

Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

SECTION 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise**1.1. Identificateur de produit**

EP Food Grease
(FOOD PROCESSING SAFE®)
Vrac

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

Lubrifiants

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

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

Filiales		Tel	Fax
CRC Industries Finland Oy	Smedsgatan 3-5 LT4, PL62, 08101 LOJO	+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. Numéro d'appel d'urgence

CRC Industries Europe, Belgium: Tel.: +32(0)52/45.60.11 (heures de bureau)

France:

Centres Antipoison et de Toxicovigilance

N° ORFILA: 01 45 42 59 59

Donne accès aux numéros de téléphone de tous les centres antipoison.

la Suisse: Numéro d'appel d'urgence de CSIT (Centre Suisse d'Information Toxicologique): 145

Belgique: Centre Antipoisons: 070 - 245 245

SECTION 2: Identification des dangers**2.1. Classification de la substance ou du mélange**

CRC Industries Europe bvba

Touwslagerstraat 1, 9240 Zele – Belgium

Tel (+32) (0) 52 / 45 60 11 – Fax (+32) (0) 52 / 45 00 34 – www.crcind.com

Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

Classification conformément au règlement (CE) No 1272/2008

Physique:	Non-classifié
Le classement est basé sur méthode de calcul.	
Santé:	Non-classifié
Le classement est basé sur méthode de calcul.	
Environnement:	Non-classifié
Le classement est basé sur méthode de calcul.	
Autres dangers :	Non-classifié

2.2. Éléments d'étiquetage**Etiquetage conformément au règlement (CE) No 1272/2008**

Aucun(e)

Conseil(s) de prudence:	P101 : En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. P102 : Tenir hors de portée des enfants. P501-2 : Éliminer le contenu / récipient dans une décharge agréée.
--------------------------------	---

2.3. Autres dangers

Pas de renseignements disponibles

SECTION 3: Composition/informations sur les composants**3.1. Substances**

Non applicable.

3.2. Mélanges

Composants dangereux	Numéro d'enregistrement	N° CAS	EC-nr	w/w %	Classe et catégorie de danger	Mention de danger	Notes
amine phosphate	-	-	-	0.1-0.5	Skin Irrit. 2, Eye Irrit. 2, Aquatic Chronic 2	H315,H319,H411	

(* Explication des phrases: chapitre 16)

SECTION 4: Premiers secours**4.1. Description des premiers secours**

Contact avec les yeux :	Si la substance a touché les yeux, les laver immédiatement avec beaucoup d'eau pendant quelques minutes Faire appel à un médecin si l'irritation persiste
Contact avec la peau :	Laver au savon.



Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

Inhalation :	Faire appel à un médecin si l'irritation persiste Air frais, tenir calme et au chaud.
Ingestion :	Faire appel à un médecin si des effets négatifs apparaissent Ne pas faire vomir en cas d'ingestion Consulter un médecin

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Inhalation :	L'inhalation de vapeurs de solvant peut provoquer nausée, maux de tête et étourdissements
Ingestion :	Peut causer des troubles gastro-intestinaux
Contact avec la peau :	Légèrement irritant pour la peau Symptômes: rougeur, douleur.
Contact avec les yeux :	Légèrement irritant pour les yeux Symptômes: rougeur, douleur.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Informations générales :	En cas de malaise consulter un médecin (si possible lui montrer l'étiquette) Si les symptômes persistent dans tous les cas consulter un médecin
---------------------------------	--

SECTION 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Mousse, dioxyde de carbone ou agent sec

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Forme des produits de décomposition dangereux
CO, CO₂

5.3. Conseils aux pompiers

Refroidir le(s) récipient(s) exposé(s) au feu, en aspergeant d'eau
En cas d'incendie, ne pas respirer les fumées

SECTION 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Supprimer les points d'ignition
Assurer une ventilation adéquate
Porter un vêtement de protection approprié et un appareil de protection des yeux/du visage.

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Ne pas jeter les résidus à l'égout ou dans les rivières



Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

Si l'eau polluée atteint les systèmes d'égoûts ou les cours d'eau, informer immédiatement les autorités compétentes

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Absorber la substance répandue avec un matériel inerte approprié

6.4. Référence à d'autres sections

Pour plus d'informations voir section 8.

SECTION 7: Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Utiliser seulement dans des zones ventilées
Éviter le contact avec la peau et les yeux.
Laver à fond après l'usage

7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités

Conserver dans un endroit frais, sec et bien ventilé
Conserver hors de la portée des enfants.

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Lubrifiants

SECTION 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

Limites d'exposition :

Pas de renseignements disponibles

8.2. Contrôles de l'exposition

Procédures d'ordre technique : Assurer une ventilation adéquate

Protection individuelle : Prenez les précautions nécessaires pour éviter le contact avec la peau et les yeux lors de l'utilisation du produit
La bonne pratique d'utilisation du produit consiste à porter des gants et à assurer une ventilation suffisante
Dans tous les cas, manipulez et utilisez le produit conformément aux normes d'hygiène en vigueur dans l'industrie.

Inhalation : Pas nécessaire en cas d'usage normal.
Porter un masque à gaz si l'exposition peut dépasser les limites d'exposition



Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

Protection respiratoire recommandée:	Masque antigaz contre les vapeurs organique (type A)
la peau et les mains :	Dans des conditions d'utilisation correcte, l'utilisation de gants jetables est suffisante pour protéger la peau d'une exposition accidentelle. Un gant abîmé doit immédiatement et impérativement être remplacé afin d'assurer une protection optimale durant toute la durée totale d'utilisation du produit.
Gants recommandés:	Nitrile
les yeux :	Pas nécessaire en cas d'usage normal.

