



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

Sekcja 1: Identyfikacja substancji/mieszaniny i identyfikacja przedsiębiorstwa

1.1 Identyfikator produktu

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

1.2 Istotne zidentyfikowane zastosowania substancji lub mieszaniny oraz zastosowania odradzane

Zastosowania zidentyfikowane: środek do czyszczenia kuchni. Wyłącznie do użytku zawodowego.

Zastosowania odradzane: każdy rodzaj zastosowania niewymieniony powyżej oraz w punkcie 7.3.

1.3 Dane dotyczące dostawcy karty charakterystyki

Producent: **MPS International Sp. z o.o.**

Adres: Ul. Bohaterów Warszawy 30, 75-211 Koszalin, Polska

Telefon/Fax: +48 94 348 42 00/+48 94 347 05 30

Adres e-mail osoby odpowiedzialnej za kartę charakterystyki: office@mps.koszalin.pl

1.4 Numer telefonu alarmowego

Tel. 094 348 42 00 czynny w godzinach od 8:00 do 16:00 od poniedziałku do piątku; telefon alarmowy 112

Sekcja 2: Identyfikacja zagrożeń

2.1 Klasyfikacja substancji lub mieszaniny

Skin Irrit. 2 H315, Eye Dam. 1 H318

Działa drażniąco na skórę. Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

2.2 Elementy oznakowania

Piktogramy określające rodzaj zagrożenia i hasło ostrzegawcze



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nazwy substancji umieszczone na etykiecie

Zawiera: metakrzemian sodu; alkohole, C9-11, etoksylogowane.

Zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia

H315 Działa drażniąco na skórę.

H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

Zwroty wskazujące środki ostrożności

P264 Dokładnie umyć ręce po użyciu.

P280 Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.

P302+P352 W PRZYPADKU KONTAKTU ZE SKÓRĄ: umyć dużą ilością wody z mydłem.

P305+P351+P338 W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać.

P310 Natychmiast skontaktować się z OŚRODKIEM ZATRUĆ/ lekarzem.

P332+P313 W przypadku wystąpienia podrażnienia skóry: Zasięgnąć porady/zgłosić się pod opiekę lekarza.

P501 Zawartość/pojemnik usuwać do odpowiednio oznakowanych pojemników na odpady zgodnie z krajowymi przepisami.

2.3 Inne zagrożenia

Komponenty mieszaniny nie spełniają kryteriów jako PBT lub vPvB zgodnie z załącznikiem XIII rozporządzenia REACH.



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

Produkt nie zawiera składników wpisanych do wykazu ustanowionego zgodnie z art. 59 ust. 1 jako posiadające właściwości zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego ani składników o właściwościach zaburzających funkcjonowanie układu hormonalnego zgodnie z kryteriami określonymi w rozporządzeniu 2017/2100/UE lub rozporządzeniu 2018/605/UE w stężeniu równym lub większym od 0,1 %.

Sekcja 3: Skład/informacja o składnikach

3.2 Mieszaniny

Numer CAS: 6834-92-0 Numer WE: 229-912-9 Numer indeksowy: 014-010-00-8 Numer rejestracji właściwej: 01-2119449811-37-XXXX	<u>metakrzemian disodu</u> Met. Corr. 1 H290, Skin Corr. 1B H314, Eye Dam. 1 H318, STOT SE 3 H335	< 3 %
Numer CAS: 67-63-0 Numer WE: 200-661-7 Numer indeksowy: 603-117-00-0 Numer rejestracji właściwej: 01-2119457558-25-XXXX	<u>propan-2-ol</u> ¹ Flam. Liq. 2 H225, Eye Irrit. 2 H319, STOT SE 3 H336	< 2,5 %
Numer CAS: 68439-46-3 Numer WE: polimer Numer indeksowy: - Numer rejestracji właściwej: polimer - substancja zwolniona z obowiązku rejestracji REACH	<u>alkohole, C9-11, etoksylovane</u> Acute Tox. 4 H302, Eye Dam. 1 H318	< 2,5 %
Numer CAS: 64-02-8 Numer WE: 200-573-9 Numer indeksowy: 607-428-00-2 Numer rejestracji właściwej: 01-2119486762-27-XXXX	<u>wersenian czterosodowy</u> Acute Tox. 4 H302, Eye Dam. 1 H318, Acute Tox. 4 H332, STOT RE 2 H373	< 2 %
Numer CAS: 34590-94-8 Numer WE: 252-104-2 Numer indeksowy: - Numer rejestracji właściwej: 01-2119450011-60-XXXX	<u>(2-metoksymetyloetoksy)propanol</u> ^{1,2} substancja nie jest klasyfikowana jako stwarzająca zagrożenie	< 0,5 %
Numer CAS: 5064-31-3 Numer WE: 225-768-6 Numer indeksowy: 607-620-00-6 Numer rejestracji właściwej: 01-2119519239-36-XXXX	<u>nitrylotrioctan trisodowy</u> Acute Tox. 4 H302, Eye Irrit 2 H319, Carc. 2 H351 <u>Specyficzne stężenie graniczne:</u> Carc. 2 H351: C ≥ 5 %	< 0,3 %

¹ Substancja z określoną wartością najwyższego dopuszczalnego stężenia w środowisku pracy na poziomie krajowym.

