

1.IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y DE LA SOCIEDAD O EMPRESA

Nombre del producto
Caramelo E-150d

Uso del producto
Colorante alimentario

Empresa
SECNA, S.A.U.
Partida El Muladar Pol. 33 Parc. 254
46370 – Chiva (Valencia)

Teléfono/ Fax
+34 961 788 270

Teléfono de emergencias
+34 961 788 270

1.IDENTIFICATION OF PRODUCT AND MANUFACTURING COMPANY

Identification of product
Caramel E-150d (class IV)

Use of product
Food ingredient color

Manufacturing company
SECNA, S.A.U.
Partida El Muladar Pol. 33 Parc. 254
46370 – Chiva (Valencia)

Telephone/ Telefax
+34 961 788 270

Emergency telephone
+34 961 788 270

1.IDENTIFICATION DU PRODUIT ET DE L'ENTREPRISE DE FABRICATION

Identification du produit
Caramel E-150d

Utilisation du produit
Colorant alimentaire

Entreprise
SECNA, S.A.U.
Partida El Muladar Pol. 33 Parc. 254
46370 – Chiva (Valencia)

Téléphone/ Fax
+34 961 788 270

Numéro d'appel d'urgence
+34 961 788 270

2.IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

El caramelo no está incluido dentro de la clasificación de productos peligrosos. Según la normativa GHS (1272/2008/EC): sustancia no peligrosa.

2.IDENTIFICATION OF DANGERS

Caramel is not classified as a dangerous substance. Information according to GHS (1272/2008EC): not a harmful substance.

2.IDENTIFICATION DES DANGERS

Le caramel n'est pas classifié comme substance dangereuse. Conformément aux règlement GHS (1272/2008EC) : substance classifiée.

En las condiciones normales de uso el caramelo no presenta riesgo para su manipulación.

Under normal use conditions caramel color does not present any risks for people handling with it.

Dans les conditions normales d'utilisation, le caramel ne présente aucun risque pour sa manipulation.

3.COMPOSICIÓN/ INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Líquido marrón oscuro obtenido por calentamiento controlado de carbohidratos de uso alimentario en presencia de compuestos sulfito-amoniacaes.

Número CAS : 8028-89-5
Número EINECS : 232-435-9

3.COMPOSITION AND INFORMATION ABOUT INGREDIENTS

Dark brown liquid obtained through controlled heating of carbohydrates of food type with or without acid or alkalis in presence of both sulphite and ammonium compounds.

Number CAS : 8028-89-5
Number EINECS : 232-435-9

3.COMPOSITION ET INFORMATION RELATIVE AUX COMPOSANTS

Liquide marron foncé obtenu par traitement thermique sur carbohydrates de qualité alimentaire, en présence de composés de au sulfite-ammoniacal.

Numéro CAS : 8028-89-5
Numéro EINECS : 232-435-9

4.PRIMEROS AUXILIOS

Si el producto entra en contacto con los ojos o la piel, lavar con agua fresca abundante.

No es necesaria la intervención inmediata de un médico.

4.FIRST AID OPERATIONS

If caramel comes into contact with eyes or skin, rinse the parts with fresh water.

It is not necessary medical consultation.

4.PREMIERS SECOURS

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau fraîche.

L'intervention d'un médecin n'est pas nécessaire.

5.MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

El caramelo es una sustancia no inflamable.

5.FIRE-REGULATIONS

Caramel is not an inflammable substance.

5.MOYENS DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Le caramel est une substance non inflammable.

6.MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones individuales

Ninguna

Precauciones ambientales

Mantener lejos de cursos de agua

Métodos de limpieza

Absorber con material inerte y lavar la zona con agua

6.ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Personal precautions

None

Environmental precautions

Keep away from draining and surface water

Methods for cleaning up

Absorb on to inert material

6.MESURES À PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

Précautions individuelles

Aucune

Précautions environnementales

Tenir à l'écart de l'eau

Méthodes de nettoyage

Absorber avec un matériel sec inerte et laver avec de l'eau

7.MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación

Ninguna en especial

Almacenamiento

Depósitos de acero inoxidable o contenedores de plástico en alimentario en ambiente frío.

7.HANDLING AND STORING

Handling

No special requirements

Storage

The product must be stored in cool dry area in stainless steel tanks or in containers approved for foodstuff.

7.MANIPULATION ET STOCKAGE

Manipulation

Aucune en particulier

Stockage

Réservoirs en acier inoxydable ou conteneurs en matière plastique pour aliments dans un environnement froid.

8.CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

Protección respiratoria

No es necesaria

8.EXPOSURE CONTROLS AND PERSONAL PROTECTION

Respiratory protection

Not necessary

8.CONTRÔLES D'EXPOSITION ET PROTECTION PERSONNELLE

Protection respiratoire

Pas nécessaire

Protección de las manos

No es necesaria

Protección de los ojos

No es necesaria

Protección de la piel

No es necesaria

No son necesarias medidas especiales de protección y de prevención para reducir al mínimo la exposición del personal y del ambiente.

