

FICHE DE DONNEES DE SECURITE MYZYM RED FRUITS

Version : FR/05-07-21/A

page : 1/4

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/ DU MELANGE ET DE LA SOCIETE/ L'ENTREPRISE

1.1. Identificateur du produit

Description : Préparation enzymatique

Noms commerciaux et synonymes : MYZYM RED FRUITS

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

Utilisation identifiée : fermentation alcoolique.

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

Informations sur la société : Institut Œnologique de Champagne
Z.I. de Mardeuil – Allée de Cumières – BP 25
51201 EPERNAY Cedex
FRANCE
Tel: + 33 (0) 3.26.51.96.00.
Fax: + 33 (0) 3.26.51.02.20.
fds@iocwine.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

N° de l'organisme officiel : 01.45.42.59.59

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Classification selon le Règlement 1272/2008/CE (CLP)

Classification : Sensibilisant respiratoire catégorie 1

Phrase(s) de risque : H334 - Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

2.2. Éléments d'étiquetage

Étiquetage selon le Règlement 1272/2008/CE (CLP)

Mention de danger : Danger

Symbole de danger :



Phrase H : H334 - Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

Phrases P :

P261 - Éviter de respirer les poussières/fumées/gaz/brouillards/vapeurs/aérosols.

P285 - Lorsque la ventilation du local est insuffisante, porter un équipement de protection respiratoire.

P304+P340 - EN CAS D'INHALATION: s'il y a difficulté à respirer, transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au repos dans une position où elle peut confortablement respirer.

P342+P311 - En cas de symptômes respiratoires: appeler un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.

P501 - Éliminer le contenu/réceptacle selon la législation locale en vigueur.

2.3. Autres dangers

Le mélange n'est pas considéré comme un mélange PBT ou VPVB.

SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.1. Substances

3.2. Mélanges

Nom chimique : pectinase

N° CAS : 9033-35-6

N° CE : 232-894-5

Les autres composants ne sont pas énumérés car ils n'ont pas d'impact sur la classification du mélange.

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1. Description des premiers secours

Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment

Absorption par la peau : Rincer à l'eau claire

Contact oculaire : Rincer abondamment avec de l'eau.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers

Aucun ; si les symptômes persistent, consulter un médecin

FICHE DE DONNEES DE SECURITE MYZYM RED FRUITS

Version : FR/05-07-21/A

page : 2/4

SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1. Moyens d'extinction

Conseillés : eau, mousse, halons.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucun

5.3. Conseils aux pompiers

Donnée non disponible.

SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

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

Non secouristes : aucune. / Secouristes : aucune.

6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Aucune

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

En cas de fuite, éviter de soulever les poussières ou de créer des aérosols. Ramasser le produit par des moyens mécaniques, ou à l'aide d'un aspirateur équipé d'un filtre à grande efficacité. Diluer abondamment le reste du produit avec de l'eau ; Ne jamais utiliser de jet d'eau à haute pression. Assurer une ventilation suffisante. Laver les vêtements contaminés.

La zone contaminée peut être rincée avec de l'eau pour éliminer toute trace de poudre.

6.4. Référence à d'autres sections

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Eviter de soulever les poussières ou de créer des aérosols..

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

Assurer une bonne ventilation du local lors de la manipulation du produit. Stocker les conteneurs au sec et au frais.

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

Aucune

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle

Donnée non disponible

8.2. Contrôles de l'exposition

Protection respiratoire : Masque respiratoire homologué pour ce type de poussière. (Filtre P3).

Protection des mains : Gants imperméables.

Protection oculaire : Lunettes de protection ou masque oculaire

SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : poudre beige

Odeur : légère odeur de fermentation

Seuil olfactif : donnée non disponible

pH : donnée non disponible

Point de fusion/ point de congélation : donnée non disponible

Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : donnée non disponible

Point éclair : donnée non disponible

Taux d'évaporation : donnée non disponible

Inflammabilité : donnée non disponible

Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : donnée non disponible

Pression de vapeur : donnée non disponible

Densité de vapeur : donnée non disponible

Solubilités : facilement soluble

Coefficient de partage : donnée non disponible

Température d'auto-inflammabilité : donnée non disponible

Température de décomposition : donnée non disponible

Viscosité : donnée non disponible

Propriétés explosives : donnée non disponible

Propriétés comburantes : donnée non disponible

9.2. Autres informations

FICHE DE DONNEES DE SECURITE MYZYM RED FRUITS

Version : FR/05-07-21/A

page : 3/4

SECTION 10. STABILITE ET REACTIVITE

10.1. Réactivité

Non réactif

10.2. Stabilité chimique

Substance stable dans les conditions normales

10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Aucune

10.4. Conditions à éviter

Aucune

10.5. Matières incompatibles

Donnée non disponible

10.6. Produits de décomposition

Aucune

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1. Informations toxicologiques

L'inhalation répétée de poussière enzymatique peut provoquer une sensibilisation et provoque des réactions de type allergique chez des individus sensibilisés. Le produit peut être irritant pour les yeux. Un contact prolongé avec la peau peut provoquer une irritation mineure.

SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1. Toxicité

Le produit est considéré comme ne présentant pas de danger pour l'environnement, en ce qui concerne sa mobilité, sa persistance et sa biodégradabilité, son potentiel de bioaccumulation, sa toxicité aquatique et de manière plus générale son écotoxicité

12.2. Persistance et dégradabilité

Produit biodégradable

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

Donnée non disponible

12.6. Autres effets néfastes

Donnée non disponible

SECTION 13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

13.1 Méthodes de traitements des déchets

Aucune méthode spéciale d'élimination n'est requise, sauf celles conformes aux règlements en vigueur fixés par les autorités locales.

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1. Numéro ONU

Aucune mesure particulière de sécurité à prendre.

14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Donnée non disponible

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Donnée non disponible

14.4. Groupe d'emballage

Donnée non disponible

14.5. Dangers pour l'environnement

Donnée non disponible

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Donnée non disponible

14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe 2 de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC

Donnée non disponible

SECTION 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

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

Règlement UE (CE) n° 1907/2006 (REACH)

Annexe XIV - Liste des substances soumises à autorisation

Annexe XIV : aucun des composants n'est répertorié.

Substances extrêmement préoccupantes : aucun des composants n'est répertorié.

Annexe XVII - Restrictions applicables à la fabrication, à la mise sur le marché et à l'utilisation de certaines substances et préparations dangereuses et de certains articles dangereux : non applicable.



FICHE DE DONNEES DE SECURITE MYZYM RED FRUITS

Version : FR/05-07-21/A

page : 4/4

Réglementations nationales : surveillance médicale renforcée : : Arrêté du 11 Juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale renforcée : non concerné

15.2. Evaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été mise en œuvre.

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

Création avec mise en conformité avec le règlement (UE) N°453/2010 du 20 Mai 2010.

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

Le produit ne doit être utilisé à d'autres usages que ceux spécifiés, sans avoir obtenu au préalable des instructions 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 doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à notre produit et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci.”