² Substancja z określoną wartością najwyższego dopuszczalnego stężenia w środowisku pracy na poziomie unijnym.

Składniki zgodnie z rozporządzeniem o detergentach 648/2004/WE wraz z późn. zm.

EDTA i jego sole (< 5 %), niejonowe środki powierzchniowo czynne (< 5 %), anionowe środki powierzchniowo czynne (< 5 %), kompozycje zapachowe (HEXYL CINNAMAL, CITRONELLOL)

Pełna treść zwrotów H w sekcji 16 karty.

Sekcja 4: Środki pierwszej pomocy

4.1 Opis środków pierwszej pomocy

Objawy zatrucia mogą nastąpić z opóźnieniem. W razie wątpliwości, bezpośredniego narażenia na produkt chemiczny lub złego samopoczucia należy skonsultować się z lekarzem i pokazać mu Kartę Charakterystyki produktu.

W przypadku narażenia drogą oddechową: w przypadku narażenia przenieść poszkodowanego na świeże powietrze. Zapewnić ciepło i spokój. W przypadku złego samopoczucia skontaktować się z lekarzem.



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

W kontakcie ze skórą: natychmiast zdjąć zanieczyszczoną odzież. Narażone partie skóry przemyć dużą ilością wody z mydłem. W razie niepokojących objawów skonsultować się z lekarzem. Jeżeli mieszanina spowodowała oparzenia, nie wolno zdejmować ubrania z poszkodowanego. Jeśli na skórze pojawią się pęcherze, nie wolno ich przekłuwać, ponieważ może to zwiększyć ryzyko infekcji.

W kontakcie z oczami: chronić niepodrażnione oko, wyjąć szkła kontaktowe, o ile jest to możliwe. Zanieczyszczone oczy przepłukiwać dokładnie wodą przez około 15 minut trzymając powieki szeroko otwarte. Unikać silnego strumienia wody - ryzyko uszkodzenia rogówki. Założyć sterylny opatrunek. Natychmiast skontaktować się z lekarzem okulistą.

W przypadku spożycia: nie wywoływać wymiotów. Nigdy nie podawać niczego do ust osobie nieprzytomnej. Przepłukać usta wodą. Skontaktować się z lekarzem, pokazać opakowanie lub etykietę.

4.2 Najważniejsze ostre i opóźnione objawy oraz skutki narażenia

W kontakcie ze skórą: możliwe zaczerwienienie, wysuszenie, podrażnienie.

W kontakcie z oczami: powoduje łzawienie, pieczenie, zaczerwienienie, podrażnienie, poważne uszkodzenie oczu.

Po połknięciu: możliwe nudności, bóle brzucha, wymioty, biegunka.

W przypadku narażenia drogą oddechową: wysokie stężenie par produktu może powodować bóle i zawroty głowy.

4.3 Wskazania dotyczące wszelkiej natychmiastowej pomocy lekarskiej i szczególnego postępowania z poszkodowanym

Decyzję o sposobie postępowania ratunkowego podejmuje lekarz po dokładnej ocenie stanu poszkodowanego. Leczenie objawowe.

Sekcja 5: Postępowanie w przypadku pożaru

5.1 Środki gaśnicze

Odpowiednie środki gaśnicze: produkt nie jest palny – środek gaśniczy dostosować do materiałów zgromadzonych w najbliższym otoczeniu.

Niewłaściwe środki gaśnicze: zwarty strumień wody – niebezpieczeństwo rozprzestrzenienia pożaru.

5.2 Szczególne zagrożenia związane z substancją lub mieszaniną

Podczas spalania mogą tworzyć się szkodliwe gazy zawierające m.in. tlenki węgla oraz inne niezidentyfikowane produkty rozkładu termicznego. Unikać wdychania produktów spalania, mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia.

5.3 Informacje dla straży pożarnej

Środki ochrony ogólnej typowe w przypadku pożaru. Nie należy przebywać w zagrożonej ogniem strefie bez odpowiedniego ubrania odpornego na chemikalia i aparatu do oddychania z niezależnym obiegiem powietrza. Zagrożone ogniem pojemniki chłodzić rozproszonym strumieniem wody z bezpiecznej odległości. Zbierać zużyte środki gaśnicze.

Sekcja 6: Postępowanie w przypadku niezamierzonego uwolnienia do środowiska

6.1 Indywidualne środki ostrożności, wyposażenie ochronne i procedury w sytuacjach awaryjnych

Dla osób nienależących do personelu likwidującego skutki awarii: ograniczyć dostęp osób postronnych do obszaru awarii do czasu zakończenia odpowiednich operacji czyszczenia.

W przypadku dużych wycieków odizolować zagrożony obszar. Stosować środki ochrony indywidualnej. Unikać zanieczyszczenia oczu i skóry. Unikać wdychania par produktu. Zapewnić odpowiednią wentylację.

