

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MÉLANGE ET DE LA SOCIÉTÉ/L'ENTREPRISE

1.1 Identificateur de produit

Nom du produit : KitchenPro AziDes
Code du produit : 115970E
Utilisation de la substance/du mélange : Détergent désinfectant
Type de substance : Mélange

Usage réservé aux utilisateurs professionnels.

Information pour la dilution du produit : 1.0 % - 10.0 %

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

Utilisations identifiées : Désinfectant de surface. Procédé manuel par pulvérisation et rinçage
Nettoyant sols. Procédé manuel
Nettoyant cuisine. Procédé manuel par pulvérisation et essuyage
Restrictions d'emploi recommandées : Réservé aux utilisateurs industriels et professionnels.

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

Société : Ecolab (Schweiz) GmbH
Kriegackerstrasse 91
4132 Muttenz, Suisse 061 466 94 66 (Suisse)
ch-orderdesk@ecolab.com

1.4 Numéro d'appel d'urgence

Numéro d'appel d'urgence : 145 (Suisse uniquement)
Numéro téléphonique du centre anti-poison : Centre Suisse d'information toxicologique: +41 (0)44 251 51 51
Date de Compilation/Révision : 08.04.2014
Version : 1.1

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance ou du mélange

Classification (RÈGLEMENT (CE) No 1272/2008)

produit pur

Corrosion cutanée , Catégorie 1A

H314

produit à la dilution d'emploi conseillée

KitchenPro AziDes

Pas une substance ni un mélange dangereux.

Classification (67/548/CEE, 1999/45/CE)

produit pur
C; CORROSIF

R35

produit à la dilution d'emploi conseillée

Le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives de la CE et aux réglementations nationales du pays concerné.

Pour le texte complet des Phrases-R mentionnées dans ce chapitre, voir section 16.

Pour le texte complet des Phrases-H mentionnées dans ce chapitre, voir section 16.

2.2 Éléments d'étiquetage

Étiquetage (RÈGLEMENT (CE) No 1272/2008)

produit pur

Pictogrammes de danger :



Mention d'avertissement : Danger

Mention de danger : H314 Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves.

Conseils de prudence : **Prévention:**
P280 Porter des gants de protection/ un équipement de protection des yeux/ un équipement de protection du visage.

Intervention:

P303 + P361 + P353 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/ se doucher.

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.

P310 Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.

Composants dangereux qui doivent être listés sur l'étiquette:

Acide L-(+)-lactique

Chlorure de benzalkonium

Alcool gras éthoxylé d'>5 EO

produit à la dilution d'emploi conseillée

Pas une substance ni un mélange dangereux.

2.3 Autres dangers

KitchenPro AziDes

produit pur

Aucun(e) à notre connaissance.

SECTION 3. COMPOSITION/ INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.2 Mélanges

produit pur

Composants dangereux

Nom Chimique	No.-CAS No.-CE No REACH	Classification (67/548/CEE)	Classification (RÈGLEMENT (CE) No 1272/2008)	Concentration [%]
Acide L-(+)-lactique	79-33-4 201-196-2 01-2119474164-39	Xi; R38-R41	Irritation cutanéeCatégorie 2; H315 Lésions oculaires gravesCatégorie 1; H318	>= 5 - < 10
Chlorure de benzalkonium	68424-85-1 270-325-2	Xn; R22 C; R34 Xi; R41 N; R50	Toxicité aiguëCatégorie 4; H302 Corrosion cutanéeCatégorie 1B; H314 Lésions oculaires gravesCatégorie 1; H318 Toxicité aiguë pour le milieu aquatiqueCatégorie 1; H400	>= 2.5 - < 3
urée	57-13-6 200-315-5 01-2119463277-33	Xi; R36	Irritation oculaireCatégorie 2; H319	>= 1 - < 2.5
Alcool gras éthoxylé d'>5 EO	69227-22-1	Xn-Xi; R20- R38-R41	Toxicité aiguëCatégorie 4; H332 Irritation cutanéeCatégorie 2; H315 Lésions oculaires gravesCatégorie 1; H318	>= 1 - < 2.5

produit à la dilution d'emploi conseillée

Composants dangereux

Nom Chimique	No.-CAS No.-CE No REACH	Classification (67/548/CEE)	Classification (RÈGLEMENT (CE) No 1272/2008)	Concentration [%]
benzalkonium chloride	68424-85-1 270-325-2	Xn; R22 C; R34 Xi; R41 N; R50	Toxicité aiguëCatégorie 4; H302 Corrosion cutanéeCatégorie 1B; H314 Lésions oculaires gravesCatégorie 1; H318 Toxicité aiguë pour le milieu aquatiqueCatégorie 1; H400	>= 0.25 - < 0.5

Pour le texte complet des Phrases-R mentionnées dans ce chapitre, voir section 16.

