

# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

### ABSCHNITT 1: Bezeichnung des Stoffs bzw. des Gemischs und des Unternehmens

#### 1.1 Produktidentifikator

**Handelsname:** Profi Food Grease 00 H1

**Artikelnummer:** 0075

**Zulassungs-Nr / UFI.:** Keine

#### 1.2 Relevante identifizierte Verwendungen des Stoffs oder Gemischs und Verwendungen, von denen abgeraten wird

##### Relevante identifizierte Verwendungen

PC 24 - Schmiermittel, Schmierfette und Trennmittel

Technisches Merkblatt beachten.

#### 1.3 Einzelheiten zum Lieferanten, der das Sicherheitsdatenblatt bereitstellt

Profi-Star Wartungsprodukte GmbH

Industriepark 7

D-56593 Horhausen – Deutschland

T +49 (0) 2687 927830 – F +49 (0) 2687 927831

[info@profi-star.de](mailto:info@profi-star.de)

#### 1.4 Notrufnummer

Siehe Abschnitt 1.3. Einen Link zu den [Giftnotrufzentralen](#) und weitere Informationen finden Sie über unsere Internetseite [www.profi-star.de](http://www.profi-star.de).

### ABSCHNITT 2: Mögliche Gefahren

#### 2.1 Einstufung des Stoffs oder Gemischs

**Einstufung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 [CLP]**

Keine

**Einstufungsverfahren**

Berechnungsverfahren.

#### 2.2 Kennzeichnungselemente

Keine

#### 2.3 Sonstige Gefahren

Dieser Stoff erfüllt nicht die PBT-/vPvB-Kriterien der REACH-Verordnung, Annex XIII.

### ABSCHNITT 3: Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

#### 3.1 Stoffe

#### 3.2 Gemische

**Gefährliche Inhaltsstoffe**

Keine

### ABSCHNITT 4: Erste-Hilfe-Maßnahmen

#### 4.1 Beschreibung der Erste-Hilfe-Maßnahmen

**Allgemeine Angaben**

Kontakt mit Haut, Augen und Kleidung vermeiden. Beschmutzte, getränkte Kleidung sofort ausziehen. In allen Zweifelsfällen oder wenn

# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

Symptome vorhanden sind, ärztlichen Rat einholen. Niemals einer bewusstlosen Person oder bei auftretenden Krämpfen etwas über den Mund verabreichen. Bei Bewusstlosigkeit in stabile Seitenlage bringen und ärztlichen Rat einholen. Bei Herzstillstand sofort Herz-Lungen-Wiederbelebung durchführen.

### Nach Einatmen

Betroffenen an die frische Luft bringen und warm und ruhig halten. Bei Atembeschwerden oder Atemstillstand künstliche Beatmung einleiten. In allen Zweifelsfällen oder wenn Symptome vorhanden sind, ärztlichen Rat einholen.

### Bei Hautkontakt

Bei Berührung mit der Haut sofort abwaschen mit viel Wasser und Seife. Bei Hautreizungen Arzt aufsuchen. Wenn Öle oder Fette (z.B. durch Hochdruckgeräte) unter die Haut geraten, drohen schwere Gesundheitsschäden. SOFORT ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen. Dieses Sicherheitsdatenblatt den behandelnden Ärzten vorlegen.

### Nach Augenkontakt

Bei Augenkontakt die Augen bei geöffneten Lidern ausreichend lange mit Wasser spülen, dann sofort Augenarzt konsultieren. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen. Unverletztes Auge schützen. Sofort Arzt hinzuziehen.

### Nach Verschlucken

Mund gründlich mit Wasser ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen. Bei Erbrechen Aspirationsgefahr beachten. Sofort Arzt hinzuziehen.

## 4.2 Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen

### Symptome

Folgende Symptome können auftreten: Atembeschwerden, Kopfschmerzen, Schwindel, Übelkeit. Symptome können auch erst viele Stunden nach der Exposition auftreten.