Dla ratowników: dopilnować, aby usuwanie awarii i jej skutków przeprowadzał wyłącznie przeszkolony personel. Stosować środki ochrony indywidualnej.

6.2 Środki ostrożności w zakresie ochrony środowiska

Nie wprowadzać do kanalizacji, wód powierzchniowych i gruntowych. W przypadku uwolnienia większych ilości mieszaniny należy poczynić kroki w celu niedopuszczenia do rozprzestrzenienia się w środowisku naturalnym. Powiadomić odpowiednie służby ratownicze.



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

6.3 Metody i materiały zapobiegające rozprzestrzenianiu się skażenia i służące do usuwania skażenia

Wyciek zebrać za pomocą niepalnych materiałów wchłaniających ciecze (np. piasek, ziemia, uniwersalne substancje wiążące, krzemionka itp.) i umieścić w odpowiednio oznakowanych pojemnikach. Zebrany materiał potraktować jak odpady. Pozostałość spłukać dużą ilością wody. Dobrze przewietrzyć zanieczyszczone miejsce.

6.4 Odniesienia do innych sekcji

Postępowanie z odpadami produktu – patrz sekcja 13 karty. Środki ochrony indywidualnej – patrz sekcja 8 karty.

Sekcja 7: Postępowanie z substancjami i mieszaninami oraz ich magazynowanie

7.1 Środki ostrożności dotyczące bezpiecznego postępowania

Pracować zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny. Nie jeść, nie pić, nie palić w miejscu pracy. Przed przerwą i po zakończeniu pracy umyć ręce. Unikać zanieczyszczenia oczu, skóry i odzieży. Stosować środki ochrony indywidualnej. Zanieczyszczoną odzież natychmiast zdjąć i wyprać przed ponownym użyciem. Unikać wdychania par produktu. Zadbaj o właściwą wentylację pomieszczenia, w którym produkt jest stosowany. Nieużywane pojemniki trzymać szczelnie zamknięte. Nie używać pustych pojemników do innych celów.

7.2 Warunki bezpiecznego magazynowania, w tym informacje dotyczące wszelkich wzajemnych niezgodności

Przechowywać tylko w oryginalnych, szczelnie zamkniętych opakowaniach w dobrze wentylowanym, chłodnym pomieszczeniu. Temperatura przechowywania: 4-25 °C. Maksymalny czas przechowywania: 36 miesięcy. Nie przechowywać razem z artykułami żywnościowymi i paszami dla zwierząt. Nie przechowywać z materiałami niekompatybilnymi (patrz podsekcja 10.5). Unikać bezpośredniego nasłonecznienia. Pojemnik po otwarciu uszczelnić i przechowywać w pozycji pionowej w celu uniknięcia wycieku.

7.3 Szczególne zastosowanie(-a) końcowe

Mieszanina przeznaczona do:

- Alkaliczny środek do stosowania w przemyśle spożywczym, w kuchniach i gastronomii
- Rozpuszcza silne zabrudzenia olejowo-tłuszczowe i białkowe
- Delikatny dla czyszczonej powierzchni
- Przeznaczony do mycia ręcznego lub maszynowego

Sekcja 8: Kontrola narażenia/środki ochrony indywidualnej

8.1 Parametry dotyczące kontroli

Specyfikacja	NDS	NDSch	NDSP	DSB
propan-2-ol [CAS 67-63-0]*	900 mg/m ³	1200 mg/m ³	—	—
(2-metoksymetyloetoksy)propanol [CAS 34590-94-8]*	240 mg/m ³	480 mg/m ³	—	—

*wchłanianie substancji przez skórę może być tak samo istotne jak przy narażeniu drogą oddechową.

Podstawa prawna: Dz. U. 2018 poz. 1286 wraz z późn. zm.

Zalecane procedury monitorowania

Należy zastosować procedury monitorowania stężeń niebezpiecznych komponentów w powietrzu oraz procedury kontroli czystości powietrza w miejscu pracy - o ile są one dostępne i uzasadnione na danym stanowisku - zgodnie z odpowiednimi Polskimi lub Europejskimi Normami z uwzględnieniem warunków panujących w miejscu narażenia oraz odpowiedniej metodologii pomiaru dostosowanej do warunków pracy. Tryb, rodzaj i częstotliwość badań i pomiarów powinny spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. (Dz. U. 2011, Nr 33, poz. 166 wraz z późn. zm.).



