

Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease

Fecha de creación : 29.06.17 Version : 2.0

Ref.Nr.: BDS001718_6_20170629 (ES)

Reemplaza a la de fecha: BDS001718_20150327

SECCIÓN 1: Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1. Identificador del producto

Hi-Temp Food Grease
Granel

1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Lubricantes

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

CRC Industries Europe bvba
Touwslagerstraat 1
9240 Zele
Belgium
Tel.: +32(0)52/45.60.11
Fax.: +32(0)52/45.00.34
E-mail : hse@crcind.com

Subsidiaries		Tel	Fax
CRC Industries Finland Oy	Laurinkatu 57 A 23 B, 08100 Lohja	+358/(19)32.921	
CRC Industries France	6, avenue du marais, C.S. 90028, 95102 Argenteuil Cedex	01.34.11.20.00	01.34.11.09.96
CRC Industries Deutschland GmbH	Südring 9, D-76473 Iffezheim	(07229) 303 0	(07229)30 32 66
CRC INDUSTRIES IBERIA S.L.U.	GREMIO DEL CUERO-PARC.96, POLIGONO INDUSTRI. DE HONTORIA, 40195 SEGOVIA	0034/921.427.546	0034/921.436.270
CRC Industries Sweden	Laxfiskevägen 16, 433 38 Partille	0046/31 706 84 80	0046/31 27 39 91

1.4. Teléfono de emergencia

CRC Industries Europe, Belgica: Tel.: +32(0)52/45.60.11 (horario de oficina)

SECCIÓN 2: Identificación de los peligros

2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación de acuerdo al Reglamento (EC) N° 1272/2008

Físico: No clasificado
Clasificación conforme a datos obtenidos de los ensayos.



Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease

Fecha de creación : 29.06.17 Version : 2.0

Ref.Nr.: BDS001718_6_20170629 (ES)

Reemplaza a la de fecha: BDS001718_20150327

Salud: No clasificado
Clasificación conforme a método de cálculo.

Medio ambiente : No clasificado
Clasificación conforme a método de cálculo.

2.2. Elementos de la etiqueta

Etiquetado de acuerdo con el Reglamento (EC) N° 1272/2008

Ninguno

2.3. Otros peligros

No hay información disponible

SECCIÓN 3: Composición/información sobre los componentes

3.1. Sustancias

No aplicable.

3.2. Mezclas

SECCIÓN 4: Primeros auxilios

4.1. Descripción de los primeros auxilios

Contacto ocular :	Si la sustancia ha entrado en los ojos, lavarlos inmediatamente con agua en abundancia durante varios minutos Si la irritación persiste, acudir a un médico
Contacto cutáneo :	Lavar con agua y jabón. Si la irritación persiste consultar a un médico
Inhalación :	Aire fresco, mantener al calor y en reposo En caso de malestar acudir a un médico
Ingestión :	Si se ingiere no inducir el vómito Consultar al médico

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

Inhalación :	Poca toxicidad prevista en condiciones de uso normales
Ingestión :	Poca toxicidad prevista en condiciones de uso normales
Conacto cutáneo :	Puede causar irritación Síntomas: enrojecimiento y dolor.
Contacto ocular :	Puede causar irritación Síntomas: enrojecimiento y dolor



Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease**Fecha de creación :** 29.06.17 Version : 2.0**Ref.Nr.:** BDS001718_6_20170629 (ES)**Reemplaza a la de fecha:** BDS001718_20150327**4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente**

Consejo general : En caso de malestar, acuda al medico (si es posible, muéstrole la etiqueta)
Siempre avisar al médico en caso de persistencia de los síntomas

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios**5.1. Medios de extinción**

espuma, bióxido de carbono o agente en polvo

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezclaForma productos de descomposición peligrosa
CO,CO2**5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios**Mantener fríos los recipiente(s) expuestos al fuego, rociándolos con agua
En caso de incendio, no aspirar gases**SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertido accidental****6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia**Apagar todas las fuentes de inflamación
Asegurar ventilación adecuada
Usen indumentaria adecuada y protección para los ojos/la cara.**6.2. Precauciones relativas al medio ambiente**No permitir que entre en el alcantarillado público ni en cursos de agua
Si el agua contaminada alcanza las alcantarillas o cursos de agua, informar inmediatamente a las autoridades competentes**6.3. Métodos y material de contención y de limpieza**

Absorber derrames con un material inerte adecuado

6.4. Referencia a otras secciones

Para más información ver la sección 8

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento

Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease

Fecha de creación : 29.06.17 Version : 2.0

Ref.Nr.: BDS001718_6_20170629 (ES)

Reemplaza a la fecha: BDS001718_20150327

7.1. Precauciones para una manipulación segura

Úsese únicamente en lugares bien ventilados
 Evítese el contacto con los ojos y la piel.
 Lavar minuciosamente después de usar
 Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Conservar en lugar fresco, seco, bien ventilado
 Manténgase fuera del alcance de los niños.

7.3. Usos específicos finales

Lubricantes

SECCIÓN 8: Controles de exposición/protección individual

8.1. Parámetros de control

Límites de exposición :

No hay información disponible

8.2. Controles de la exposición

Procedimientos de control :	Asegurar ventilación adecuada
Protección personal :	Tomar precauciones para evitar el contacto con la piel y los ojos al manipular el producto. Es una buena práctica usar guantes y proporcionar una ventilación adecuada cuando se use el producto. En todos los casos manipule y use el producto según buenas prácticas de higiene industrial.
respiratoria :	En caso de ventilación insuficiente, usen equipo respiratorio adecuado.
cutánea y manos :	Para contacto casual con el producto, guantes desechables es aceptable siempre y cuando sean cambiados inmediatamente después de una salpicadura o derrame. Ahí donde se espera un contacto intencional, el tiempo de penetración del guante debe ser mayor que la duración total de uso del producto.
ojos :	Llevar gafas protectoras según la norma EN 166.

