

reipa trading sa.

CH - 6934 BIOGGIO (TI) Switzerland P.O.Box 117

TEL. +41 91 605.49.34-35 FAX +41 91 605.53.69 e-mail: reipa@reipa.ch

Datensicherheitsblatt

Zuckerrübenmelasse

DIN Sicherheitsdatenblatt gemäß EG-Richtlinie 91/155/EWG
Erstellt am 01.10.2014

1. Stoff-/Zubereitungs- und Firmenbezeichnung

Bezeichnung des Stoffs	Zuckerrübenmelasse für die Mischfutterherstellung (entspricht Positivliste Nr. 4.10.04)
Firmenbezeichnung / Händler:	Reipa Trading SA P.O.Box 117 CH - 6934 BIOGGIO (TI) Switzerland TEL. +41 91 605.49.34-35 FAX +41 91 605.53.69 e-mail: reipa@reipa.ch

2. Zusammensetzung / Angaben zu Bestandteilen

Zusammensetzung	Gemäß der Richtlinie 2002/32/EG Anhang 1 über unerwünschte Stoffe in der Tiernahrung. Nach den Produktnormen zur GMP-Regelung für den Tierfuttersektor (PDV). Einhaltung der jeweiligen Grenzwerte der Inhaltsstoffe nach GMP+ Grenzwerte Anhang 1, durch die produzierende Zuckerindustrie.
-----------------	---

Produktbeschreibung	Restprodukt der Zuckerherstellung aus Zuckerrüben
Zusammensetzung	ca. 26 – 30 % Wasser
	ca. 40 - 42 % Gesamtzucker
	ca. 17 % organische Nichtzuckerstoffe
Form	Flüssig/ viskos/ sirupartig
Farbe	Braun bis dunkelbraun
Geruch	Karamellartig-erdig

-Explizite Analysen können auf Anfrage direkt vom Hersteller bezogen werden.

3. Risikoorientierte Eigenkontrolle

Risikoorientierte Eigenkontrolle	Gemäß GMP B02 und HACCP-Lenkungssystem/Kontrolle der liefernden Zuckerindustrie
----------------------------------	---

4. Mögliche Gefahren

Haut- und Augenkontakt kann zu vorübergehenden Reizungen führen, diese sind aber ungefährlich.

5. Erste Hilfe Maßnahmen

Augen- und Hautkontakt	Diese sind keinesfalls ungefährlich.	Nach Hautkontakt mit Wasser waschen. Evt. Seife oder vergleichbare Reinigungsmittel benutzen. Nach Augenkontakt: mit viel Wasser spülen
Einatmen	Ist ungefährlich	Sollte Unwohlsein auftreten Frischluft zuführen
Arztbesuch	Nicht erforderlich	-
Schutz von Ersthelfern	Nicht erforderlich	-

6. Maßnahmen zur Brandbekämpfung

Zuckerrübenmelasse ist nicht entflammbar, somit sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

7. Maßnahmen zur unbeabsichtigten Freisetzung

Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen	Unter normalen Umständen keine Maßnahmen erforderlich. Sollte das Produkt verschüttet worden sein besteht evt. Rutschgefahr.
Umweltschutzmaßnahmen	Keine besonderen Maßnahmen erforderlich da das Produkt biologisch abbaubar ist.
Verfahren zur Reinigung	Abhängig von der Menge u.U. mit Sand binden, mechanisch aufnehmen und entsprechend den örtlichen und gesetzlichen Vorschriften entsorgen.

siehe auch Punkt 13. Hinweise zur Entsorgung.

8. Handhabung und Lagerung

Handhabung	Keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen erforderlich
Lagerung	Die Tanks sollten belüftet werden und aus geeignetem Material sein (Stahl, PVC, nicht-rostender Stahl, Polyethylen). Kondenswasser sollte vermieden werden. Vermischung mit Wasser sollte vermieden werden. Mikrobiologische Verunreinigungen sollten vermieden werden. Das Produkt darf nicht über längere Zeit bei höheren Temperaturen (über 40°C) und /oder ph-Werten unter 7 gelagert werden, da sonst die Gefahr der Zersetzung unter Selbsterhitzung, sowie Schaum- und Gasbildung (CO ₂) besteht. Unter diesen Voraussetzungen kann das Produkt über mehrere Monate gelagert werden.