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

Wartości DNEL dla pracowników

Identyfikacja	droga narażenia	Krótka ekspozycja		Długa ekspozycja	
		objawy systemowe	objawy lokalne	objawy systemowe	objawy lokalne
metakrzemian disodu CAS: 10213-79-3 WE: 600-279-4	ustna	Brak danych	Brak danych	Brak danych	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	1,49 mg/kg	Brak danych
	wdychanie	Brak danych	Brak danych	6,22 mg/m ³	Brak danych
propan-2-ol CAS: 67-63-0 WE: 200-661-7	ustna	Brak danych	Brak danych	Brak danych	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	888 mg/kg	Brak danych
	wdychanie	Brak danych	Brak danych	500 mg/m ³	Brak danych
(2-metoksymetyloetoksy)propanol CAS: 34590-94-8 WE: 252-104-2	ustna	Brak danych	Brak danych	Brak danych	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	65 mg/kg	Brak danych
	wdychanie	Brak danych	Brak danych	310 mg/m ³	Brak danych
wersenian czterosodowy CAS: 64-02-8 WE: 200-573-9	ustna	Brak danych	Brak danych	Brak danych	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	Brak danych	Brak danych
	wdychanie	2,5 mg/m ³	2,5 mg/m ³	Brak danych	Brak danych

Wartości DNEL dla konsumentów

Identyfikacja	droga narażenia	Krótka ekspozycja		Długa ekspozycja	
		objawy systemowe	objawy lokalne	objawy systemowe	objawy lokalne
metakrzemian disodu CAS: 10213-79-3 WE: 600-279-4	ustna	Brak danych	Brak danych	0,74 mg/kg	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	0,74 mg/kg	Brak danych
	wdychanie	Brak danych	Brak danych	1,55 mg/m ³	Brak danych
propan-2-ol CAS: 67-63-0 WE: 200-661-7	ustna	Brak danych	Brak danych	26 mg/kg	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	319 mg/kg	Brak danych
	wdychanie	Brak danych	Brak danych	89 mg/m ³	Brak danych
(2-metoksymetyloetoksy)propanol CAS: 34590-94-8 WE: 252-104-2	ustna	Brak danych	Brak danych	1,67 mg/kg	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	15 mg/kg	Brak danych
	wdychanie	Brak danych	Brak danych	37,2 mg/m ³	Brak danych
wersenian czterosodowy CAS: 64-02-8 WE: 200-573-9	ustna	Brak danych	Brak danych	25 mg/kg	Brak danych
	skórna	Brak danych	Brak danych	Brak danych	Brak danych
	wdychanie	1,5 mg/m ³	1,5 mg/m ³	Brak danych	Brak danych

Wartości PNEC

Identyfikacja				
metakrzemian disodu CAS: 10213-79-3 WE: 600-279-4	oczyszczalnia ścieków	1000 mg/L	woda słodka	7,5 mg/L
	gleba	Brak danych	woda morską	1 mg/L
	sporadyczne uwolnienie	7,5 mg/L	osad wody słodkiej	Brak danych
	droga pokarmowa	Brak danych	osad wody morskiej	Brak danych
propan-2-ol CAS: 67-63-0 WE: 200-661-7	oczyszczalnia ścieków	2251 mg/L	woda słodka	140,9 mg/L
	gleba	28 mg/kg	woda morską	140,9 mg/L
	sporadyczne uwolnienie	140,9 mg/L	osad wody słodkiej	552 mg/kg
	droga pokarmowa	160 g/kg	osad wody morskiej	552 mg/kg
(2-metoksymetyloetoksy)propanol CAS: 34590-94-8 WE: 252-104-2	oczyszczalnia ścieków	4168 mg/L	woda słodka	19 mg/L
	gleba	2,74 mg/kg	woda morską	1,9 mg/L
	sporadyczne uwolnienie	190 mg/L	osad wody słodkiej	70,2 mg/kg
	droga pokarmowa	Brak danych	osad wody morskiej	7,02 mg/kg



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

wersenian czterosodowy CAS: 64-02-8 WE: 200-573-9	oczyszczalnia ścieków	43 mg/L	woda słodka	2,2 mg/L
	gleba	0,72 mg/kg	woda morska	0,22 mg/L
	sporadyczne uwolnienie	1,2 mg/L	osad wody słodkiej	Brak danych
	droga pokarmowa	Brak danych	osad wody morskiej	Brak danych

8.2 Kontrola narażenia

Stosowne techniczne środki kontroli

Przestrzegać ogólnych zasad bezpieczeństwa i higieny. Podczas pracy nie jeść, nie pić i nie palić tytoniu. Po zakończeniu pracy oraz przed przerwą umyć ręce. Unikać zanieczyszczenia oczu i skóry. Unikać wdychania par produktu. Stosować środki ochrony indywidualnej. Zapewnić odpowiednią wentylację ogólną i/lub miejscową. W pobliżu stanowisk pracy powinny być zainstalowane myjki do przemywania oczu.

Indywidualne środki ochrony takie jak indywidualne wyposażenie ochronne

Konieczność zastosowania i dobór odpowiednich środków ochrony indywidualnej powinny uwzględniać rodzaj zagrożenia stwarzanego przez produkt, warunki w miejscu pracy oraz sposób postępowania z produktem. Stosowane środki ochrony indywidualnej muszą spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu (UE) 2016/425 oraz w odpowiednich normach. Pracodawca obowiązany jest zapewnić środki ochrony odpowiednie do wykonywanych czynności oraz spełniające wszystkie wymagania jakościowe, w tym również ich konserwację i czyszczenie. Wszelki zanieczyszczony lub uszkodzony sprzęt ochrony osobistej musi być natychmiast wymieniony.

