

MANTECA DE CACAO REFINADA

1. Identificación de la Sustancia o Preparado y de la Sociedad o Empresa :

Nombre producto : Manteca de Cacao refinada
Producto Nº.: 1604

Proveedor : GUSTAV HEESS, S.L.
Mar del Carib / Av. Vallès.
E 08130 SANTA PERPÈTUA DE MOGODA.
Tel.: 34 935 748 600
FAX: 34 935 748 601

Teléfono de urgencias : Departamento de Policía y Bomberos

2. Identificación de los peligros :

Peligros para la salud Humana: No hay peligros específicos si se emplea adecuadamente.
Reacciones peligrosas : Ninguna.

3. Composición / Información sobre los componentes :

Caracterización química : Triglicéridos de diferentes ácidos grasos.

CAS Nº. : 84649-99-0/ 8002-31-1

INCI Denominación : Theobroma cacao Seed Butter

4. Identificación de los peligros :

General : No se requieren medidas importantes.

Primeros auxilios - inhalación : Trasládese a un espacio abierto. Consulte a su médico después de la exposición.

Primeros auxilios - piel : Quítese la ropa empapada y lavar la piel con agua y jabón.

Primeros auxilios - ojos : Aclarar con abundante agua. Intente mantener los párpados a distancia del globo ocular para asegurar el aclarado.

Primeros auxilios - ingestión : Solicite atención médica si los síntomas persisten.

5. Medidas de lucha contra incendios :

Modos de extinción : Espuma, polvo químico seco, dióxido de carbono, arena o tierra.

Inadecuado modo de extinción : agua

Peligros de exposición especiales: Ninguno

Descomposición arriesgada / productos de combustión : A temperaturas CO y CO₂ pueden ser formados.

Equipo protector : En caso de una ventilación insuficiente, llevar un equipo respiratorio conveniente. Dependiendo de las dimensiones del fuego llevar total protección.

Más información : Evite el contacto con agentes oxidantes.

6. Medidas en caso de vertido accidental :

- **Precauciones personales :** Preste atención a los suelos resbaladizos. Evite el contacto con piel y ojos.
- **Precauciones medioambientales :** Prevenga la salida o el derrame. Prevenga que se extienda o entre en desagües, zanjas o ríos utilizando arena, tierra o barreras apropiadas.
- **Métodos de limpieza :** Absorba o contenga el líquido con arena, tierra o con material de control. Traspalar a un conveniente, claro y marcado contenedor para su disposición.
- **Más información :** No se liberarán sustancias peligrosas. Manténgalo lejos de las fuentes de ignición.

MANTECA DE CACAO REFINADA

7. Manipulación y Almacenamiento :

Manipulación : Las precauciones habituales para manipular sustancias químicas, deben ser observadas. No caliente el producto en el microondas. Manténgalo lejos de las fuentes de ignición.

Almacenamiento : Mantenga el contenedor bien cerrado. Evite la luz solar directa, fuentes de calor y agentes de oxidación fuertes. ⇒ Almacénelo a 5 – 10 °C. Cuanto más baja sea la temperatura en almacén mejor estabilidad tendrá el almacenamiento.

Prevención de fuego y explosión : Evite el contacto con agentes oxidantes.

8. Controles de la exposición / Protección personal :

Medidas de control de ingeniería : Las precauciones habituales para manipular sustancias químicas, deben ser observadas.

Normas de exposición ocupacionales :

<u>Nombre componente</u>	<u>Tipo límite</u>	<u>Valor/Unidad</u>	<u>Más información</u>
--------------------------	--------------------	---------------------	------------------------

Indíquese en el exterior del envase

Protección respiratoria : ninguna

Protección manos : guantes de goma

Protección ojos : gafas de seguridad

Protección cuerpo : ninguna

9. Propiedades Físicas y Químicas :

Forma : sólida

Color : de blanco a amarillo pálido

Olor : a cacao

Cambio de estado físico :

Área de fusión :

Punto de ebullición :

Punto de humo :

Punto de inflamación :

Punto de ignición :

Propiedades explosivas :

Densidad : a 20 °C

Presión del vapor :

Viscosidad : a 37 °C

Solubilidad en :

agua :

<u>Valor</u>	<u>Unidad</u>	<u>Método</u>
--------------	---------------	---------------

31 - 35 °C

> 300 °C

150 - 200 °C

> 250 °C

> 300

desconocidas

ca. 0,90 – 0,93 g/cm³

< 0,001 mm Hg

40 - 50 mPa s

insoluble

10. Estabilidad / Reactividad :

Estabilidad : Ninguna destrucción termal si es usado correctamente. Destrucción termal > 150°C.

Materiales a evitar : Evite el contacto con agentes oxidantes.

Productos de descomposición arriesgados : A altas temperaturas CO y CO₂ pueden ser formados.

Reacciones peligrosas: ninguna

MANTECA DE CACAO REFINADA

11. Información Toxicológica :

Toxicidad : no tóxico

Datos Toxicológicos :

Sensibilización piel : desconocida

Irritación piel : desconocida

Irritación ojos : desconocida

Información toxicológica general :

No está clasificado como peligroso conforme la EEC Dangerous Substance Directive (Directriz de Sustancia Peligrosa) and Dangerous Preparation Directives (Directrices de Preparación Peligrosa).

Si el producto es usado correctamente, no dañará la salud.

12. Información Ecológica :

Degradación biótica: biodegradable

13. Consideraciones relativas a la eliminación :

Producto :

Precauciones : Según regulaciones locales (probablemente la incineración más controlada).

Embalaje contaminado :

Precauciones : Según regulaciones locales.

Detergente recomendado : Agua y detergente

14. Información relativa al transporte :

No es peligroso para el transporte.

15. Información reglamentaria :

Clasificación CE:

No está clasificado como peligroso de acuerdo con la Regulación CLP (CE) N°. 1272/2008.

No clasificado como peligroso según la Directiva 67/548/CEE o la Directiva 1999/45 (CE)

Seguridad, salud y reglamentos / legislación ambiental específica para la sustancia o de la mezcla: Información no disponible.

Evaluación de la seguridad química: para esta sustancia, no se ha llevado a cabo una evaluación de la seguridad química.

16. Otra Información :

Esta información está basada según nuestro conocimiento actual y se ha intentado describir para propósitos de la salud, seguridad y exigencias ambientales. Por lo tanto esto no debería ser interpretado como garantía de alguna propiedad específica legal del producto.