SECTION 9: Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : état physique :	Graisse.
couleur :	Blanc.
odeur :	Sans odeur.
pH :	Non applicable.
Point/intervalle d'ébullition :	> 300 °C
Point d'éclair :	> 200 °C (en vase ouvert)
Vitesse d'évaporation :	Non applicable.
Limites d'explosion : limite supérieure :	Non connu.
limite inférieure :	Non connu.
Pression de vapeur :	Non connu.
Densité relative :	0.9 g/cm ³ (à 20°C).
Hydrosolubilité :	Insoluble dans l'eau
Auto-inflammabilité :	> 200 °C
Viscosité :	5000 mPa.s (@ 20°C).

9.2. Autres informations

COV = composés organiques volatils	g/l
---	-----

SECTION 10: Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Aucunes réactions dangereuses connues si utilisé selon l'usage prévu

10.2. Stabilité chimique

Stable

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Aucunes réactions dangereuses connues si utilisé selon l'usage prévu

10.4. Conditions à éviter



Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

Eviter surchauffage

10.5. Matières incompatibles

Agent comburant fort

10.6. Produits de décomposition dangereux

CO,CO2

SECTION 11: Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les effets toxicologiques

toxicité aiguë:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
corrosion cutanée/irritation cutanée:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
lésions oculaires graves/irritation oculaire:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
sensibilisation respiratoire ou cutanée:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
mutagénicité sur les cellules germinales:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
cancérogénicité:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
toxicité pour la reproduction:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
toxicité spécifique pour certains organes cibles ? exposition unique:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
toxicité spécifique pour certains organes cibles ? exposition répétée:	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis
danger par aspiration	compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis

Informations sur les voies d'exposition probables:

Inhalation :	L'inhalation de vapeurs de solvant peut provoquer nausée, maux de tête et étourdissements
Ingestion :	Peut causer des troubles gastro-intestinaux
Contact avec la peau :	Peut entraîner irritation.
Contact avec les yeux :	Peut entraîner irritation.

Données toxicologiques :



Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

Pas de renseignements disponibles

SECTION 12: Informations écologiques

12.1. Toxicité

Non-classifié

Données ecotoxicologiques:

Pas de renseignements disponibles

12.2. Persistance et dégradabilité

Pas de données expérimentales disponibles

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Pas de données expérimentales disponibles

12.4. Mobilité dans le sol

Insoluble dans l'eau

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Pas de renseignements disponibles

12.6. Autres effets néfastes

Pas de données expérimentales disponibles

SECTION 13: Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Produit :	Ne se débarrasser de ce produit et de son récipient qu'en prenant toute précaution d'usage. Ne pas rejeter à l'égoût ou dans l'environnement, éliminer ce produit dans un centre agréé de collecte des déchets.
Réglementations nationales :	La mise au rebut doit se conformer à la législation locale, provinciale et nationale

SECTION 14: Informations relatives au transport



Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

14.1. Numéro ONU

Numéro UN : Non classifié comme dangereux pour le transport

14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Nom d'expédition: Non applicable.

14.3. Classe(s) de danger pour le transportClasse: Non applicable.
ADR/RID - Code de classification: Non applicable.**14.4. Groupe d'emballage**

Groupe d'emballage: Non applicable.

14.5. Dangers pour l'environnementADR/RID - Dangereux pour l'environnement: Non
IMDG - Polluant marine No
IATA/ICAO - Dangereux pour l'environnement: Non**14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur**ADR/RID - Code tunnel: Non applicable.
IMDG - Ems: Non applicable.
IATA/ICAO - PAX: Non applicable.
IATA/ICAO - CAO Non applicable.**14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol et au recueil IBC**

Non applicable.

SECTION 15: Informations réglementaires**15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement**

La Fiche de Données de Sécurité est élaborée suivant les exigences Européennes actuelles.
Règlement (CE) No 1907/2006 (REACH)
Règlement (CE) No 1272/2008 (CLP)

Données nationales	(FR) France
Maladies professionnelles: tableau n°:	Tableau n°36: Affections provoquées par les huiles et graisses d'origine minérale ou de synthèse



Nom du produit :	EP Food Grease	Date de création/révision :	26.07.18 Version : 3.0
Ref.Nr.:	BDS001715_2_20180726 (FR)	Remplace :	BDS001715_20170629

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Pas de renseignements disponibles

SECTION 16: Autres informations

*Explication des mentions de danger:

H315 : Provoque une irritation cutanée.

H319 : Provoque une sévère irritation des yeux.

H411 : Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

REVISIONS DANS LE CHAPITRE :

8.2. Contrôles de l'exposition

acronyms and synonyms:

VME = valeurs limites de moyenne d'exposition

VLE = valeurs limites d'exposition (de court terme)

COV = composés organiques volatils

PBT = persistant bioaccumulatif toxique

vPvB = très persistant très bioaccumulatif

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé en accord avec les bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec les réglementations locales.

Les informations sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et ont pour but de décrire nos produits dans le cadre des exigences de sécurité. Par conséquent elles ne sauraient être considérées comme une garantie des propriétés spécifiques.

Sauf dans le cas d'études ou de recherches sur les risques sur la santé, la sécurité et l'environnement, aucun de ces documents ne peut être reproduit sans la permission écrite de CRC.