Ochrona skóry

Zaleca się stosowanie rękawic ochronnych podczas pracy z produktem zgodnie z normą EN 374. W przypadku krótkotrwałego kontaktu stosować rękawice ochronne o poziomie skuteczności 2 lub większym (czas przebicia > 30 min.). W przypadku długotrwałego kontaktu stosować rękawice ochronne o poziomie skuteczności 6 (czas przebicia > 480 min.). Materiał na rękawice dobrać indywidualnie na stanowisku pracy. Stosować odzież ochronną.

Przy stosowaniu rękawic ochronnych w kontakcie z produktami chemicznymi należy pamiętać o tym, że podane poziomy skuteczności i odpowiadające im czasy przebicia nie oznaczają rzeczywistego czasu ochrony na danym stanowisku pracy, gdyż na tę ochronę wpływa wiele czynników, jak np. temperatura, oddziaływanie innych substancji itp. Zaleca się natychmiastową wymianę rękawic, jeśli wystąpią jakiegokolwiek oznaki ich zużycia, uszkodzenia lub zmiany w wyglądzie (kolorze, elastyczności, kształcie). Należy przestrzegać instrukcji producenta nie tylko w zakresie stosowania rękawic, ale również przy ich czyszczeniu, konserwacji i przechowywaniu. Ważny jest również prawidłowy sposób zdejmowania rękawic tak, aby uniknąć zanieczyszczenia rąk podczas wykonywania tej czynności.

Ochrona oczu lub twarzy

Stosować szczelne okulary ochronne lub ochronę twarzy zgodnie z normą EN 166.

Ochrona dróg oddechowych

W przypadku zapewnienia odpowiedniej wentylacji nie jest wymagana. W przypadku przekroczenia wartości NDS i podczas awarii stosować odpowiednią ochronę dróg oddechowych.

Zagrożenia termiczne

Nie występują.

Kontrola narażenia środowiska

Unikać zrzutów do środowiska, nie wprowadzać do kanalizacji. Ewentualne emisje z układów wentylacyjnych i urządzeń procesowych powinny być sprawdzane w celu określenia ich zgodności z wymogami prawa o ochronie środowiska.

Sekcja 9: Właściwości fizyczne i chemiczne

9.1 Informacje na temat podstawowych właściwości fizycznych i chemicznych

Stan skupienia:	ciecz
Kolor:	żółty
Zapach:	charakterystyczny
Temperatura topnienia/krzepnięcia:	nie oznaczono



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

Temperatura wrzenia lub początkowa temperatura wrzenia i zakres temperatur wrzenia:	100 °C
Palność materiałów:	produkt niepalny
Dolna i górna granica wybuchowości:	nie oznaczono
Temperatura zapłonu:	> 60 °C
Temperatura samozapłonu:	238 °C
Temperatura rozkładu:	nie oznaczono
pH:	11 - 12
Lepkość kinematyczna:	nie oznaczono
Rozpuszczalność:	rozpuszcza się w wodzie
Współczynnik podziału n-oktanol/woda (wartość współczynnika log):	nie oznaczono
Prężność pary:	2366 Pa (20 °C), 12 kPa (50 °C)
Gęstość lub gęstość względna:	1,039 g/cm ³ (20 °C)
Względna gęstość pary:	nie oznaczono
Charakterystyka cząsteczek:	nie dotyczy

9.2 Inne informacje

Zawartość lotnych związków organicznych: 2,65 %

Sekcja 10: Stabilność i reaktywność

10.1 Reaktywność

Produkt reaktywny. Nie ulega niebezpiecznej polimeryzacji. Patrz także podsekcje 10.4-10.5.

10.2 Stabilność chemiczna

Przy prawidłowym użytkowaniu i przechowywaniu produkt jest stabilny.

10.3 Możliwość występowania niebezpiecznych reakcji

Nie są znane niebezpieczne reakcje.

10.4 Warunki, których należy unikać

Unikać źródeł ciepła, bezpośredniego nasłonecznienia i nadmiernego ogrzewania. Chronić przed mrozem.

10.5 Materiały niezgodne

Silne utleniacze, materiały łatwopalne.

10.6 Niebezpieczne produkty rozkładu

Nie są znane.

Sekcja 11: Informacje toksykologiczne

11.1 Informacje na temat klas zagrożenia zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1272/2008

Informacje dotyczące ostrych i/lub opóźnionych skutków narażenia zostały określone na podstawie informacji o klasyfikacji produktu oraz/lub badań toksykologicznych oraz wiedzy i doświadczeń producenta.

Toksyczność komponentów

propan-2-ol [CAS: 67-63-0]

LD₅₀ (szczur, droga pokarmowa) 5280 mg/kg

LD₅₀ (szczur, skóra) 12800 mg/kg

LC₅₀ (szczur, inhalacja) 72,6 mg/l/4 h

alkohole, C9-11, etoksylogowane [CAS 68439-46-3]

LD₅₀ (szczur, droga pokarmowa) 1400 mg/kg

wersenian czterosodowy [CAS 64-02-8]

LD₅₀ (szczur, droga pokarmowa) 1700 mg/kg



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

Toksyczność mieszaniny

Toksyczność ostra

Toksyczność ostrą mieszaniny (ATE_{mix}) wyliczono na podstawie odpowiedniego współczynnika przeliczeniowego zawartego w Tabeli 3.1.2. załącznika I do rozporządzenia CLP wraz z późn. zm.

