



## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

#### **SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa**

##### 1.1. Identificador del producto

Nombre comercial: Stabil Manno Brett

##### 1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados Uso recomendado:

USO PROFESIONAL

##### 1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Proveedor:

Lafood Group srl

Via della meccanica, 15

72015 Fasano (Br)

+39 0804391346

#### **SECCIÓN 2. Identificación de los peligros**

##### 2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Criterios Reglamentación CE 1272/2008 (Clasificación, Etiquetado y Empacado):

Peligro, Eye Dam. 1, Provoca lesiones oculares graves.

Efectos físico-químicos nocivos para la salud humana y para el medio ambiente:

Ningún otro riesgo

##### 2.2. Elementos de la etiqueta Pictogramas de peligro:



Peligro Indicaciones de Peligro:

H318 Provoca lesiones oculares graves.

Consejos de Prudencia:

P280 Llevar gafas o máscara de protección: utilizar gafas con protección lateral. P305+P351+P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir 1/10

---

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## Scheda informativa di sicurezza

Rev. 1 23/03/2018

### Stabil Manno Brett

con el lavado.

P310 Llamar inmediatamente a un médico. Disposiciones especiales:

Ninguna. Contiene:

ÁCIDO LÁCTICO

Disposiciones especiales de acuerdo con el anexo XVII del Reglamento REACH y sus posteriores modificaciones:

Ninguna.

2.3. Otros peligros

Sustancias vPvB: Ninguna. - Sustancias PBT: Ninguna.

Otros riesgos:

Ningún otro riesgo

### SECCIÓN 3. Composición/información sobre los componentes

3.1. Sustancias N.A.

3.2. Mezclas

Componentes peligrosos según el Reglamento CLP y su correspondiente clasificación:

Cantidad	Nombre	Número de identif.	Clasificación
>= 7% - < 10%	ÁCIDO LÁCTICO	CAS: 79-33-4 EC: 201-196-2 REACH No.: 01- 2119474764 - 39-XXXX	3.2/2 Skin Irrit. 2 H315 3.3/1 Eye Dam. 1 H318

### SECCIÓN 4. Primeros auxilios

4.1. Descripción de los primeros auxilios En caso de contacto con la piel:

CONSULTE INMEDIATAMENTE A UN MEDICO.

Lavar completamente el cuerpo (ducha o baño). En caso de contacto con los ojos:

En caso de contacto con los ojos, enjuagarlos con agua durante un tiempo adecuado y manteniendo los párpados abiertos, luego consultar de inmediato con un oftalmólogo. Proteger el ojo ileso.

En caso de ingestión:

No provocar el vómito en ningún caso. CONSULTAR INMEDIATAMENTE AL 2/10

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

#### MÉDICO.

En caso de inhalación:

Llevar al accidentado al aire libre y mantenerlo en reposo y abrigado.

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados Ninguno

4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

En caso de accidente o malestar, consultar de inmediato con un médico (si es posible mostrarle las instrucciones de uso o la ficha de seguridad)

Tratamiento:

Ninguno

#### **SECCIÓN 5. Medidas de lucha contra incendios**

5.1. Medios de extinción

Medios de extinción apropiados:

Agua.

Dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>).

Medios de extinción que no se deben utilizar por motivos de seguridad:

Ninguno en particular.

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

No inhalar los gases producidos por la explosión y por la combustión.

5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

Utilizar equipos respiratorios apropiados.

Recoger por separado el agua contaminada utilizada para extinguir el incendio.

No descargarla en la red de alcantarillado.

Si es posible, desde el punto de vista de la seguridad, retirar de inmediato del área los contenedores no dañados.

#### **SECCIÓN 6. Medidas en caso de vertido accidental**

6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia Usar los dispositivos de protección individual.

Llevar las personas a un lugar seguro.

Consultar las medidas de protección expuestas en los puntos 7 y 8.

6.2. Precauciones relativas al medio ambiente

Evitar que el producto penetre en el suelo/subsuelo. Evitar que penetre en aguas superficiales o en el alcantarillado.