## 4.3 Hinweise auf ärztliche Soforthilfe oder Spezialbehandlung

Keine

## ABSCHNITT 5: Maßnahmen zur Brandbekämpfung

### 5.1 Löschmittel

Geeignete Löschmittel : Schaum, Löschpulver, Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Sand.  
Löschmaßnahmen auf die Umgebung abstimmen.

Ungeeignete Löschmittel : Wasser

### 5.2 Besondere vom Stoff oder Gemisch ausgehende Gefahren

Gefährliche Verbrennungsprodukte: Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Stickoxide (NO<sub>x</sub>), Schwefeloxide, Kohlenmonoxid, Aliphatische und aromatische Pyrolyseprodukte, Phosphoroxide

### 5.3 Hinweise für die Brandbekämpfung

Besondere Schutzausrüstung bei der : Explosions- und Brandgase nicht einatmen.  
Brandbekämpfung Im Brandfall: Umgebungsluftunabhängiges Atemschutzgerät tragen.

### 5.4 Zusätzliche Hinweise

Kontaminiertes Löschwasser getrennt sammeln. Nicht in die Kanalisation oder Gewässer gelangen lassen. Zum Schutz von Personen und zur Kühlung von Behältern im Gefahrenbereich Wassersprühstrahl einsetzen. Wenn gefahrlos möglich, unbeschädigte Behälter aus der Gefahrenzone entfernen.

## ABSCHNITT 6: Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

### 6.1 Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen, Schutzausrüstungen und in Notfällen anzuwendende Verfahren

# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

---

Besondere Rutschgefahr durch auslaufendes/verschüttetes Produkt. Für Frischluft sorgen.

Kontakt mit Haut, Augen und Kleidung vermeiden.

Richtlinie 98/24/EG zum Schutz von Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer vor der Gefährdung durch chemische Arbeitsstoffe bei der Arbeit beachten.

### **Nicht für Notfälle geschultes Personal**

Kontakt mit Haut, Augen und Kleidung vermeiden. Persönliche Schutzausrüstung verwenden. Alle Zündquellen entfernen. Bei Einwirkungen von Dämpfen, Stäuben und Aerosolen ist Atemschutz zu verwenden. Besondere Rutschgefahr durch auslaufendes/verschüttetes Produkt. Für ausreichende Lüftung sorgen. Siehe Schutzmaßnahmen unter Punkt 7 und 8.

### **Einsatzkräfte**

Geeignetes Material : NBR (Nitrilkautschuk)

Ungeeignetes Material : Butylkautschuk , NR (Naturkautschuk, Naturlatex) , CR (Polychloropren, Chloroprenkautschuk)

## **6.2 Umweltschutzmaßnahmen**

---

Sicherstellen, dass Leckagen zurückgehalten werden können, z. B. mit Hilfe von Auffangwannen oder tiefergelegten Bereichen. Nicht in die Kanalisation oder Gewässer gelangen lassen. Nicht in den Untergrund/Erdreich gelangen lassen.

## **6.3 Methoden und Material für Rückhaltung und Reinigung**

---

### **Für Rückhaltung**

Verschüttete Mengen sofort beseitigen. Kanalisation abdecken.

### **Für Reinigung**

Mit Ölbindemittel aufnehmen. Das aufgenommene Material gemäß Abschnitt Entsorgung behandeln. Verschüttetes Produkt zur Wiederverwendung nie in den Originalbehälter geben. Verschmutzte Gegenstände und Fußboden unter Beachtung der Umweltvorschriften gründlich reinigen. Verunreinigtes Waschwasser zurückhalten und entsorgen.

## **6.4 Verweis auf andere Abschnitte**

---

Persönliche Schutzausrüstung tragen (siehe Abschnitt 8). Entsorgung: siehe Abschnitt 13.

## **ABSCHNITT 7: Handhabung und Lagerung**

---

### **7.1 Schutzmaßnahmen zur sicheren Handhabung**

---

Bei bestimmungsgemäßer Handhabung und Lagerung treten keine gefährlichen Reaktionen auf. (Gesundheitsgefahren : Keine).

Kontakt mit Haut, Augen und Kleidung vermeiden.

Dampf/Aerosol nicht einatmen. Für Frischluft sorgen.