9. Expositionsbegrenzung und persönliche Schutzausrüstung

Atemschutz	nicht erforderlich
Handschutz	nicht erforderlich
Augenschutz	nicht erforderlich
Körperschutz	nicht erforderlich

10. Physikalisch- chemische Eigenschaften

Aussehen		Braun bis dunkelbraun
Geruch		Karamellartig-erdig
pH-Wert	Bei 20° C	7 - 9
Siedepunkt	> 100° C	
Flammpunkt	Entfällt	
Zündtemperatur	Entfällt	
Explosionsgrenzen	Entfällt	unter: - / obere: -
Dampfdruck	Entfällt	mbar
Dichte	Bei 25° C	ca. 1,3-1,35 g/cm ³
Viskosität	Bei 25° C	ca. 3 - 400 mPa x s (cp)
Löslichkeit in Wasser		unbegrenzt
Thermische Zersetzung	Fängt bei ca. 60° C an	
Gefährliche Zersetzungsprodukte		keine
Gefährliche Reaktionen		Verdünnte Melasselösungen können in Gärung übergehen, dadurch Bildung von Ethanol und CO ₂

11. Stabilität und Reaktivität

Zu vermeidende Bedingungen	Beimischung von Wasser >5%	Üblicherweise stabil. Beimischung von >5% kann zur Bildung von Hefepilzen, Schimmel und einigen harmlosen Bakterien (z.B. Lactobacillus spp.) führen, insbesondere wenn das Produkt direkt oder indirekt erwärmt wird.
Zu Vermeidende Stoffe		Oxidierende Stoffe, sowie starke Säuren und Basen
Gefährliche Zersetzungsprodukte	Bei Verbrennen	Kann CO ₂ , Wasser und Stickstoffverbindungen bilden

12. Angaben zur Toxikologie

Zuckerrübenmelasse ist nicht toxisch.

13. Angaben zur Ökologie

Wassergefährdungsklasse (WGK) 0 (S) (unter Zugrundelegung von Zucker/Saccharose)
 Zuckerrübenmelasse ist als nicht umweltgefährdend eingestuft (basierend auf der Mobilität, Persistenz, Abbaubarkeit, Wassergefährdung; und weiteren Daten der ökologischen Gefährdung)
 BOD (mgO₂/g): ca. 1.000
 COD (mgO₂/g): ca. 1.100

14. Hinweise zur Entsorgung

Eine Entsorgung empfiehlt sich auf Basis der örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen

15. Angaben zum Transport

Transport in gereinigten Tankkraftwagen, Waggons oder Schiffen bei angemessener Temperatur und geeigneten Vorfrachten durch zertifizierte Unternehmen.

16. Vorschriften

Keine, da nicht als gefährlich eingestuft

17. Sonstige Angaben

Die Angaben stützen sich auf den Stand der Kenntnisse vom März 2006
Eurofins Analytik GmbH
Wiertz - Eggert - Jörissen
Stenzelring 14 b
D-21107 Hamburg

Alle Angaben basieren auf unseren heutigen Kenntnissen. Sie sollen das Produkt hinsichtlich der zu treffenden Sicherheitsvorkehrungen beschreiben, stellen aber keine Garantie oder Zusicherung von Eigenschaften der beschriebenen Zuckerrübenmelasse dar. Damit begründen sie auch kein vertragliches Rechtsverhältnis. Wir lehnen jeden Anspruch auf Schadenersatz ab, der sich in irgendeiner Weise aus der Lagerung, dem Umschlag, der Verwendung, der Entsorgung oder irgendwelcher anderer Handhabung ergibt, da wir keinerlei Einfluss auf die Art und Weise, den Zustand, die Methode der Lagerung, den Umschlag, die Verwendung, die Entsorgung oder irgendwelche andere Handhabung der Zuckerrübenmelasse haben.