Conservar el agua de lavado contaminada y eliminarla.

3/10

---

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

En caso de fuga de gas o penetración en cursos de agua, suelo o sistema de alcantarillado, informar a las autoridades responsables.

Material apropiado para la recogida: material absorbente, orgánico, arena

6.3. Métodos y material de contención y de limpieza Lavar con abundante agua.

6.4. Referencia a otras secciones

Véanse también los apartados 8 y 13.

#### **SECCIÓN 7. Manipulación y almacenamiento**

7.1. Precauciones para una manipulación segura

Evitar el contacto con la piel y los ojos, la inhalación de vapores y vahos.

No utilizar contenedores vacíos que no hayan sido previamente limpiados.

Antes de realizar las operaciones de transferencia, asegurarse de que en los contenedores no haya materiales residuos incompatibles.

La indumentaria contaminada debe ser sustituida antes de acceder a las áreas de almuerzo. No comer ni beber durante el trabajo.

Remitirse también al apartado 8 para los dispositivos de protección recomendados.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades Mantener alejado de comidas, bebidas y piensos.

Materias incompatibles:

Ninguna en particular.

Indicaciones para los locales:

Locales adecuadamente aireados. 7.3. Usos específicos finales

Ningún uso particular

#### **SECCIÓN 8. Controles de exposición/protección individual**

8.1. Parámetros de control

No se dispone de ningún límite de exposición profesional

Valores límites de exposición DNEL N.A.

Valores límites de exposición PNEC N.A.

8.2. Controles de la exposición Protección de los ojos:

Gafas con protección lateral. Protección de la piel:

No se requiere ninguna precaución especial para el uso normal. Protección de las manos:

Utilizar guantes de protección que garanticen una protección total. Material 4/10

---

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

appropriado:

UNI EN 420/UNI EN 374

Protección respiratoria:

No necesaria para el uso normal.

Riesgos térmicos:

Ninguno

Controles de la exposición ambiental:

Ninguno

Controles técnicos apropiados:

Ninguno

#### **SECCIÓN 9. Propiedades físicas y químicas**

9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas Aspecto y color:

Sólido

Olor: Característica

Umbral de olor: N.A.

pH:  $\pm 5.5$

Punto de fusión/congelamiento: N.A.

Punto de ebullición inicial e intervalo de ebullición: N.A. Inflamabilidad

sólidos/gases: N.A.

Límite superior/inferior de inflamabilidad o explosión: N.A. Densidad de los vapores: N.A.

Punto de ignición (flash point, fp): N.A.

Velocidad de evaporación: N.A.

Presión de vapor: N.A.

Densidad relativa: N.A.

Hidrosolubilidad: N.A.

Solubilidad en aceite: N.A.

Coefficiente de reparto (n-octanol/agua): N.A.

Temperatura de autoencendido: N.A.

Temperatura de descomposición: N.A.

Viscosidad: N.A.

Propiedades explosivas: N.A.

Propiedades comburentes: N.A.

9.2. Otros datos

Miscibilidad: N.A.

---

5/10

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

Liposolubilità: N.A.

Conducibilità: N.A.

Proprietà caratteristiche dei gruppi di sostanze N.A

#### **SECCIÓN 10. Estabilidad y reactividad**

10.1. Reactividad

Estable en condiciones normales

10.2. Estabilidad química

Estable en condiciones normales

10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas Ninguno

10.4. Condiciones que deben evitarse Estable en condiciones normales.

10.5. Materiales incompatibles Ninguna en particular.

10.6. Productos de descomposición peligrosos Ninguno.

#### **SECCIÓN 11. Información toxicológica**

11.1. Información sobre los efectos toxicológicos Información toxicológica del producto:

StabilManno Brett

a) toxicidad aguda

No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

b) corrosión o irritación cutáneas No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

c) lesiones o irritación ocular graves

El producto está clasificado: Eye Dam. 1 H318 d) sensibilización respiratoria o cutánea