Protection of hands

Not necessary

Protection of eyes

Not necessary

Protection of skin

Not necessary

It is not necessary to take specific measures for protection and prevention, in order to reduce to a minimum, the exposure of staff and environment.

Protections des mains

Pas nécessaire

Protection des yeux

Pas nécessaire

Protection de la peau

Pas nécessaire

Aucunes mesures spéciales de protection et de prévention sont requises pour réduire au minimum l'exposition du personnel et de l'environnement.

9.PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto

Líquido marrón oscuro

Olor

Característico

pH sol. 1%

2,4-6,5

Peso específico

1,2-1,4

9.PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Appearance

Dark brown liquid

Smell

Typical for caramel

pH sol. 1%

2,4-6,5

Specific weight

1,2-1,4

9.PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Aspect

Liquide marron foncé

Odeur

Caractéristique

pH sol. 1%

2,4-6,5

Poids spécifique

1,2-1,4

Viscosidad

< 1000 cps a 30°C

Punto de ebullición

>100°C

Punto de inflamación

No inflamable

Límite de explosión

Ninguno

Solubilidad

Totalmente soluble en agua

Viscosity

< 1000 cps a 30°C

Boiling point

>100°C

Flash point

Non inflammable

Explosive features

None

Solubility

Water-soluble

Viscosité

< 1000 cps a 30°C

Point d'ébullition

>100°C

Point éclair

Non inflammable

Propriétés explosives

Aucunes

Solubilité

Soluble dans l'eau

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Condiciones a evitar

Temperaturas elevadas. Tendencia a continuar el proceso de polimerización hasta llegar a consistencia de un gel.

Materias a evitar

Oxidantes fuertes

Productos de descomposición peligrosa

Ninguno

10. STABILITY AND REACTIVITY

Conditions to avoid

High temperatures. On long term the polymerisation process proceeds till the gel.

Substances to avoid

Strong oxidising agents

Decomposition hazards

None

10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

Conditions à éviter

Températures élevées. Dans le long terme, la polymérisation continue jusqu'à atteindre un gel.

Matières à éviter

Agents oxydants puissants

Produits de décomposition dangereuse

Aucun

11.INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

El caramelo es un producto no tóxico.

11.TOXICOLOGICAL INFORMATION

Caramel is not a toxic product.

11.INFORMATION TOXICOLOGIQUE

Le caramel n'est pas un produit toxique.

12.INFORMACIÓN ECOLÓGICA

El producto se elimina fácilmente con agua.
Producto biodegradable.

12.ECOLOGICAL INFORMATION

Caramel can be easily removed by using water. Biodegradable product.

12.INFORMATION ÉCOLOGIQUE

Le produit s'élimine facilement avec de l'eau.
Produit biodégradable.

13.CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Eliminar como desecho en una instalación autorizada en conformidad con la legislación vigente.

13.DISPOSAL CONSIDERATIONS

For disposal of caramel color apply to a company, which is able to offer services of biological depuration.

13.CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

Éliminer en tant que déchet dans des installations autorisées en conformité avec la législation en vigueur.

14.INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

No son necesarias precauciones especiales.

14.TRANSPORT INFORMATION

No particular precautions are required.

14.INFORMATION RELATIVE AU TRANSPORT

Aucunes précautions spéciales ne sont nécessaires.

15.INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

El producto es conforme al Reglamento Europeo 231 / 2012 EC relativa a los criterios de pureza de los aditivos alimentarios.

15.REGULATORY INFORMATION

Caramel color is in conformity with European Regulation 231 / 2012 EC

15.INFORMATION RÉGLEMENTAIRE

Le caramel est conforme aux dispositions du règlement Européen

<p>concerning the specific purity requirements of colors.</p> <p>Food Chemical Codex, Caramel</p>	<p>concerning the specific purity requirements of colors.</p> <p>Food Chemical Codex, Caramel</p>	<p>231/2012 EC concernant les critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires.</p> <p>Food Chemical Codex, Caramel</p>
---	---	--

16.OTRA INFORMACIÓN

Para más información técnica contactar con el Departamento de Calidad.

Esta ficha es conforme con el Reglamento 453 / 2010 EC (REACH).

La información citada se corresponde con nuestra mejor experiencia

Las responsabilidades de SECNA se limitan a lo expresamente previsto por las leyes vigentes.

16.OTHER INFORMATION

For further information, contact the staff of SECNA laboratory.

This sheet is in conformity with the 453 / 2010 EC (REACH) regulation.

The above-mentioned information corresponds to our best experience.

SECNA's responsibilities are limited to what is expressly provided for by the laws in force.

16.AUTRE INFORMATION

Pour plus d'information technique, prendre contact avec le département de Qualité.

Cette fiche est conforme aux dispositions du règlement 453 / 2010 EC (REACH).

Les informations mentionnées se correspondent avec notre meilleure expérience.

Les responsabilités de SECNA se limitent à ce qui est expressément conforme avec les lois en vigueur.