Pour le texte complet des Phrases-H mentionnées dans ce chapitre, voir section 16.

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

KitchenPro AziDes

4.1 Description des premiers secours

produit pur

- En cas de contact avec les yeux : Rincer immédiatement avec beaucoup d'eau, également sous les paupières. Pendant au moins 15 minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Faire immédiatement appel à une assistance médicale.
- En cas de contact avec la peau : Laver immédiatement et abondamment à l'eau pendant au moins 15 minutes. Utilisez un savon doux, si disponible. Laver les vêtements avant de la réutiliser. Nettoyer à fond les chaussures avant de la réutiliser. Faire immédiatement appel à une assistance médicale.
- En cas d'ingestion : Se rincer la bouche à l'eau. Ne PAS faire vomir. Ne jamais rien faire avaler à une personne inconsciente. Faire immédiatement appel à une assistance médicale.
- En cas d'inhalation : Transférer la personne à l'air frais. Traiter de façon symptomatique. Faire appel à une assistance médicale si des symptômes apparaissent.

produit à la dilution d'emploi conseillée

- En cas de contact avec les yeux : Rincer abondamment à l'eau.
- En cas de contact avec la peau : Rincer abondamment à l'eau.
- En cas d'ingestion : Rincer la bouche. Faire appel à une assistance médicale si des symptômes apparaissent.
- En cas d'inhalation : Faire appel à une assistance médicale si des symptômes apparaissent.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Voir section 11 pour plus d'informations concernant les effets sur la santé et les symptômes.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement : Traiter de façon symptomatique.

SECTION 5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

produit pur

5.1 Moyens d'extinction

- Moyens d'extinction appropriés : Utiliser des moyens d'extinction appropriés aux conditions locales et à l'environnement voisin.
- Moyens d'extinction inappropriés : Aucun(e) à notre connaissance.

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

KitchenPro AziDes

Dangers spécifiques pendant la lutte contre l'incendie : Ininflammable et incombustible.

Produits de combustion dangereux : Oxydes de carbone

5.3 Conseils aux pompiers

Équipement de protection spécial pour le personnel préposé à la lutte contre le feu : Utiliser un équipement de protection individuelle.

Autres informations : Collecter séparément l'eau d'extinction contaminée, ne pas la rejeter dans les canalisations. Les résidus d'incendie et l'eau d'extinction contaminée doivent être éliminés conformément à la réglementation locale en vigueur. En cas d'incendie et/ou d'explosion, ne pas respirer les fumées.

SECTION 6. MESURES À PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

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

produit pur

Conseil pour les non-secouristes : Assurer une ventilation adéquate. Garder les personnes à l'écart de l'endroit de l'écoulement/de la fuite et contre le vent. Éviter l'inhalation, l'ingestion et le contact avec la peau et les yeux. Lorsque les travailleurs sont confrontés à des concentrations supérieures aux limites d'exposition, ils doivent porter des masques appropriés et agréés. S'assurer que le nettoyage est effectué uniquement par un personnel qualifié Voir mesures de protection sous chapitre 7 et 8.

Conseil pour les secouristes : Si des vêtements spécifiques sont nécessaires pour traiter le déversement, consulter la section 8 pour les matériaux appropriés et inappropriés.

produit à la dilution d'emploi conseillée

Conseil pour les non-secouristes : S'assurer que le nettoyage est effectué uniquement par un personnel qualifié Voir mesures de protection sous chapitre 7 et 8.

Conseil pour les secouristes : Si des vêtements spécifiques sont nécessaires pour traiter le déversement, consulter la section 8 pour les matériaux appropriés et inappropriés.

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement

produit pur

Précautions pour la protection de l'environnement : Ne pas laisser entrer en contact avec le sol, les eaux de surface ou souterraines.

produit à la dilution d'emploi conseillée

Précautions pour la protection de l'environnement : Ne pas laisser entrer en contact avec le sol, les eaux de surface ou souterraines.