ATE_{mix} (droga pokarmowa) > 2000 mg/kg

ATE_{mix} (inhalacja, pary) > 20 mg/l

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Działanie żrące/drażniące na skórę

Działa drażniąco na skórę.

Poważne uszkodzenie oczu/działanie drażniące na oczy

Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

Działanie uczulające na drogi oddechowe lub skórę

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Działanie mutagenne na komórki rozrodcze

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Działanie rakotwórcze

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Szkodliwe działanie na rozrodczość

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Działanie toksyczne na narządy docelowe – narażenie jednorazowe

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Działanie toksyczne na narządy docelowe – narażenie powtarzane

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Zagrożenie spowodowane aspiracją

W oparciu o dostępne dane, kryteria klasyfikacji nie są spełnione.

Informacje dotyczące prawdopodobnych dróg narażenia

Drogi narażenia: kontakt z oczami, kontakt ze skórą, droga oddechowa, spożycie. Więcej informacji na temat wpływu wywieranego każdą możliwą drogą narażenia patrz podsekcja 4.2.

Objawy związane z właściwościami fizycznymi, chemicznymi i toksykologicznymi

Patrz podsekcja 4.2.

Opóźnione, natychmiastowe oraz przewlekłe skutki krótko- i długotrwałego narażenia

Patrz podsekcja 4.2.

11.2 Informacje o innych zagrożeniach

Właściwości zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego

Produkt nie zawiera składników wpisanych do wykazu ustanowionego zgodnie z art. 59 ust. 1 jako posiadające właściwości zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego ani składników o właściwościach zaburzających funkcjonowanie układu hormonalnego zgodnie z kryteriami określonymi w rozporządzeniu 2017/2100/UE lub rozporządzeniu 2018/605/UE w stężeniu równym lub większym od 0,1 %.

Inne informacje

Nie są znane.

Sekcja 12: Informacje ekologiczne

12.1 Toksyczność

Toksyczność komponentów

alkohole, C9-11, etoksylogowany [CAS 68439-46-3]

Toksyczność dla ryb: LC_{50} 113 mg/l/96 h



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

propan-2-ol [CAS: 67-63-0]

Toksyczność dla ryb:	LC ₅₀	9640 mg/l/96 h/ <i>Pimephales promelas</i>
Toksyczność dla rozwielitek:	EC ₅₀	13299 mg/l/48 h/ <i>Daphnia magna</i>
Toksyczność dla alg:	EC ₅₀	1000 mg/l/72 h/ <i>Scenedesmus subspicatus</i>

(2-metoksymetyloetoksy)propanol [CAS 34590-94-8]

Toksyczność dla ryb:	LC ₅₀	10000 mg/l/96 h/ <i>Pimephales promelas</i>
Toksyczność dla rozwielitek:	EC ₅₀	1919 mg/l/48 h/ <i>Daphnia magna</i>

wersenian czterosodowy [CAS 64-02-8]

Toksyczność dla ryb:	LC ₅₀	121 mg/l/96 h/ <i>Lepomis macrochirus</i>
Toksyczność dla rozwielitek:	EC ₅₀	140 mg/l/48 h/ <i>Daphnia magna</i>

Toksyczność mieszaniny

Produkt nie jest klasyfikowany jako stwarzający zagrożenie dla środowiska.

12.2 Trwałość i zdolność do rozkładu

Identyfikacja	Degradowalność		Biodegradowalność	
Propan-2-ol CAS: 67-63-0 WE: 200-661-7	BZT ₅	1.19 g O ₂ /g	Stężenie	100 mg/L
	ChZT	2.23 g O ₂ /g	Okres	14 dni
	BZT ₅ /ChZT	0.53	% biodegradowalny	86 %
(2-metoksymetyloetoksy)propanol CAS: 34590-94-8 WE: 252-104-2	BZT ₅	Brak danych	Stężenie	Brak danych
	ChZT	0.00202 g O ₂ /g	Okres	28 dni
	BZT ₅ /ChZT	Brak danych	% biodegradowalny	73 %

Zawarte w produkcie środki powierzchniowo czynne ulegają biodegradacji zgodnie z kryteriami zawartymi w rozporządzeniu o detergentach 648/2004/WE wraz z późn. zm.

12.3 Zdolność do bioakumulacji

Identyfikacja	Potencjał bioakumulacyjny	
Propan-2-ol CAS: 67-63-0 EC: 200-661-7	BCF	3
	log POW	0,05
	potencjał	Niski
(2-metoksymetyloetoksy)propanol CAS: 34590-94-8 EC: 252-104-2	BCF	1
	log POW	-0,06
	potencjał	Niski
Wersenian czterosodowy CAS: 64-02-8 EC: 200-573-9	BCF	2
	log POW	-13
	potencjał	Niski

12.4 Mobilność w glebie

Produkt mobilny w glebie. Mobilność składników mieszaniny zależy od ich właściwości hydrofilowych i hydrofobowych oraz warunków abiotycznych i biotycznych gleby, w tym jej struktury, warunków klimatycznych, pory roku oraz organizmów glebowych.

