

Sicherheitsdatenblatt gemäß REACH,

Anhang II (Leitfaden für die Erstellung des Sicherheitsdatenblattes), (EU) Nr. 453/2010 (20.5.2010)

Druckdatum: 11.1.2011

überarbeitet am: 11.1.2011

Seite 1/2

1. Stoff-/Zubereitungs und Firmenbezeichnung

1.1 Bezeichnung des Stoffes: Gelatine

Handelsname:

GELATINE 225 PS 30 (PURAGEL)

1.2 Verwendung: Bindemittel, Geliermittel in als Lebensmitteln

1.3 Angaben zum Hersteller/Lieferanten

1.3.1 Lieferant Rousselot NV
Meulesteedekai 81
B-9000 Gent
Tel. +32 9 255 18 18

1.3.2 Auskunftgeber: Dr. Wolfgang Parmentier
Telefon: 069 / 56 10 34

2. Mögliche Gefahren

*Lebensmittel, keine Schädliche Wirkung auf Gesundheit und Umwelt bekannt
kein gefährliches Produkt nach 67/548/EWG und 1999/45/EG*

3. Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

Bezeichnung	Gelatine, Eiweißgehalt ca. 90 %
Identifikationsnummer	CAS-Nr.: 9000-70-80 EINECS: 232-554-6

4. Erste-Hilfe-Maßnahmen

nach Haut- und Augenkontakt	mit Wasser abspülen
nach Verschlucken	keine Maßnahme notwendig

5. Maßnahmen zur Brandbekämpfung

geeignete Löschmittel alle bekannten Löschmittel können benutzt werden

6. Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen	keine notwendig
Umweltschutzmaßnahmen	größere Mengen aufkehren

7. Handhabung und Lagerung

Handhabung	keine besondere Maßnahme notwendig
------------	---------------------------------------

Anforderung an Lagerräume	trocken lagern, sonst keine besonderen Anforderungen
---------------------------	---

8. Expositionsbegrenzung und persönliche Schutzausrüstung

Persönliche Schutzausrüstung gegebenfalls Schutzbrille
Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen
kein Atem-, Hand-, Augen- oder Körperschutzvorgeschrieben

9. Physikalische und chemische Eigenschaften

Form	Pulver
Farbe	weißlich bis gelb
Geruch	schwach nach Leim
Selbstentzündlichkeit	nicht selbstentzündlich
thermische Abbau	ab ca. 100° C
Explosionsgefahr	nicht explosionsgefährlich keine Staubexplosionsgefahr keine elektrostatische Aufladung
Dichte	T=20°C
Löslichkeit (in Wasser)	in Wasser ab 40°C vollständig löslich

10. Stabilität und Reaktivität

Zu vermeidende Bedingungen	keine besonderen Vorschriften
thermische Zersetzung	vollständige Zersetzung bei ca. 500° C
Zu vermeidende Stoffe	stark oxidierende Substanzen
Gefährliche Zersetzungsprodukte	keine bekannt

11. Angaben zur Toxikologie

Lebensmittel, völlig ungiftig

12. Angaben zur Ökologie

Gelatine baut sich biologisch vollständig ab:
biologischer Sauerstoffbedarf: 850 mg O₂/g
chemischer Sauerstoffbedarf: 890 mg O₂/g

13. Hinweise zur Entsorgung

Produkt	
Empfehlung	mechanisch aufnehmen, kompostieren Rest mit Wasser wegspülen.

14. Transportvorschriften

Gelatine nicht als Gefahrgut eingestuft und deshalb nicht kennzeichnungspflichtig

15. Rechtsvorschriften

keine kennzeichnungspflichtigen Angaben zu Gesundheits- und Umweltschutz

Wassergefährdungsklasse: 0 (Selbsteinstufung), Fischfutter (Eiweiß)

1 16. Sonstige Angaben

keine Schädigung gegen Fische, keine Störmöglichkeiten in biol. Kläranlagen
keine Anwendungsbeschränkungen
für den Gebrauch ist keine besondere Unterweisung erforderlich
weitere Informationen unter www.parmentier.de