Atemschutz ist erforderlich bei: Aerosolerzeugung/-bildung, unzureichender Belüftung, ungenügender Absaugung.

### **Schutzmaßnahmen**

#### **Brandschutzmaßnahmen**

Keine besonderen Brandschutzmaßnahmen erforderlich.

#### **Maßnahmen zur Verhinderung von Aerosol- und Staubbildung**

Es sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

#### **Spezifische Anforderungen oder Handhabungsregelungen**

Keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen erforderlich.

### **7.2 Bedingungen zur sicheren Lagerung unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten**

---

#### **Verpackungsmaterialien**

Ungeeignetes Material für Behälter/Anlagen: Keine

#### **Anforderungen an Lagerräume und Behälter**

Fußböden sollten undurchlässig, flüssigkeitsresistent und leicht zu reinigen sein. Sicherstellen, dass Leckagen zurückgehalten werden können,

# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

---

z. B. mit Hilfe von Auffangwannen oder tiefergelegten Bereichen. Schächte und Kanäle sind gegen das Eindringen des Produktes zu schützen. Nur im Originalbehälter aufbewahren/lagern. Behälter vor Beschädigung schützen. Ausreichende Lagerraumbelüftung sicherstellen.

### Zusammenlagerungshinweise

Möglichkeit gefährlicher Reaktionen : Oxidationsmittel .

**Lagerklasse (TRGS 510) :** 10

### Weitere Angaben zu Lagerbedingungen

Nur im Originalbehälter aufbewahren/lagern. Behälter an einem kühlen, gut gelüfteten Ort aufbewahren.

**Nicht aufbewahren bei Temperaturen unter :** 0 °C .

**Empfohlene Lagerungstemperatur :** 0 °C - 40 °C .

**Schützen gegen :** Gegen direkte Sonneneinstrahlung schützen. Vor Hitze schützen.

**Lagerstabilität :** >= 6 Monate . Technisches Merkblatt beachten.

## 7.3 Spezifische Endanwendungen

---

Keine

## ABSCHNITT 8: Begrenzung und Überwachung der Exposition/Persönliche Schutzausrüstungen

---

### 8.1 Zu überwachende Parameter

---

#### Arbeitsplatzgrenzwerte

Angaben zum Arbeitsplatzgrenzwert gemäß RCP-Methode nach TRGS 900 ( D )

Grenzwerttyp (Herkunftsland) : Errechneter RCP-Arbeitsplatzgrenzwert ( D )

Grenzwert : nicht relevant

### 8.2 Begrenzung und Überwachung der Exposition

---

Eine stoffspezifische expositionsabhängige Prüfung gemäß REACH, Anhang XI, Kapitel 3 wurde nicht durchgeführt.

#### Geeignete technische Steuerungseinrichtungen

Siehe Abschnitt 7. Es sind keine darüber hinausgehenden Maßnahmen erforderlich.

#### Persönliche Schutzausrüstung

Technische Maßnahmen und die Anwendung geeigneter Arbeitsverfahren haben Vorrang vor dem Einsatz persönlicher Schutzausrüstungen.

#### Augen-/Gesichtsschutz

Zusätzliche Augenschutzmaßnahmen : Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.

#### Hautschutz

##### Handschutz

Geprüfte Schutzhandschuhe sind zu tragen Durchdringungszeit (maximale Tragedauer) : 4 Stunden ( NBR (Nitrilkautschuk) , Dicke des Handschuhmaterials : 0,4 mm ) . Hinweise des Herstellers beachten. Es wird empfohlen, die Chemikalienbeständigkeit der oben genannten Schutzhandschuhe für spezielle Anwendungen mit dem Handschuhhersteller abzuklären.

Ungeeignetes Material : Butylkautschuk , NR (Naturkautschuk, Naturlatex) , CR (Polychloropren, Chloroprenkautschuk)

#### Atemschutz

Normalerweise kein persönlicher Atemschutz notwendig.

#### Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen

Kontakt mit Haut, Augen und Kleidung vermeiden. Beschmutzte, getränkte Kleidung sofort ausziehen. Vor den Pausen und bei Arbeitsende Hände waschen. Von Nahrungsmitteln, Getränken und Futtermitteln fernhalten. Richtlinie 98/24/EG zum Schutz von Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer vor der Gefährdung durch chemische Arbeitsstoffe bei der Arbeit beachten.

## ABSCHNITT 9: Physikalische und chemische Eigenschaften

---

### 9.1 Angaben zu den grundlegenden physikalischen und chemischen Eigenschaften

---

# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

---

Aggregatzustand	: Flüssig
Farbe	: weiß.
Geruch	: charakteristisch.
<b>Sicherheitsrelevante Basisdaten</b>	
Schmelzpunkt/-bereich bei Normaldruck	: ( 1013 hPa ) > 180 °C
Siedepunkt/-bereich bei Normaldruck	: ( 1013 hPa ) > 250 °C
Zersetzungstemperatur	: nicht bestimmt
Flammpunkt	: > 200 °C
Untere Explosionsgrenze, volumenbezogen	: nicht bestimmt
Obere Explosionsgrenze, volumenbezogen	: nicht bestimmt
Explosionsgefahr	: Nicht explosionsgefährlich.
Dichte 20°C	: ( 20 °C ) ca. 0,93 g/cm <sup>3</sup> DIN 51757
Löslichkeit in / Mischbarkeit mit Wasser	: Nicht bzw. nur wenig wassermischbar.
log P O/W	: nicht bestimmt
Geruchsschwelle	: nicht bestimmt
Relative Dampfdichte	: ( 20 °C ) nicht bestimmt
Verdampfungsgeschwindigkeit	: nicht bestimmt
Entzündbare Feststoffe	: Nicht bestimmt.
Oxidierende Feststoffe	: Nicht brandfördernd.

### 9.2 Sonstige Angaben

---

Keine

## ABSCHNITT 10: Stabilität und Reaktivität

---

### 10.1. Reaktivität

---

Dieses Material wird unter normalen Verwendungsbedingungen als nicht reaktiv angesehen.

### 10.2. Chemische Stabilität

---

Das Produkt ist unter den empfohlenen Lagerungs-, Verwendungs- und Temperaturbedingungen chemisch stabil.

### 10.3. Möglichkeit gefährlicher Reaktionen

---

Bei bestimmungsgemäßer Handhabung und Lagerung treten keine gefährlichen Reaktionen auf.

### 10.4. Zu vermeidende Bedingungen

---

Bei Überschreitung der Lagertemperatur: Gefahr des Berstens des Behälters.

### 10.5. Unverträgliche Materialien

---

Reaktionen mit Oxidationsmitteln möglich. Säure

### 10.6. Gefährliche Zersetzungsprodukte

---

Zersetzt sich nicht bei der vorgesehenen Verwendung. Thermische Zersetzung kann zur Freisetzung von reizenden Gasen und Dämpfen führen. Gefährliche Zersetzungsprodukte : Kohlenmonoxid , Kohlendioxid. , Aldehyde. , Ketone , Schwefeloxide , Stickoxide (NOx) , Phosphoroxide

## ABSCHNITT 11: Toxikologische Angaben

---

### 11.1 Angaben zu toxikologischen Wirkungen

---

#### Akute Wirkungen

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### Akute dermale Toxizität

# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

---

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

### **Akute inhalative Toxizität**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

### **Reizung und Ätzwirkung**

#### **Primäre Reizwirkung an der Haut**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### **Reizung der Augen**

Verursacht schwere Augenreizung.

#### **Reizung der Atemwege**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

### **Sensibilisierung**

#### **Bei Hautkontakt**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### **Nach Einatmen**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

### **CMR-Wirkungen (krebserzeugende, erbgutverändernde und fortpflanzungsgefährdende Wirkung)**

#### **Karzinogenität**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### **Keimzellmutagenität**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### **Reproduktionstoxizität**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### **Spezifische Zielorgan-Toxizität bei einmaliger Exposition**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### **Spezifische Zielorgan-Toxizität bei wiederholter Exposition**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

#### **Aspirationsgefahr**

Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

## **11.3 Symptome im Zusammenhang mit den physikalischen, chemischen und toxikologischen Eigenschaften**

---

### **Nach Verschlucken**

Bisher keine Symptome bekannt.