12.5 Wyniki oceny właściwości PBT i vPvB

Produkt nie zawiera substancji trwałych, wykazujących zdolność do bioakumulacji i toksycznych (PBT) i substancji bardzo trwałych i wykazujących bardzo dużą zdolność do bioakumulacji (vPvB).

12.6 Właściwości zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego

Produkt nie zawiera składników wpisanych do wykazu ustanowionego zgodnie z art. 59 ust. 1 jako posiadające właściwości zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego ani składników o właściwościach zaburzających funkcjonowanie układu hormonalnego zgodnie z kryteriami określonymi w rozporządzeniu 2017/2100/UE lub rozporządzeniu 2018/605/UE w stężeniu równym lub większym od 0,1%.



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

12.7 Inne szkodliwe skutki działania

Mieszanina nie jest klasyfikowana jako stwarzająca zagrożenie dla warstwy ozonowej. Należy rozważyć możliwość innych szkodliwych skutków oddziaływania poszczególnych składników mieszaniny na środowisko (np. wpływ na wzrost ocieplenia globalnego).

Sekcja 13: Postępowanie z odpadami

13.1 Metody unieszkodliwiania odpadów

Zalecenia dotyczące mieszaniny: utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pozostałości składować w oryginalnych pojemnikach. Jeśli to możliwe, preferowany jest recykling. Kod odpadu należy nadać w miejscu jego wytworzenia.

Zalecenia dotyczące zużytych opakowań: odzysk / recykling / likwidację odpadów opakowaniowych przeprowadzać zgodnie z obowiązującymi przepisami. Tylko opakowania całkowicie opróżnione mogą być przeznaczone do recyklingu.

Krajowe akty prawne: ustawa o odpadach (t.j. Dz. U. 2022, poz. 699, wraz z późn. zm.), ustawa o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi (t.j. Dz. U. 2020, poz. 1114, wraz z późn. zm.).

Unijne akty prawne: dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady: 2008/98/WE wraz z późn. zm. i 94/62/WE wraz z późn. zm.

Sekcja 14: Informacje dotyczące transportu

14.1 Numer UN lub numer identyfikacyjny ID

Mieszanina nie jest klasyfikowana jako stwarzająca zagrożenie w transporcie.

14.2 Prawidłowa nazwa przewozowa UN

Nie dotyczy.

14.3 Klasa(-y) zagrożenia w transporcie

Nie dotyczy.

14.4 Grupa pakowania

Nie dotyczy.

14.5 Zagrożenia dla środowiska

Nie dotyczy.

14.6 Szczególne środki ostrożności dla użytkowników

Nie dotyczy.

14.7 Transport morski luzem zgodnie z instrumentami IMO

Nie dotyczy.

Sekcja 15: Informacje dotyczące przepisów prawnych

15.1 Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska specyficzne dla substancji lub mieszaniny

Ustawa z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (t.j. Dz. U. 2022, poz. 1816).

Rozporządzenie Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 12 czerwca 2018 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. 2018, poz. 1286, wraz z późn. zm.).

Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. 2022, poz. 699, wraz z późn. zm.).

Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi (t.j. Dz. U. 2020, poz. 1114, wraz z późn. zm.).

Rozporządzenie Ministra Klimatu z dnia 2 stycznia 2020 r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. 2020, poz. 10).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. 2011, Nr 33, poz. 166, wraz z późn. zm.).

Umowa **ADR** dotycząca międzynarodowego przewozu drogowego towarów niebezpiecznych.

IMDG Code International Maritime Dangerous Goods Code.

IATA Dangerous Goods Regulations.



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

1907/2006/WE Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowania ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, zmieniające dyrektywę 1999/45/WE oraz uchylające Rozporządzenie Rady (EWG) nr 793/93 i nr 1488/94, jak również dyrektywę Rady 76/769/EWG i dyrektywę Komisji 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/WE i 2000/21/WE wraz z późn. zm.

1272/2008/WE Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin, zmieniające i uchylające dyrektywy 67/548/EWG i 1999/45/WE oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 wraz z późn. zm.

2020/878/UE Rozporządzenie Komisji z dnia 18 czerwca 2020 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów.

2000/39/WE Dyrektywa Komisji z dnia 8 czerwca 2000 r. ustanawiająca pierwszą listę indykatorywnych wartości granicznych narażenia na czynniki zewnętrzne podczas pracy w związku z wykonaniem dyrektywy Rady 98/24/WE w sprawie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa pracowników przed ryzykiem związanym z czynnikami chemicznymi w miejscu pracy.

2006/15/WE Dyrektywa Komisji z dnia 7 lutego 2006 r. ustanawiająca drugi wykaz indykatorywnych dopuszczalnych wartości narażenia zawodowego w celu wykonania dyrektywy Rady 98/24/WE oraz zmieniająca dyrektywy 91/322/EWG i 2000/39/WE.