No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

e) mutagenicidad en células germinales

No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

f) carcinogenicidad

No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

g) toxicidad para la reproducción

No clasificado

---

6/10

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

h) toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición única  
No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

i) toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición repetida  
No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

j) peligro de aspiración

No clasificado

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

La información toxicológica de las sustancias principales halladas en el producto:

ÁCIDO LÁCTICO - CAS: 79-33-4 a) toxicidad aguda:

Test: LD50 - Vía: Piel - Especies: Conejo > 2000 mg/kg

Test: LC50 - Vía: Inhalación - Especies: Rata = 7.94 mg/l - Duración: 4h Test:

LD50 - Vía: Oral - Especies: Rata = 4875 mg/kg

Test: LD50 - Vía: Oral - Especies: Rata = 3730 mg/kg

b) corrosión o irritación cutáneas:

Test: Irritante para la piel - Vía: Piel Positivo

### **SECCIÓN 12. Información ecológica**

#### 12.1. Toxicidad

Utilícese con técnicas de trabajo adecuadas, evitando la dispersión del producto en el medio ambiente.

Stabil Micro M

No clasificado para riesgos medio ambientales

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

ÁCIDO LÁCTICO - CAS: 79-33-4 a) Toxicidad acuática aguda:

Parámetro: EC50 - Especies: Daphnia = 240 mg/l - Duración h.: 48

Parámetro: LC50 - Especies: Peces = 320 mg/l - Duración h.: 48 Parámetro:

EC50 - Especies: Algas = 3500 mg/l

12.2. Persistencia y degradabilidad N.A.

12.3. Potencial de bioacumulación N.A.

12.4. Movilidad en el suelo N.A.

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB

Sustancias vPvB: Ninguna. - Sustancias PBT: Ninguna.

7/10

---

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262





## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

12.6. Otros efectos adversos Ninguno

#### **SECCIÓN 13. Consideraciones relativas a la eliminación**

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos

Recuperar si es posible. Enviar a centros de eliminación autorizados o a incineración en condiciones controladas. Operar conforme con las disposiciones locales y nacionales vigentes.

#### **SECCIÓN 14. Información relativa al transporte**

14.1. Número ONU

Producto no peligroso según los criterios de la reglamentación del transporte.

14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas N.A.

14.3. Clase(s) de peligro para el transporte N.A.

14.4. Grupo de embalaje N.A.

14.5. Peligros para el medio ambiente

14.6. Precauciones particulares para los usuarios

N.A.

14.7. Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio MARPOL y el Código IBC

N.A.

#### **SECCIÓN 15. Información reglamentaria**

15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

Dir. 98/24/CE (Riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo) Dir. 2000/39/CE (Valores límite de exposición profesional)

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

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

Reglamento (CE) n. 790/2009 (ATP 1 CLP) y (UE) n. 758/2013 Reglamento (UE) 2015/830

Reglamento (UE) n. 286/2011 (ATP 2 CLP)

Reglamento (UE) n. 618/2012 (ATP 3 CLP)

Reglamento (UE) n. 487/2013 (ATP 4 CLP) Reglamento (UE) n. 944/2013 (ATP 5 CLP) Reglamento (UE) n. 605/2014 (ATP 6 CLP) Reglamento (UE) n.

2015/1221 (ATP 7 CLP) Reglamento (UE) n. 2016/918 (ATP 8 CLP)

Reglamento (UE) n. 2016/1179 (ATP 9 CLP)

8/10

---

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262





## Scheda informativa di sicurezza

Rev. 1 23/03/2018

### Stabil Manno Brett

---

Restricciones relacionadas con el producto o las sustancias contenidas, de acuerdo con el anexo XVII del Reglamento (CE) 1907/2006 (REACH) y las modificaciones posteriores:

Restricciones relacionadas con el producto: Ninguna restricción.

Restricciones relacionadas con las sustancias contenidas: Ninguna restricción.

