associati pericoli di reattività noti.
-------------------	---

10.2. Stabilità chimica

Stabilità	Stabile alle normali temperature ambiente.
------------------	--

10.3. Possibilità di reazioni pericolose

Possibilità di reazioni pericolose	Non determinate.
---	------------------

WHEAT GLUTEN

10.4. Condizioni da evitare

Condizioni da evitare Evitare il calore eccessivo per periodi prolungati.

10.5. Materiali incompatibili

Materiali da evitare Acidi forti. Alcali forti. Agenti riducenti forti. Agenti ossidanti forti.

10.6. Prodotti di decomposizione pericolosi

Prodotti di decomposizione pericolosi Ossidi di carbonio. La degradazione termica o la combustione possono liberare ossidi di carbonio ed altri gas o vapori tossici.

SEZIONE 11: Informazioni tossicologiche

11.1. Informazioni sugli effetti tossicologici

Corrosione/irritazione cutanea

Dati sugli animali Nessuna informazione disponibile.

Lesioni oculari gravi/irritazioni oculari gravi

Lesioni oculari gravi/irritazioni oculari gravi Nessuna informazione disponibile.

Sensibilizzazione respiratoria

Sensibilizzazione respiratoria Nessuna informazione disponibile.

Sensibilizzazione cutanea

Sensibilizzazione cutanea Nessuna informazione disponibile.

Mutagenicità delle cellule germinali

Genotossicità - in vitro Nessuna informazione disponibile.

Cancerogenicità

Cancerogenicità Nessuna informazione disponibile.

Tossicità per la riproduzione

Tossicità per la riproduzione - fertilità Nessuna informazione disponibile.

Tossicità specifica per organi bersaglio - esposizione singola

STOT - esposizione singola Nessuna informazione disponibile.

Tossicità specifica per organi bersaglio - esposizione ripetuta

STOT - esposizione ripetuta Nessuna informazione disponibile.

Pericolo in caso di aspirazione

Pericolo in caso di aspirazione Nessuna informazione disponibile.

Inalazione La polvere in alte concentrazioni può irritare le vie respiratorie.

Ingestione Non si prevedono effetti nocivi associati alle quantità che possono essere ingerite accidentalmente.

Contatto con la pelle Non dovrebbe verificarsi irritazione della pelle se si rispettano le raccomandazioni per l'uso.

Contatto con gli occhi Particelle negli occhi possono provocare irritazione e bruciore.

SEZIONE 12: Informazioni ecologiche

Ecotossicità I componenti del prodotto non sono classificati come pericolosi per l'ambiente. Tuttavia, fuoriuscite ingenti o frequenti possono comportare effetti pericolosi per l'ambiente.

WHEAT GLUTEN

12.1. Tossicità

Tossicità Non è considerato tossico per i pesci.

12.2. Persistenza e degradabilità

Persistenza e degradabilità Il prodotto è facilmente biodegradabile.

12.3. Potenziale di bioaccumulo

Potenziale di bioaccumulo Nessun dato disponibile sul bioaccumulo.

Coefficiente di ripartizione Nessuna informazione disponibile.

12.4. Mobilità nel suolo

Mobilità Il prodotto è insolubile in acqua.

12.5. Risultati della valutazione PBT e vPvB

Risultati della valutazione PBT e vPvB Questo prodotto non contiene alcuna sostanza classificata come PBT (persistente, bioaccumulabile e tossica) o vPvB (molto persistente e molto bioaccumulabile).

12.6. Altri effetti avversi

Cod 1100

Altri effetti avversi Non determinate.

SEZIONE 13: Considerazioni sullo smaltimento

13.1. Metodi di trattamento dei rifiuti

Informazioni generali I rifiuti devono essere trattati come rifiuti controllati. Smaltire i rifiuti presso una discarica autorizzata in conformità ai requisiti dell'autorità locale per lo smaltimento dei rifiuti.

SEZIONE 14: Informazioni sul trasporto

Generale Il prodotto non è disciplinato dai regolamenti internazionali sul trasporto di merci pericolose (IMDG, IATA, ADR/RID).

14.1. Numero ONU

Non applicabile.

14.2. Nome di spedizione dell'ONU

Non applicabile.

14.3. Classi di pericolo connesso al trasporto

Non applicabile.

