



FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ FRIED ONION CONCENTRATE

RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

1.1. Identificateur de produit

Nom du produit FRIED ONION CONCENTRATE

Numéro du produit 64426

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

Utilisations identifiées Industrie Agro-Alimentaire

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

Fournisseur Univar Solutions SAS
Immeuble Cityscope
3 rue Franklin
93108 Montreuil Cedex
France
+33 (0)1 85 57 46 00
SDS.EMEA@univarsolutions.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Numéro d'appel d'urgence SGS - +32 (0) 3575 55 55 (24h -Support dans la langue locale)

Numéro d'appel d'urgence national Numéro ORFILA (INRS) : + 33 (0)1 45 42 59 59

Sds No. 64426

RUBRIQUE 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Classification (CE N° 1272/2008)

Dangers physiques Non Classé

Dangers pour la santé humaine Non Classé

Dangers pour l'environnement Non Classé

2.2. Éléments d'étiquetage

Mentions de danger NC Non Classé

2.3. Autres dangers

Ce produit ne contient aucune substance classée PBT ou vPvB.

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

3.2. Mélanges

Commentaires sur la composition Les données indiquées sont conformes aux dernières directives CE en date.

FRIED ONION CONCENTRATE

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des premiers secours

Inhalation	Eloigner la personne touchée de la source de contamination. Déplacer la personne touchée à l'air frais, la garder au chaud et au repos dans une position confortable pour respirer. Rincer le nez et la bouche à l'eau. Consulter un médecin si une gêne persiste.
Ingestion	Ne pas faire vomir. Rincer soigneusement la bouche à l'eau. Donner beaucoup d'eau à boire. Consulter un médecin si une gêne persiste.
Contact cutané	Eloigner la personne touchée de la source de contamination. Enlever les vêtements contaminés. Laver la peau soigneusement à l'eau et au savon. Consulter un médecin rapidement si des symptômes apparaissent après le lavage.
Contact oculaire	Rincer immédiatement avec beaucoup d'eau. Enlever les lentilles de contact et ouvrir largement les paupières. Continuer de rincer pendant au moins 15 minutes. Consulter un médecin rapidement si des symptômes apparaissent après le lavage.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Contact oculaire	Peut provoquer une irritation oculaire temporaire.
------------------	--

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

Indications pour le médecin	Traiter en fonction des symptômes.
-----------------------------	------------------------------------

RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés	Eteindre l'incendie avec de la mousse résistant aux alcools, du dioxyde de carbone, de la poudre sèche ou de l'eau diffusée.
Moyens d'extinction inappropriés	Ne pas utiliser des jets d'eau comme moyen d'extinction, car cela répandra l'incendie.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Produits de combustion dangereux	Oxydes de carbone. Une décomposition thermique ou un brûlage peut libérer des oxydes de carbone et d'autres gaz ou vapeurs toxiques.
----------------------------------	--

5.3. Conseils aux pompiers

Équipements de protection particuliers pour les pompiers	Utiliser un équipement de protection approprié aux produits environnants.
--	---

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

Précautions individuelles	Suivre les précautions décrites dans cette fiche de données de sécurité pour manipuler sans danger. Éviter l'inhalation de vapeurs et le contact avec les yeux et la peau. Prévoir une ventilation suffisante.
---------------------------	--

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Précautions pour la protection de l'environnement	Les déversements ou rejets incontrôlés dans les égouts doivent être immédiatement déclarés à l'Agence Environnement ou tout autre corps de régulation approprié.
---	--

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Méthodes de nettoyage	Absorber le déversement avec un absorbant non-combustible. Collecter et mettre dans des conteneurs à déchets appropriés et sceller fermement. Pour l'élimination des déchets, voir Section 13. Rincer la zone contaminée à grandes eaux.
-----------------------	--

6.4. Référence à d'autres rubriques

FRIED ONION CONCENTRATE

Référence à d'autres sections Pour les équipements de protection individuelle, voir la Section 8.

RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Précautions d'utilisations Eviter tout déversement. Éviter le contact avec la peau et les yeux. Prévoir une ventilation suffisante.

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

Précautions de stockage Stocker dans le conteneur d'origine, fermé hermétiquement, dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Stocker à des températures supérieures à 8°C.

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

Utilisation(s) finale(s) particulière(s) Les utilisations identifiées pour ce produit sont détaillées en Section 1.2.

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

8.2. Contrôles de l'exposition

Équipements de protection



Contrôles techniques appropriés Prévoir une ventilation suffisante.

Protection des yeux/du visage Porter des lunettes de sécurité conformes à une norme en vigueur si l'évaluation de risques indique qu'un contact avec les yeux est possible. Lunettes de sécurité bien ajustées. Les équipements de protection pour les yeux et le visage doivent être conformes à la norme européenne NF EN 166.