SECCIÓN 9: Propiedades físicas y químicas

9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Aspecto : estado físico : Grasa.



Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease

Fecha de creación : 29.06.17 Version : 2.0

Ref.Nr.: BDS001718_6_20170629 (ES)

Reemplaza a la de fecha: BDS001718_20150327

color :	Blanco.
olor :	Olor característico.
pH :	No aplicable.
Punto/intervalo de ebullición :	> 300 °C
Punto de inflamación :	> 200 °C
Velocidad de evaporación :	No aplicable.
Límites de explosión : límite superior :	No aplicable.
límite inferior :	No aplicable.
Presión de vapor :	No aplicable.
Densidad relativa :	0.877 g/cm3 (@ 20°C).
Hidrosolubilidad :	Insoluble en agua
Autoinflamabilidad :	> 200 °C
Viscosidad :	No aplicable.

9.2. Información adicional

SECCIÓN 10: Estabilidad y reactividad

10.1. Reactividad

Se desconocen reacciones peligrosas si se emplea para el fin previsto

10.2. Estabilidad química

Estable

10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas

Se desconocen reacciones peligrosas si se emplea para el fin previsto

10.4. Condiciones que deben evitarse

Evitar el sobrecalentamiento

10.5. Materiales incompatibles

Agente oxidante fuerte

10.6. Productos de descomposición peligrosos

CO,CO2

SECCIÓN 11: Información toxicológica

11.1. Información sobre los efectos toxicológicos



Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease

Fecha de creación : 29.06.17 Version : 2.0

Ref.Nr.: BDS001718_6_20170629 (ES)

Reemplaza a la de fecha: BDS001718_20150327

toxicidad aguda:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
corrosión o irritación cutáneas:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
lesiones oculares graves o irritación ocular:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
sensibilización respiratoria o cutánea:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
mutagenicidad en células germinales:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
carcinogenicidad:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
toxicidad para la reproducción:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
toxicidad específica en determinados órganos (STOT) ? exposición única:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
toxicidad específica en determinados órganos (STOT) ? exposición repetida:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación
peligro por aspiración:	a la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación

Información sobre posibles vías de exposición:

Inhalación :	Poca toxicidad prevista en condiciones de uso normales
Ingestión :	Poca toxicidad prevista en condiciones de uso normales
Con tacto cutáneo :	Puede causar irritación
Con tacto ocular :	Puede causar irritación

Datos toxicológicos :

No hay información disponible

SECCIÓN 12: Información ecológica

12.1. Toxicidad

No clasificado

Datos ecotoxicológicos:

No hay información disponible

12.2. Persistencia y degradabilidad

No hay disponibles resultados de experimentos

12.3. Potencial de bioacumulación



Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease

Fecha de creación : 29.06.17 Version : 2.0

Ref.Nr.: BDS001718_6_20170629 (ES)

Reemplaza a la de fecha: BDS001718_20150327

No hay disponibles resultados de experimentos

12.4. Movilidad en el suelo

Insoluble en agua

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB

No hay información disponible

12.6. Otros efectos adversos

No hay disponibles resultados de experimentos

SECCIÓN 13: Consideraciones relativas a la eliminación

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos

Producto :	Elimínese los residuos del producto y sus recipientes con todas las precauciones posibles.
	No verter en desagües o en el medio ambiente. Elimínese en un punto autorizado de recogida de residuos.
Envase contaminante :	El vertido deberá hacerse de conformidad con las ordenanzas locales, provinciales o nacionales

SECCIÓN 14: Información relativa al transporte

14.1. Número ONU

Número-UN : Su transporte no se considera peligroso

14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas

Designación oficial de transporte: No aplicable.

14.3. Clase(s) de peligro para el transporte

Clase:	No aplicable.
ADR/RID - Código de Clasificación:	No aplicable.

14.4. Grupo de embalaje

Grupo de embalaje: No aplicable.



Nombre del producto : Hi-Temp Food Grease

Fecha de creación : 29.06.17 Version : 2.0

Ref.Nr.: BDS001718_6_20170629 (ES)

Reemplaza a la de fecha: BDS001718_20150327

14.5. Peligros para el medio ambiente

ADR/RID - Peligroso para el medio ambiente:	No
IMGD - Contaminante marino:	No
IATA/ICAO - Peligroso para el Medio Ambiente:	No

14.6. Precauciones particulares para los usuarios

IMDG - Ems: No aplicable.

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

No aplicable.

SECCIÓN 15: Información reglamentaria

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

La Ficha de Datos de Seguridad está hecha de acuerdo a los actuales requisitos Europeos
 Reglamento (CE) n o 1907/2006 (REACH)
 Reglamento (CE) n o 1272/2008 (CLP)

15.2. Evaluación de la seguridad química

No hay información disponible

SECCIÓN 16: Otra información

REVISIONES EN EL CAPÍTULO 8.2. Controles de la exposición
 :
 acronyms and synonyms: VLA-ED = Valor límite ambiental de exposición diaria
 VLA-EC = Valor límite ambiental de exposición de corta duración
 COV:
 PBT = persistant bioaccumulative toxic
 vPvB = very persistant very bioaccumulative

Este producto debe ser almacenado, manipulado y empleado de acuerdo con las normas y prácticas de la higiene industrial y de acuerdo con cualquiera de las legislaciones vigentes.
 La información que se incluye está basada en los conocimientos que tenem actualmente y cuyo objetivo es la descripción de nuestros productos desde el punto de vista de los requisitos de seguridad. No garantiza ninguna propiedad específica.