14.4. Gruppo d'imballaggio

Non applicabile.

14.5. Pericoli per l'ambiente

Sostanza pericolosa per l'ambiente/inquinante marino
No.

14.6. Precauzioni speciali per gli utilizzatori

Non applicabile.

14.7. Trasporto di rinfuse secondo l'allegato II di MARPOL ed il codice IBC

WHEAT GLUTEN

Trasporto di rinfuse secondo Non applicabile.
l'allegato II di MARPOL 73/78
ed il codice IBC

SEZIONE 15: Informazioni sulla regolamentazione

15.1. Disposizioni legislative e regolamentari su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela

Legislazione UE

Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) (come modificato).

Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele (come modificato).

Regolamento della Commissione (UE) n. 2015/830 del 28 maggio 2015.

15.2. Valutazione della sicurezza chimica

Non è stata effettuata una valutazione della sicurezza chimica.

Inventari

UE (EINECS/ELINCS)

Tutti gli ingredienti sono elencati o esenti.

SEZIONE 16: Altre informazioni

WHEAT GLUTEN

Abbreviazioni e acronimi utilizzati nella scheda di dati di sicurezza

STA: Stima della tossicità acuta.
 ADR: Accordo europeo sul trasporto internazionale di merci pericolose su strada.
 ADN: Accordo europeo sul trasporto internazionale di merci pericolose sulle vie navigabili interne.
 CAS: Chemical Abstracts Service.
 DNEL: Livello derivato senza effetto.
 IATA: Associazione internazionale dei trasporti aerei.
 IMDG: Codice marittimo internazionale sulle merci pericolose.
 Kow: Coefficiente di ripartizione ottanolo-acqua.
 CL50: Concentrazione Letale mediana degli individui in saggio.
 DL50: Dose letale mediana che determina la morte del 50% degli individui in saggio.
 PBT: Sostanza persistente, bioaccumulabile e tossica.
 PNEC: Prevedibili concentrazioni prive di effetti.
 REACH: Registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche Regolamento (CE) n. 1907/2006.
 RID: Regolamenti sul trasporto internazionale di merci pericolose su ferrovia.
 vPvB: Molto persistente e molto bioaccumulabile.
 IARC: International Agency for Research on Cancer.
 MARPOL 73/78: Convenzione internazionale per la pre-venzione dell'inquinamento provocato dalle navi, 1973, modificato dal rispettivo protocollo del 1978.
 cATpE: Conversione in stima puntuale della tossicità acuta.
 BCF: Fattore di bioconcentrazione.
 BOD: Richiesta biochimica di ossigeno.
 CE₅₀: La concentrazione effettiva di una sostanza che causa il 50% della risposta massima.
 LOAEC: Concentrazione più bassa a cui si osserva un effetto avverso.
 LOAEL: Livello più basso a cui si osserva un effetto avverso.
 NOAEC: Concentrazione priva di effetti avversi osservati.
 NOAEL: Dose priva di effetti avversi osservati.
 NOEC: Concentrazione senza effetti osservati.
 LOEC: Concentrazione più bassa a cui si osserva un effetto.
 DMEL: Livello derivato con effetti minimi.
 EL50: limite di esposizione 50
 hPa: Hektopaskal
 LL50: Caricamento letale cinquanta
 OCSE: Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico
 POW: OC parlare coefficiente di ripartizione OL-acqua
 Autorespiratore contenuta: SCBA
 STP Impianto di depurazione
 VOC: composti organici volatili

Abbreviazioni e acronimi delle classificazioni

Acute Tox. = Tossicità acuta
 Aquatic Acute = Pericoloso per l'ambiente acquatico (pericolo acuto)
 Aquatic Chronic = Pericoloso per l'ambiente acquatico (pericolo cronico)

Principali riferimenti bibliografici e fonti di dati

Informazioni del fornitore.

Commenti sulla revisione

NOTA: le linee entro il margine indicano modifiche significative rispetto alla revisione precedente.

Data di revisione

29/06/2017

Revisione

02

Sostituisce la data

07/06/2011

Numero SDS

21129

WHEAT GLUTEN

Numero versione	1.001
Stato SDS	Approvato.
Firma	Lisa Bland
Frase di rischio per esteso	Non classificato.