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

produit pur

KitchenPro AziDes

Méthodes de nettoyage : Obturer la fuite si cela peut se faire sans danger. Contenir et collecter le matériel répandu à l'aide d'un matériau absorbant non combustible, (p.e. sable, terre, kieselgur, vermiculite) et le mettre dans un conteneur pour l'élimination conformément aux réglementations locales / nationales (voir chapitre 13). Éliminer les traces en déversant de l'eau. En cas de déversement important, bloquer ou contenir les substances déversées afin que l'écoulement n'atteigne pas les voies d'eau.

produit à la dilution d'emploi conseillée

Méthodes de nettoyage : Obturer la fuite si cela peut se faire sans danger. Contenir et collecter le matériel répandu à l'aide d'un matériau absorbant non combustible, (p.e. sable, terre, kieselgur, vermiculite) et le mettre dans un conteneur pour l'élimination conformément aux réglementations locales / nationales (voir chapitre 13). Éliminer les traces en déversant de l'eau. En cas de déversement important, bloquer ou contenir les substances déversées afin que l'écoulement n'atteigne pas les voies d'eau.

6.4 Référence à d'autres sections

Voir section 1 pour les coordonnées d'urgence.
Équipement de protection individuel, voir section 8.
Voir la section 13 pour toute information supplémentaire sur le traitement des déchets.

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

produit pur

Conseils pour une manipulation sans danger : Ne pas ingérer. Ne pas respirer les poussières/ fumées/ gaz/ brouillards/ vapeurs/ aérosols. Éviter tout contact avec les yeux, la peau ou les vêtements. Se laver les mains soigneusement après manipulation. N'utiliser qu'avec une ventilation adéquate.

Mesures d'hygiène : À manipuler conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et aux consignes de sécurité. Enlever et laver les vêtements contaminés avant réutilisation. Se laver soigneusement le visage, les mains et toute partie de la peau exposée, après manipulation. Fournir les équipements nécessaires permettant de rincer ou laver abondamment les yeux et le corps rapidement en cas de contact ou de projection.

produit à la dilution d'emploi conseillée

Conseils pour une manipulation sans danger : Se laver les mains soigneusement après manipulation. N'utiliser qu'avec une ventilation adéquate.

Mesures d'hygiène : Se laver les mains avant les pauses et immédiatement après manipulation du produit.

7.2 Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités

produit pur

Exigences concernant les aires de stockage et les conteneurs : Tenir hors de portée des enfants. Maintenir le récipient fermé de manière étanche. Entreposer dans des conteneurs appropriés bien étiquetés.

KitchenPro AziDes

Température de stockage : -5 000063 à 40 000063

produit à la dilution d'emploi conseillée

Exigences concernant les aires de stockage et les conteneurs : Tenir hors de portée des enfants. Maintenir le récipient fermé de manière étanche. Entreposer dans des conteneurs appropriés bien étiquetés.

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

produit pur

Utilisation(s) particulière(s) : Désinfectant de surface. Procédé manuel par pulvérisation et rinçage
Nettoyant sols. Procédé manuel
Nettoyant cuisine. Procédé manuel par pulvérisation et essuyage

SECTION 8. CONTRÔLES DE L'EXPOSITION/ PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle

produit pur

Limites d'exposition professionnelle

Ne contient pas de substances avec des valeurs limites d'exposition professionnelle.

8.2 Contrôles de l'exposition

produit pur

Mesures techniques appropriées

Mesures d'ordre technique : Système efficace de ventilation par aspiration. Maintenir les concentrations dans l'air au-dessous des standards d'exposition professionnelle.

Mesures de protection individuelle

Mesures d'hygiène : À manipuler conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et aux consignes de sécurité. Enlever et laver les vêtements contaminés avant réutilisation. Se laver soigneusement le visage, les mains et toute partie de la peau exposée, après manipulation. Fournir les équipements nécessaires permettant de rincer ou laver abondamment les yeux et le corps rapidement en cas de contact ou de projection.

Protection des yeux/du visage (EN 166) : Lunettes de sécurité à protection intégrale
Écran facial

Protection des mains (EN 374) : Porter les équipements personnels de protection suivants:
Caoutchouc nitrile
caoutchouc butyle
Gants imperméables
Les gants devraient être jetés et remplacés s'il y a le moindre signe de dégradation ou de perméabilité chimique.