### **Bei Hautkontakt**

Bisher keine Symptome bekannt.

### **Nach Einatmen**

Bisher keine Symptome bekannt.

### **Bei Augenkontakt**

Bisher keine Symptome bekannt.

## **ABSCHNITT 12: Umweltbezogene Angaben**

---

Nicht in die Kanalisation oder Gewässer gelangen lassen. Nicht in den Untergrund/Erdreich gelangen lassen.

### **12.1. Toxizität**

---

Es sind keine Daten für die Mischung verfügbar.

### **12.2. Persistenz und Abbaubarkeit**

---

Es sind keine Daten für die Mischung verfügbar.

### **12.3. Bioakkumulationspotenzial**

---

# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

---

Es sind keine Daten für die Mischung verfügbar.

### 12.4. Mobilität im Boden

---

Es sind keine Daten für die Mischung verfügbar.

### 12.5. Ergebnisse der PBT- und vPvB-Beurteilung

---

Es sind keine Daten für die Mischung verfügbar.

### 12.6. Andere schädliche Wirkungen

---

Es sind keine Daten für die Mischung verfügbar.

### 12.7. Zusätzliche ökotoxikologische Informationen

---

Keine

## ABSCHNITT 13: Hinweise zur Entsorgung

---

Entsorgung gemäß Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle und gefährliche Abfälle. Unter Beachtung der behördlichen Bestimmungen verwerten.

### 13.1. Verfahren der Abfallbehandlung

---

#### Entsorgung des Produkts/der Verpackung

Der Abfall ist bis zu einer Verwertung getrennt von anderen Abfallarten zu halten. Unter Beachtung der behördlichen Bestimmungen verwerten. Abfälle zur Verwertung sind einzustufen und zu kennzeichnen.

#### Abfallschlüssel/Abfallbezeichnungen gemäß EAK/AVV

Die Zuordnung der Abfallschlüsselnummern/Abfallbezeichnungen ist entsprechend EAKV branchen- und prozessspezifisch durchzuführen.

#### Abfallschlüssel Produkt

Vorschlagsliste für Abfallschlüssel/Abfallbezeichnungen gemäß AAV : 120112

#### Abfallschlüssel Verpackung

Vorschlagsliste für Abfallschlüssel/Abfallbezeichnungen gemäß AAV : 150110

#### Abfallbehandlungslösungen

#### Sachgerechte Entsorgung / Produkt

Die Entsorgung ist nachweislich. Unter Beachtung behördlicher Vorschriften einer Sonderabfallverbrennung zuführen.

#### Sachgerechte Entsorgung / Verpackung

Kontaminierte Verpackungen sind restlos zu entleeren, und können nach entsprechender Reinigung wiederverwendet werden. Nicht kontaminierte Verpackungen müssen wiederverwendet oder stofflich verwertet werden. Nicht reinigungsfähige Verpackungen sind zu entsorgen. Kontaminierte Verpackungen sind wie der Stoff zu behandeln. Die Entsorgung ist nachweislich.

#### Andere Entsorgungsempfehlungen

Unter Beachtung der behördlichen Vorschriften beseitigen. Nicht in die Kanalisation oder Gewässer gelangen lassen.

## ABSCHNITT 14: Angaben zum Transport

---

### 14.1. UN-Nummer

---

Kein Gefahrgut im Sinne dieser Transportvorschriften.

### 14.2. Ordnungsgemäße UN-Versandbezeichnung

---

Kein Gefahrgut im Sinne dieser Transportvorschriften.

### 14.3. UNTransportgefahrenklassen

---

Kein Gefahrgut im Sinne dieser Transportvorschriften.

### 14.4. Verpackungsgruppe

---



# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

---

Kein Gefahrgut im Sinne dieser Transportvorschriften.

### 14.5. Umweltgefahren

---

Kein Gefahrgut im Sinne dieser Transportvorschriften.