Protection des mains Choisir les gants les mieux appropriés en consultation avec le fournisseur/fabricant de gants, qui peut fournir les informations sur le délai de rupture de la matière constitutive du gant. Porter des gants de protection imperméables résistants aux agents chimiques conformes à une norme en vigueur si l'évaluation de risques indique qu'un contact cutané est possible. Pour protéger les mains contre les produits chimiques, les gants doivent être conformes à la norme européenne NF EN 374.

Autre protection de la peau et du corps Porter un vêtement de protection approprié comme protection contre les projections ou la contamination.

Mesures d'hygiène Se laver à la fin de chaque période de travail et avant de manger, fumer et utiliser les toilettes. Ne pas manger, ne pas boire et ne pas fumer pendant l'utilisation.

Protection respiratoire Aucune recommandation particulière. Une protection respiratoire peut être nécessaire en cas de contamination de l'air excessive. EN 136/140/141/145/143/149

RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect Liquide visqueux.

Couleur Brunâtre.

Odeur Caractéristique.

Seuil olfactif Pas d'information disponible.

FRIED ONION CONCENTRATE

pH	Pas d'information disponible.
Point de fusion	Pas d'information disponible.
Point d'écoulement	Pas d'information disponible.
Point de congélation	Pas d'information disponible.
Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition	Pas d'information disponible.
Point d'éclair	94°C
Taux d'évaporation	Pas d'information disponible.
Facteur d'évaporation	Pas d'information disponible.
Inflammabilité (solide, gaz)	Pas d'information disponible.
Limites supérieures/inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité	Pas d'information disponible.
Autre inflammabilité	Pas d'information disponible.
Pression de vapeur	Pas d'information disponible.
Densité de vapeur	Pas d'information disponible.
Densité relative	0.997 - 1.102 @ 25°C
Densité apparente	Pas d'information disponible.
Solubilité(s)	Pas d'information disponible.
Coefficient de partage	Pas d'information disponible.
Température d'auto-inflammabilité	Pas d'information disponible.
Température de décomposition	Pas d'information disponible.
Viscosité	Pas d'information disponible.
Propriétés explosives	Pas d'information disponible.
Explosif sous l'influence d'une flamme	Pas d'information disponible.
Propriétés comburantes	Pas d'information disponible.
<u>9.2. Autres informations</u>	
Autres informations	Indéterminé.
Indice de réfraction	1.382 - 1.527
Taille de particules	Pas d'information disponible.
Poids moléculaire	Pas d'information disponible.
Volatilité	Pas d'information disponible.
Concentration de saturation	Pas d'information disponible.
Température critique	Pas d'information disponible.

FRIED ONION CONCENTRATE

Composé organique volatile Pas d'information disponible.

RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Réactivité Aucun danger de réactivité connu associé à ce produit.

10.2. Stabilité chimique

Stabilité chimique Stable à température ambiante normale.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Possibilité de réactions dangereuses Indéterminé.

10.4. Conditions à éviter

Conditions à éviter Eviter la chaleur excessive durant des périodes prolongées.

10.5. Matières incompatibles

Matières incompatibles Indéterminé.

10.6. Produits de décomposition dangereux

Produits de décomposition dangereux Oxydes de carbone. Une décomposition thermique ou un brûlage peut libérer des oxydes de carbone et d'autres gaz ou vapeurs toxiques.

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les effets toxicologiques

Corrosion cutanée/irritation cutanée

Corrosion cutanée/irritation cutanée Pas d'information disponible.

Lésions oculaires graves/irritation oculaire

Lésions oculaires graves/irritation oculaire Pas d'information disponible.

Sensibilisation respiratoire

Sensibilisation respiratoire Pas d'information disponible.

Sensibilisation cutanée

Sensibilisation cutanée Pas d'information disponible.

Mutagénicité sur les cellules germinales

Essais de génotoxicité - in vitro Pas d'information disponible.

Cancérogénicité

Cancérogénicité Pas d'information disponible.

Toxicité pour la reproduction

Toxicité pour la reproduction - fertilité Pas d'information disponible.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles — exposition unique

Exposition unique STOT un Pas d'information disponible.

toxicité spécifique pour certains organes cibles — exposition répétée

Exposition répétée STOT rép. Pas d'information disponible.

FRIED ONION CONCENTRATE

Danger par aspiration

Danger par aspiration Pas d'information disponible.

Inhalation Peut irriter les voies respiratoires.

Ingestion L'ingestion peut provoquer une sévère irritation de la bouche, de l'oesophage et de la trachée gastro-intestinale.

Contact cutané Peut être légèrement irritant pour la peau.

Contact oculaire Peut provoquer une irritation oculaire temporaire.

RUBRIQUE 12: Informations écologiques

Écotoxicité Les composants du produit ne sont pas classés comme dangereux pour l'environnement. Cependant, on ne peut pas exclure la possibilité d'effets nocifs ou dangereux pour l'environnement des déversements majeurs ou fréquents.

12.1. Toxicité

Toxicité Pas considéré toxique pour les poissons.