Protection de la peau et du corps (EN 14605) : Equipement de protection personnelle comprenant: gants de protection adaptés, lunettes de sécurité avec protections latérales

KitchenPro AziDes

et vêtements de protection

Protection respiratoire (EN 143, 14387) : Lorsque les travailleurs sont confrontés à des concentrations supérieures aux limites d'exposition, ils doivent porter des masques appropriés et agréés.

produit à la dilution d'emploi conseillée
Mesures techniques appropriées

Mesures d'ordre technique : Une bonne ventilation devrait être suffisante pour contrôler l'exposition aux contaminants atmosphériques pour les travailleurs.

Mesures de protection individuelle

Mesures d'hygiène : Se laver les mains avant les pauses et immédiatement après manipulation du produit.

Protection des yeux/du visage (EN 166) : Ne nécessite pas d'équipement de protection spécial.

Protection des mains (EN 374) : Ne nécessite pas d'équipement de protection spécial.

Protection de la peau et du corps (EN 14605) : Ne nécessite pas d'équipement de protection spécial.

Protection respiratoire (EN 143, 14387) : Aucun équipement de protection respiratoire individuel n'est normalement nécessaire.

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

Conseils généraux : Mettre en place une cuve de rétention dans la zone de stockage des cuves

SECTION 9. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

	produit pur	produit à la dilution d'emploi conseillée
Aspect	: liquide	liquide
Couleur	: clair, jaune clair	Incolore
Odeur	: légère	très faible
pH	: 1.3 - 2.3, 100 %	2.6 - 3.6
Point d'éclair	: coupelle fermée non applicable	
Seuil olfactif	: donnée non disponible	
Point de fusion/point de congélation	: donnée non disponible	
Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition	: donnée non disponible	
Taux d'évaporation	: donnée non disponible	
Inflammabilité (solide, gaz)	: donnée non disponible	

KitchenPro AziDes

Limite d'explosivité, supérieure	: donnée non disponible
Limite d'explosivité, inférieure	: donnée non disponible
Pression de vapeur	: donnée non disponible
Densité de vapeur relative	: donnée non disponible
Densité relative	: 1.017 - 1.027
Hydrosolubilité	: soluble
Solubilité dans d'autres solvants	: donnée non disponible
Coefficient de partage: n-octanol/eau	: donnée non disponible
Température d'auto-inflammabilité	: donnée non disponible
Décomposition thermique	: donnée non disponible
Viscosité, cinématique	: donnée non disponible
Propriétés explosives	: donnée non disponible
Propriétés comburantes	: La substance ou le mélange n'est pas classé comme oxydant.

9.2 Autres informations

COV (composés organiques volatils) : 1.02 %

SECTION 10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

produit pur

10.1 Réactivité

Pas de réactions dangereuses connues dans les conditions normales d'utilisation.

10.2 Stabilité chimique

Stable dans des conditions normales.

10.3 Possibilité de réactions dangereuses

Pas de réactions dangereuses connues dans les conditions normales d'utilisation.

10.4 Conditions à éviter

Aucun(e) à notre connaissance.

10.5 Matières incompatibles

Bases

10.6 Produits de décomposition dangereux

Oxydes de carbone

KitchenPro AziDes

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques

produit pur

Informations sur les voies d'exposition probables : Inhalation, Contact avec les yeux, Contact avec la peau

Toxicité

Toxicité aiguë par voie orale : Estimation de la toxicité aiguë : > 2,000 000145

Toxicité aiguë par inhalation : 4 h Estimation de la toxicité aiguë : > 20 000146

Toxicité aiguë par voie cutanée : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Corrosion cutanée/irritation cutanée : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Lésions oculaires graves/irritation oculaire : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Sensibilisation respiratoire ou cutanée : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Cancérogénicité : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Effets sur la reproduction : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Mutagénicité sur les cellules germinales : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Tératogénicité : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition unique : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition répétée : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Toxicité par aspiration : Il n'y a pas d'informations disponibles pour ce produit.