### 14.6. Besondere Vorsichtsmaßnahmen für den Verwender

---

Keine

### 14.7. Massengutbeförderung gemäß Anhang II des MARPOL-Übereinkommens und gemäß IBC-Code

---

Kein Gefahrgut im Sinne dieser Transportvorschriften.

## ABSCHNITT 15: Rechtsvorschriften

---

### 15.1. Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz/spezifische Rechtsvorschriften für den Stoff oder das Gemisch

---

#### EU-Vorschriften

REACH-Verordnung - die Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates (EG) Nr 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe. CLP-Verordnung - das Europäische Parlament und der Rat die Verordnung (EG) 1272/2008 über die Neuordnung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen. Einstufung von Gemischen und verwendete Bewertungsmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 [CLP] . Das Gemisch enthält die folgenden besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC), die in der Kandidatenliste gemäß REACH, Artikel 59 enthalten sind : Keine

#### Sonstige EU-Vorschriften

**Angaben zur Richtlinie 1999/13/EG über die Begrenzung von Emissionen flüchtiger organischer Verbindungen (VOC-RL)**

Gehalt an flüchtigen organischen Verbindungen (VOC) in Gewichtsprozent : <3

**Verordnung (EG) Nr. 1005/2009 über Stoffe, die zum Abbau der Ozonschicht führen**  
nicht relevant

#### Nationale Vorschriften

##### Wassergefährdungsklasse (WGK)

Klasse : 1 (Schwach wassergefährdend) Einstufung gemäß AwSV.

##### Sonstige Vorschriften, Beschränkungen und Verbotsvorschriften

##### Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)

Keine entzündbare Flüssigkeit gemäß BetrSichV.

### 15.2. Stoffsicherheitsbeurteilung

---

Für diesen Stoff wurde keine Stoffsicherheitsbeurteilung durchgeführt.

## ABSCHNITT 16: Sonstige Angaben

---

### 16.1. Änderungshinweise

---

-03. Zusammensetzung / Angaben zu Bestandteilen - Zusätzliche Hinweise · 06. Methoden und Material für Rückhaltung und Reinigung  
- Für Reinigung · 07. Zusammenlagerungshinweise - Lagerklasse · 09. Aggregatzustand · 15. Wassergefährdungsklasse (WGK)

### 16.2. Abkürzungen und Akronyme

---

Keine

### 16.3. Wichtige Literaturangaben und Datenquellen

---

Angaben stammen aus Nachschlagewerken und der Literatur.

### 16.4. Einstufung von Gemischen und verwendete Bewertungsmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 [CLP]

---



# Sicherheitsdatenblatt

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum : 16.07.2019

Überarbeitet am : 15.07.2019

Version (Überarbeitung) : 3.3.0 (3.2.0)



## Profi Food Grease 00 H1

---

Berechnungsverfahren.

### 16.5. Wortlaut der H- und EUH-Sätze (Nummer und Volltext)

---

GHS Gefahrenhinweise der Inhaltsstoffe

### 16.6. Schulungshinweise

---

Keine

### 16.7. Zusätzliche Angaben

---

Bei Mischungen die Kennzeichnungsschilder und Sicherheitsdatenblätter aller Komponenten beachten. Für weitere Informationen bitte auch unsere Internetseiten zu Rate ziehen: Siehe Abschnitt 1.

---

Die Angaben in diesem Sicherheitsdatenblatt entsprechen nach bestem Wissen unseren Erkenntnissen bei Drucklegung. Die Informationen sollen Ihnen Anhaltspunkte für den sicheren Umgang mit dem in diesem Sicherheitsdatenblatt genannten Produkt bei Lagerung, Verarbeitung, Transport und Entsorgung geben. Die Angaben sind nicht übertragbar auf andere Produkte. Soweit das Produkt mit anderen Materialien vermengt, vermischt oder verarbeitet wird, oder einer Bearbeitung unterzogen wird, können die Angaben in diesem Sicherheitsdatenblatt, soweit sich hieraus nicht ausdrücklich etwas anderes ergibt, nicht auf das so gefertigte neue Material übertragen werden.