Cuando sean aplicables, hágase referencia a las siguientes normativas:

Directiva 2012/18/EU (Seveso III)

Reglamento (CE) no 648/2004 (detergentes).

1999/13/CE (directiva COV)

Dir. 2004/42/CE (directiva COV)

Disposiciones sobre la directiva EU 2012/18 (Seveso III): Categoría Seveso III de acuerdo con el anexo 1, parte 1 Ninguno

15.2. Evaluación de la seguridad química

No se ha realizado ninguna evaluación de la seguridad química para la mezcla

Sustancias para las cuales se ha realizado una evaluación de la seguridad química

Ninguna.

#### SECCIÓN 16. Otra información

Texto de las frases utilizadas en el párrafo 3: H315 Provoca irritación cutánea.

H318 Provoca lesiones oculares graves.

Clase y categoría de peligro	Código	Descripción
Skin Irrit. 2	3.2/2	Irritación cutánea, Categoría 2
Eye Dam. 1	3.3/1	Lesiones oculares graves, Categoría 1

Parágrafos modificados respecto la revisión anterior

SECCIÓN 2. Identificación de los peligros SECCIÓN 4. Primeros auxilios

SECCIÓN 15. Información reglamentaria

Clasificación y procedimiento utilizado para determinar la clasificación de las mezclas con arreglo al Reglamento (CE) no 1272/2008 [CLP]:

9/10

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## Scheda informativa di sicurezza

Rev. 1 23/03/2018

### Stabil Manno Brett

---

Clasificación con arreglo al Reglamento (CE) no 1272/2008	Procedimento
Procedimento	Método de cálculo

Este documento ha sido preparado por una persona competente que ha recibido un entrenamiento adecuado

Principales fuentes bibliográficas:

ECDIN - Environmental Chemicals Data and Information Network - Joint Research Centre, Commission of the European Communities

SAX's DANGEROUS PROPERTIES OF INDUSTRIAL MATERIALS - Eight Edition - Van Nostrand Reinold

La información aquí detallada se basa en nuestros conocimientos hasta la fecha señalada arriba. Se refiere exclusivamente al producto indicado y no constituye garantía de cualidades particulares.

El usuario debe asegurarse de la idoneidad y exactitud de dicha información en relación al uso específico que debe hacer del producto.

Esta ficha anula y sustituye toda edición precedente.

ADR: Acuerdo europeo relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por carretera.

CAS: Chemical Abstracts Service (de la American Chemical Society). CLP: Clasificación, etiquetado, embalaje.

DNEL: Nivel sin efecto derivado.

EINECS: Catálogo Europeo de Sustancias Químicas Comercializadas.

GefStoffVO: Ordenanza sobre sustancias peligrosas, Alemania.

GHS: Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos.

IATA: IATA-DGR:

ICAO: ICAO-TI:

IMDG: INCI: KSt: LC50: LD50: N.A.: PNEC: RID:

STEL: STOT: TLV: TWA: WGK:

Asociación de Transporte Aéreo Internacional.

Normas aplicadas a las mercancías peligrosas por la "Asociación de Transporte Aéreo Internacional" (IATA).

Organización de la Aviación Civil Internacional.

10/10

---

**Lafood Group s.r.l.**

Via della Meccanica, 15 Z.I. - 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 0804391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262



## *Scheda informativa di sicurezza*

Rev. 1 23/03/2018

### **Stabil Manno Brett**

---

Instrucciones Técnicas de la "Organización de la Aviación Civil Internacional" (OACI).

Código marítimo internacional de mercancías peligrosas. Nomenclatura internacional de ingredientes cosméticos.

Coeficiente de explosión.

Concentración letal para el 50% de la población expuesta.

Dosis letal para el 50% de la población expuesta.

Not Available

Concentración prevista sin efecto.

Normas relativas al transporte internacional de mercancías peligrosas por ferrocarril.

Nivel de exposición de corta duración.

Toxicidad específica en determinados órganos.

Valor límite del umbral.

Promedio ponderado en el tiempo

Clase de peligro para las aguas (Alemania).