2009/161/UE Dyrektywa Komisji z dnia 17 grudnia 2009 r. ustanawiająca trzeci wykaz wskaźnikowych wartości narażenia zawodowego w celu wykonania dyrektywy Rady 98/24/WE oraz zmieniająca dyrektywę Komisji 2000/39/WE.

2017/164/UE Dyrektywa Komisji z dnia 31 stycznia 2017 r. ustanawiająca czwarty wykaz wskaźnikowych dopuszczalnych wartości narażenia zawodowego zgodnie z dyrektywą Rady 98/24/WE oraz zmieniająca dyrektywy Komisji 91/322/EWG, 2000/39/WE i 2009/161/UE.

2019/1831/UE Dyrektywa Komisji z dnia 24 października 2019 r. ustanawiająca piąty wykaz wskaźnikowych dopuszczalnych wartości narażenia zawodowego zgodnie z dyrektywą Rady 98/24/WE oraz zmieniająca dyrektywę Komisji 2000/39/WE.

2008/98/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 19 listopada 2008 r. w sprawie odpadów oraz uchylająca niektóre dyrektywy wraz z późn. zm.

94/62/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych wraz z późn. zm.

2016/425/UE Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG.

648/2004/WE Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie detergentów wraz z późn. zm.

15.2 Ocena bezpieczeństwa chemicznego

Zgodnie z rozporządzeniem REACH nie ma obowiązku przeprowadzania oceny bezpieczeństwa chemicznego dla mieszanin chemicznych.

Sekcja 16: Inne informacje

Pełen tekst zwrotów H z sekcji 3 karty

H225	Wysoce łatwopalna ciecz i pary.
H290	Może powodować korozję metali.
H302	Działa szkodliwie po połknięciu.
H314	Powoduje poważne oparzenia skóry oraz uszkodzenia oczu .
H318	Powoduje poważne uszkodzenie oczu.
H319	Działa drażniąco na oczy.
H332	Działa szkodliwie w następstwie wdychania.
H335	Może powodować podrażnienie dróg oddechowych.
H336	Może wywoływać uczucie senności lub zawroty głowy.
H351	Podejrzewa się, że powoduje raka.
H373	Może powodować uszkodzenie narządów długotrwałe lub narażenie powtarzane.

Wyjaśnienie skrótów i akronimów

PBT	Substancja trwała, wykazująca zdolność do bioakumulacji i toksyczna
vPvB	Substancje bardzo trwałe i o bardzo dużej zdolności do bioakumulacji
NDS	Najwyższe Dopuszczalne Stężenie
NDSch	Najwyższe Dopuszczalne Stężenie Chwilowe
NDSP	Najwyższe Dopuszczalne Stężenie Pułapowe
DSB	Dopuszczalne Stężenie w materiale Biologicznym
Acute Tox. 4	Toksyczność ostra kat. 4



KARTA CHARAKTERYSTYKI

[Sporządzona zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 (REACH) wraz z późn. zm.]

PRO LINE GASTRONOMY Płyn do mycia powierzchni gastronomicznych

Eye Dam. 1	Poważne uszkodzenie oczu kat. 1
Eye Irrit. 2	Działanie drażniące na oczy kat. 2
Flam. Liq. 2	Substancja ciekła łatwopalna kat. 2
Skin Corr. 1B	Działanie żrące kat. 1B
STOT SE 3	Działanie toksyczne na narządy docelowe – narażenie jednorazowe kat. 3
STOT RE 2	Działanie toksyczne na narządy docelowe - wielokrotne narażenie kat. 2
Carc. 2	Działanie rakotwórcze kat. 2

Szkolenia

Przed przystąpieniem do pracy z produktem użytkownik powinien zapoznać się z zasadami BHP odnośnie obchodzenia się z chemikaliami, a w szczególności odbyć odpowiednie szkolenie stanowiskowe.

Odniesienia do kluczowej literatury i źródeł danych

Karta została opracowana na podstawie kart charakterystyk komponentów, danych literaturowych, internetowych baz danych (np. ECHA, TOXNET, COSING) oraz posiadanej wiedzy i doświadczenia, z uwzględnieniem aktualnie obowiązujących przepisów prawnych.

Klasyfikacja i procedury wykorzystane w celu dokonania klasyfikacji mieszaniny zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1272/2008 [CLP] wraz z późn. zm.

Skin Irrit. 2 H315	metoda obliczeniowa
Eye Dam. 1 H318	metoda obliczeniowa

Dodatkowe informacje

Wersja:	6
Zmiany:	sekcje 1-16

Powyższe informacje powstały w oparciu o aktualnie dostępne dane charakteryzujące produkt oraz doświadczenie i wiedzę posiadaną w tym zakresie przez producenta. Nie stanowią one opisu jakościowego produktu ani przyrzeczenia określonych właściwości. Należy je traktować jako pomoc dla bezpiecznego postępowania w transporcie, składowaniu i stosowaniu produktu. Nie zwalnia to użytkownika od odpowiedzialności za niewłaściwe wykorzystanie powyższych informacji oraz z przestrzegania wszystkich norm prawnych obowiązujących w tej dziedzinie.