

KARTA BEZPIECZEŃSTWA BIAŁKA ZIEMNIACZANEGO



Data utworzenia / data aktualizacji: 2019-09-27 / 2022-09-07

Zgodne z wersją 5 Specyfikacja produktu - białko ziemniaczane paszowe

1. IDENTYFIKACJA PRODUKTU I IDENTYFIKACJA PRZEDSIĘBIORSTWA:

Nazwa handlowa: Białko ziemniaczane paszowe

Producent: Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego NOWAMYL S.A.

73-150 Łobez, ul. Szosa Świdwińska 1

tel. 91 8818600; fax 91 8818601; Dział Handlowy 91 8818649

2. IDENTYFIKACJA ZAGROŻEŃ:

Na podstawie dostępnych danych materiałów literaturowych Białko ziemniaczane nie jest sklasyfikowane jako niebezpieczne. Ta informacja jest zgodna z aktualnymi normami oraz przepisami prawa.

Nie występuje zagrożenie dla zdrowia, gdy produkt jest używany zgodnie z przeznaczeniem i zastosowaniem.

3. SKŁAD / INFORMACJA O SKŁADNIKACH:

Białko ziemniaczane otrzymywane jest z soku komórkowego ziemniaka w wyniku procesów termiczno-kwasowej koagulacji, odwodnienia i suszenia.

Składniki niebezpieczne: nie zawiera

4. ŚRODKI PIERWSZEJ POMOCY:

<i>Wskazówki ogólne</i>	nie są wymagane specjalne środki bezpieczeństwa
<i>Kontakt ze skórą</i>	zmyć skórę wodą
<i>Kontakt z oczami</i>	przemywać oczy dużą ilością wody
<i>Wdychanie</i>	unikać nadmiernego zapylenia
<i>Spożycie</i>	wypłukać usta wodą

5. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POŻARU:

<i>Zapobieganie pożarom</i>	wybuchowe pyły
<i>Środki gaśnicze</i>	woda, piana, proszek
<i>Specjalne zagrożenia</i>	wybuchowe pyły

6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU NIEZAMIERZONEGO UWOLNIENIA DO ŚRODOWISKA:

Białko ziemniaczane nie stwarza zagrożenia dla środowiska.

7. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM I JEGO MAGAZYNOWANIE:

<i>Postępowanie z produktem</i>	Nie wymagane specjalne środki zabezpieczające. Postępować zgodnie z ogólnymi zasadami i praktyką BHP oraz unikać dużego zapylenia.
<i>Magazynowanie</i>	Produkt przechowywany w czystych, suchych i przewiewnych pomieszczeniach.
<i>Opakowania</i>	Worki papierowe trzywarstwowe, wentylowe lub big bagi.

8. KONTROLA NARAŻENIA/ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ:

Produkt nie zawiera substancji, których stężenie należałoby monitorować w miejscu pracy. Podczas operacji z produktem należy stosować standardową odzież ochronną oraz maskę przeciwypyłową w przypadku tworzenia się pyłu.

9. WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE:

<i>Postać</i>	sypki proszek
<i>Barwa</i>	beżowa
<i>Zapach</i>	typowy dla białka ziemniaczanego, bez obcych zapachów
<i>Wilgotność</i>	nie więcej niż 12 %
<i>Zawartość białka ogólnego w s. s.</i>	nie mniej niż 80%
<i>Gęstość nasypowa</i>	700 g/dm ³
<i>Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi, szkodliwymi dla zdrowia zwierząt</i>	niedopuszczalna

10. STABILNOŚĆ I REAKTYWNOŚĆ:

<i>Stabilność</i>	stabilny w normalnych warunkach
<i>Warunki, których należy unikać</i>	wilgoć
<i>Materiały, których należy unikać</i>	brak

11. INFORMACJE TOKSYKOLOGICZNE:

<i>Kontakt z oczami</i>	obojętny
<i>Kontakt ze skórą</i>	obojętny
<i>Spożycie</i>	brak danych, stosowana w przemyśle spożywczym
<i>Zatrucie przez wdychanie</i>	nie jest klasyfikowany jako mutageny
<i>Mutagenność</i>	nie jest klasyfikowany jako rakotwórczy
<i>Szkodliwe działanie na rozrodczość</i>	nie jest klasyfikowany jako toksycznie wpływający na rozrodczość
<i>Toksyczność</i>	nie jest klasyfikowany jako toksyczny

12. INFORMACJE EKOLOGICZNE:

<i>Mobilność</i>	nierozpuszczalny w zimnej wodzie, w powietrzu migruje w postaci pyłów.
<i>Rozkład</i>	biodegradowalny

13. POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI:

Bezpieczeństwo - zebrać jeżeli to możliwe.

Metody usuwania odpadów: przerabiać w oczyszczalni ścieków

14. INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU:

Białko ziemniaczane może być przewożone różnymi środkami transportowymi, jak - kolej, samochody, środkami śródlądowo-wodnymi oraz drogą morską.

Transport powinien odbywać się zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przewozowymi.

Każdy środek transportu powinien być zaopatrzony w list przewozowy zawierający:

- adres odbiorcy
- nazwa produktu
- masa
- liczba opakowań

15. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPISÓW PRAWNYCH:

Klasyfikacja i etykietowanie: znakowanie opakowań jednostkowych.

Opakowania jednostkowe powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- oznaczenie produktu wg normy przedmiotowej,

- rodzaj produktu: materiał paszowy,
- masa netto w kg,
- data produkcji,
- okres minimalnej trwałości.

Należy przestrzegać ogólnych przepisów bezpieczeństwa.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia z 2005r. ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz.

16. INNE INFORMACJE:

Niniejsza karta stanowi własność PPZ „Nowamyl” S.A. i charakteryzuje wyłącznie produkty oznakowane na etykiecie znakiem i nazwą firmy. Użytkowanie karty z produktami innych firm jest niezgodne z prawem.