12.2. Persistance et dégradabilité

Persistance et dégradabilité Pas de données disponibles sur la dégradabilité de ce produit.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Potentiel de bioaccumulation Pas de données disponibles sur la bioaccumulation.

Coefficient de partage Pas d'information disponible.

12.4. Mobilité dans le sol

Mobilité Indéterminé.

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Résultats des évaluations PBT et vPvB Ce produit ne contient aucune substance classée PBT ou vPvB.

12.6. Autres effets néfastes

Autres effets néfastes Indéterminé.

RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Information générale Ne pas percer ou incinérer, même vide. Traiter les déchets comme des déchets réglementés.

Méthodes de traitement des déchets Eliminer les déchets dans un site d'élimination des déchets agréé selon les exigences de l'autorité locale d'élimination des déchets.

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

Général Le produit n'est pas couvert par les réglementations internationales pour le transport des matières dangereuses (IMDG, IATA, ADR/RID).

14.1. Numéro ONU

Non applicable.

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

Non applicable.

FRIED ONION CONCENTRATE

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Aucun marquage transport nécessaire.

14.4. Groupe d'emballage

Non applicable.

14.5. Dangers pour l'environnement

Substance dangereuse pour l'environnement/polluant marin

Non.

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Non applicable.

14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol et au recueil IBC

Transport en vrac
conformément à l'annexe II de
la convention Marpol 73/78 et
au recueil IBC

Non applicable.

RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Législation UE

Règlement (CE) N° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH), amendé.

Règlement (CE) N° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, amendé.

Règlement (UE) N° 2015/830 de la Commission du 28 mai 2015.

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée.

RUBRIQUE 16: Autres informations

FRIED ONION CONCENTRATE

Abbreviations et acronymes utilisés dans la fiche de données de sécurité

ETA: Estimation de la toxicité aiguë
 ADR: Accord européen relatif au transport international de marchandises dangereuses par route.
 ADN: Accord européen relatif au transport international des marchandises par voies de navigation intérieures.
 CAS: Chemical Abstracts Service.
 DNEL: Dose dérivée sans effet.
 IATA: Association Internationale du Transport Aérien.
 IMDG: Code maritime international des marchandises dangereuses.
 Kow: Coefficient de partage octanol-eau.
 CL50: Concentration létale pour 50 % de la population testée (concentration létale médiane).
 DL50: Dose létale médiane pour 50 % de la population testée (dose létale médiane) .
 PBT: Persistant, Bioaccumulable et Toxique.
 PNEC: Concentration prédite sans effet.
 REACH: L'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques règlement (CE) n° 1907/2006.
 RID: Règlement concernant le transport international ferroviaire des marchandises.
 vPvB: Très persistant et très bioaccumulable.
 CIRC: Centre International de Recherche sur le Cancer.
 MARPOL 73/78: L'annexe II de la convention internationale pour la prévention de la pollution par les navires, 1973, modifiée par le protocole de 1978.
 cATpE: Conversion en valeurs ponctuelles estimées de toxicité aiguë.
 FBC: Facteur de bioconcentration.
 DBO: Demande biochimique en oxygène.
 CE₅₀: La concentration effective de substance qui cause 50% de réaction maximum.
 LOAEC: Concentration minimale avec effet nocif observé.
 LOAEL: Dose minimale avec effet nocif observé.
 NOAEC: Concentration sans effet nocif observé.
 NOAEL: Dose sans effet nocif observé.
 NOEC: Concentration sans effet observé.
 LOEC: Concentration efficace la plus faible observée.
 DMEL: Dose dérivée avec effet minimum.
 LE50: limite d'exposition 50
 hPa: Hektopaskal
 LL50: Lethal Chargement cinquante
 OCDE: Organisation de coopération et de développement économique
 POW: OC talk coefficient de partage OL d'eau
 Un appareil respiratoire autonome: SCBA
 STP Stations d'épuration
 COV: Composés organiques volatils

Sigles et abréviations utilisés dans la classification

Acute Tox. = Toxicité aiguë
 Aquatic Acute = Toxicité aquatique aiguë
 Aquatic Chronic = Toxicité aquatique chronique

Références littéraires clés et sources de données

Information du fournisseur.

Commentaires sur la révision

NOTE: Les lignes dans la marge indiquent des modifications significatives par rapport à la version précédente.

Date de révision

24/11/2021

Numéro de version

1.000

Numéro de FDS

64426

Statut de la FDS

Approuvé.

FRIED ONION CONCENTRATE

Signature

Jitendra Panchal

Ces informations concernent uniquement le produit spécifique désigné et peuvent ne pas être valides pour ce produit utilisé avec tout autre produit ou dans tout autre procédé. Ces informations sont, à notre connaissance et en toute bonne foi, exactes et fiables à la date indiquée. Néanmoins, aucune garantie, caution ou déclaration n'est faite de son exactitude, de sa fiabilité ou de son exhaustivité. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer de la pertinence de telles informations dans le cadre particulier de son propre usage.