Composants

Toxicité aiguë par voie orale : Acide L-(+)-lactique
DL50 rat: 3,543 000145

Chlorure de benzalkonium
DL50 rat: 344 000145

urée
DL50 rat: 8,471 000145

Alcool gras éthoxylé d'>5 EO
DL50 rat: > 2,000 000145

KitchenPro AziDes

Toxicité aiguë par inhalation : Acide L-(+)-lactique
4 h CL50 rat: > 7.94 000146

urée
4 h CL50 rat: > 2.71 000146

Alcool gras éthoxylé d'>5 EO
4 h CL50 rat: 3.5 000146

Toxicité aiguë par voie cutanée : Acide L-(+)-lactique
DL50 lapin: > 2,000 000145

Chlorure de benzalkonium
DL50 lapin: 3,340 000145

urée
DL50 rat: 8,200 000145

Alcool gras éthoxylé d'>5 EO
DL50 lapin: > 2,000 000145

Effets potentiels sur la santé

produit pur

Yeux : Provoque des lésions oculaires graves.

Peau : Provoque des brûlures graves de la peau.

Ingestion : Provoque des brûlures de l'appareil digestif.

Inhalation : Peut provoquer une irritation du nez, de la gorge et des poumons.

Exposition chronique : Peut induire des anomalies génétiques.

produit à la dilution d'emploi conseillée

Yeux : Aucun risque pour la santé n'est connu ni prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Peau : Aucun risque pour la santé n'est connu ni prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Ingestion : Aucun risque pour la santé n'est connu ni prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Inhalation : Aucun risque pour la santé n'est connu ni prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Exposition chronique : Aucun risque pour la santé n'est connu ni prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Expérience de l'exposition humaine

produit pur

Contact avec les yeux : Rougeur, Douleur, Corrosion

Contact avec la peau : Rougeur, Douleur, Corrosion

Ingestion : Corrosion, Douleur abdominale

Inhalation : Irritation respiratoire, Toux

KitchenPro AziDes

produit à la dilution d'emploi conseillée

Contact avec les yeux	: Aucun symptôme connu ou attendu.
Contact avec la peau	: Aucun symptôme connu ou attendu.
Ingestion	: Aucun symptôme connu ou attendu.
Inhalation	: Aucun symptôme connu ou attendu.

SECTION 12. INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

produit pur

12.1 Écotoxicité

Effets sur l'environnement : Ce produit n'est associé à aucun effet écotoxicologique connu.

Produit

Toxicité pour le poisson : donnée non disponible

Toxicité pour la daphnie et les autres invertébrés aquatiques. : donnée non disponible

Toxicité pour les algues : donnée non disponible

Composants

Toxicité pour le poisson : Acide L-(+)-lactique
96 h CL50 Poisson : 130 000146

Chlorure de benzalkonium
96 h CL50 Poisson : 0.515 000146

urée
96 h CL50 Poisson : 127.9 000146

Alcool gras éthoxylé d'>5 EO
96 h CL50 Poisson : 5 000146

12.2 Persistance et dégradabilité

donnée non disponible

12.3 Potentiel de bioaccumulation

donnée non disponible

12.4 Mobilité dans le sol

donnée non disponible

12.5 Résultats des évaluations PBT et vPvB

Produit

Evaluation : Une substance/préparation ne contient aucun ingrédient considéré comme persistant, bio-accumulable et toxique (PBT), ou très persistant et très bio-accumulable (vPvB) à des niveaux de 0,1% ou plus.

KitchenPro AziDes

12.6 Autres effets néfastes

donnée non disponible

SECTION 13. CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

Éliminer conformément aux Directives Européennes sur les déchets et les déchets dangereux. Le code de déchet doit être attribué par l'utilisateur, si possible en accord avec les autorités responsables pour l'élimination des déchets.

13.1 Méthodes de traitement des déchets

produit pur

Produit : Empêcher le produit de pénétrer dans les égouts, les cours d'eau ou le sol. Dans la mesure du possible le recyclage est préférable à l'élimination ou à l'incinération. Si le recyclage n'est pas possible, éliminer conformément aux réglementations locales. Disposer des déchets dans une installation approuvée pour le traitement des déchets.

Emballages contaminés : Eliminer comme produit non utilisé. Les conteneurs vides doivent être acheminés vers un site agréé pour le traitement des déchets à des fins de recyclage ou d'élimination. Ne pas réutiliser des récipients vides.

Le code européen des déchets : 200114* - acides

produit à la dilution d'emploi conseillée

Produit : Empêcher le produit de pénétrer dans les égouts, les cours d'eau ou le sol. Dans la mesure du possible le recyclage est préférable à l'élimination ou à l'incinération. Si le recyclage n'est pas possible, éliminer conformément aux réglementations locales. Disposer des déchets dans une installation approuvée pour le traitement des déchets.

Emballages contaminés : Eliminer comme produit non utilisé. Les conteneurs vides doivent être acheminés vers un site agréé pour le traitement des déchets à des fins de recyclage ou d'élimination. Ne pas réutiliser des récipients vides.

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

produit pur

L'expéditeur est responsable de s'assurer que l'emballage, l'étiquetage, et les inscriptions sont conformes au mode de transport sélectionné.

Transport par route (ADR/ADN/RID)

- 14.1 Numéro ONU : Marchandise non dangereuse
- 14.2 Nom d'expédition des Nations unies : Marchandise non dangereuse
- 14.3 Classe(s) de danger pour le transport : Marchandise non dangereuse
- 14.4 Groupe d'emballage : Marchandise non dangereuse

KitchenPro AziDes

- 14.5 Dangers pour l'environnement : Marchandise non dangereuse
14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Marchandise non dangereuse

Transport aérien (IATA)

- 14.1 Numéro ONU : Marchandise non dangereuse
14.2 Nom d'expédition des Nations unies : Marchandise non dangereuse
14.3 Classe(s) de danger pour le transport : Marchandise non dangereuse
14.4 Groupe d'emballage : Marchandise non dangereuse
14.5 Dangers pour l'environnement : Marchandise non dangereuse
14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Marchandise non dangereuse

Transport maritime (IMDG/IMO)

- 14.1 Numéro ONU : Marchandise non dangereuse
14.2 Nom d'expédition des Nations unies : Marchandise non dangereuse
14.3 Classe(s) de danger pour le transport : Marchandise non dangereuse
14.4 Groupe d'emballage : Marchandise non dangereuse
14.5 Dangers pour l'environnement : Marchandise non dangereuse
14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Marchandise non dangereuse
14.7 Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol 73/78 et au recueil IBC : Marchandise non dangereuse

produit à la dilution d'emploi conseillée

Pas prévue pour le transport.

SECTION 15. INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

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

- Conformément au règlement relatif aux détergents CE 648/2004 : moins de 5 %: Agents de surface cationiques, Agents de surface non ioniques
Agents conservateurs:
Acide L-(+)-lactique

Réglementation nationale

Suivre la directive 94/33/CE au sujet de la protection de la jeunesse au travail.

KitchenPro AziDes

Composés organiques volatils : 1.02 %
pas de taxes des COV

15.2 Évaluation de la sécurité chimique

Ce produit contient des substances nécessitant encore une évaluation du risque chimique

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

Texte complet pour phrases R

R20	Nocif en cas d'inhalation.
R22	Nocif en cas d'ingestion.
R34	Provoque des brûlures.
R36	Irritant pour les yeux.
R38	Irritant pour la peau.
R41	Risque de lésions oculaires graves.
R50	Très toxique pour les organismes aquatiques.

Texte complet pour phrase H

H302	Nocif en cas d'ingestion.
H314	Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves.
H315	Provoque une irritation cutanée.
H318	Provoque des lésions oculaires graves.
H319	Provoque une sévère irritation des yeux.
H332	Nocif par inhalation.
H400	Très toxique pour les organismes aquatiques.

Texte complet pour autres abréviations

Préparé par : Regulatory Affairs

Les nombres figurant dans les FDS utilisent le format 1,000,000 = 1 million et 1,000 = Mille. 0.1=1 dixième et 0.001 1 millième.

INFORMATIONS RÉVISÉES : Les modifications importantes apportées aux informations réglementaires et aux informations de santé sont signalées dans cette révision par un trait dans la marge gauche de la fiche toxicologique.

Les informations contenues dans la présente fiche de sécurité ont été établies sur la base de nos connaissances à la date de publication de ce document. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif en vue de permettre des opérations de manipulation, fabrication, stockage, transport, distribution, mise à disposition, utilisation et élimination dans des conditions satisfaisantes de sécurité, et ne sauraient donc être interprétées comme une garantie ou considérées comme des spécifications de qualité. Ces informations ne concernent en outre que le produit nommé désigné et, sauf indication contraire spécifique, peuvent ne pas être applicables en cas de mélange dudit produit avec d'autres substances ou utilisables pour tout procédé de fabrication.

ANNEXE : SCENARIOS D'EXPOSITION

DPD+ Substances
:

Les substances suivantes sont les substances principales qui contribuent au scénario d'exposition du mélange selon les règles DPD+ :

KitchenPro AziDes

Voie	Substance	No.-CAS	No.-EINECS
Ingestion	Chlorure de benzalkonium	68424-85-1	270-325-2
Inhalation	Alcool gras éthoxylé d'>5 EO	69227-22-1	
Dermale	Chlorure de benzalkonium	68424-85-1	270-325-2
Yeux	Acide L-(+)-lactique	79-33-4	201-196-2
environnement aquatique	Chlorure de benzalkonium	68424-85-1	270-325-2

Propriétés physiques DPD+ Substances

Substance	Pression de vapeur	Hydrosolubilité	POW	Masse molaire
Chlorure de benzalkonium	< 0.0000001 000080	403 000067		
Acide L-(+)-lactique	0.0041 000080		0.25	

Pour calculer si, en tant qu'utilisateur aval, vos conditions opératoires et mesures de gestion des risques sont sûres, merci de calculer votre facteur de risque sur le site web mentionné ci-dessous :

www.ecetoc.org/tra

Titre court du scénario d'exposition : **Nettoyant cuisine. Procédé manuel par pulvérisation et essuyage**

Descripteurs d'utilisation

- Groupes d'utilisateurs principaux : Utilisations professionnelles: Domaine public (administration, éducation, spectacle, services, arti-sans)
- Secteurs d'utilisation finale : **SU22:** Utilisations professionnelles: Domaine public (administration, éducation, spectacle, services, arti-sans)
- Catégories de processus : **PROC10:** Application au rouleau ou au pinceau
PROC11: Pulvérisation en dehors d'installations industrielles
PROC8a: Transfert de substance ou de préparation (chargement/déchargement) à partir de récipients ou de grands conteneurs, ou vers ces derniers, dans des installations non spécialisées
- Catégories de produit chimique : **PC35:** Produits de lavage et de nettoyage (y compris pro-duits à base de solvants)
- Catégories de rejet dans l'environnement : **ERC8a:** Utilisation intérieure à grande dispersion d'adjuvants de fabrication en systèmes ouverts

KitchenPro AziDes

Titre court du scénario d'exposition : **Désinfectant de surface. Procédé manuel par pulvérisation et rinçage**

Descripteurs d'utilisation

- Groupes d'utilisateurs principaux : Utilisations professionnelles: Domaine public (administration, éducation, spectacle, services, arti-sans)
- Secteurs d'utilisation finale : **SU22:** Utilisations professionnelles: Domaine public (administration, éducation, spectacle, services, arti-sans)
- Catégories de processus : **PROC10:** Application au rouleau ou au pinceau
PROC11: Pulvérisation en dehors d'installations industrielles
PROC8a: Transfert de substance ou de préparation (chargement/déchargement) à partir de récipients ou de grands conteneurs, ou vers ces derniers, dans des installations non spécialisées
- Catégories de produit chimique : **PC35:** Produits de lavage et de nettoyage (y compris pro-produits à base de solvants)
- Catégories de rejet dans l'environnement : **ERC8a:** Utilisation intérieure à grande dispersion d'adjuvants de fabrication en systèmes ouverts

Titre court du scénario d'exposition : **Nettoyant sols. Procédé manuel**

Descripteurs d'utilisation

- Groupes d'utilisateurs principaux : Utilisations professionnelles: Domaine public (administration, éducation, spectacle, services, arti-sans)
- Secteurs d'utilisation finale : **SU22:** Utilisations professionnelles: Domaine public (administration, éducation, spectacle, services, arti-sans)
- Catégories de processus : **PROC10:** Application au rouleau ou au pinceau
PROC8a: Transfert de substance ou de préparation (chargement/déchargement) à partir de récipients ou de grands conteneurs, ou vers ces derniers, dans des installations non spécialisées
- Catégories de produit chimique : **PC35:** Produits de lavage et de nettoyage (y compris pro-produits à base de solvants)
- Catégories de rejet dans l'environnement : **ERC8a:** Utilisation intérieure à grande dispersion d'adjuvants de fabrication en systèmes ouverts