

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT ET DE LA SOCIÉTÉ

GLUTEN DE BLÉ VITAL

De qualité alimentaire non dangereux.

Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Distribué par	Pestell Nutrition 141 Hamilton Rd New Hamburg ON CANADA N3A 2H1
Téléphone	+1 519 662-2877
Email	qa@pestell.com
En cas d'urgence	CANUTEC (613) 996-6666 (CAN) CHEMTREC (800) 424-9300 (États-Unis)

2. IDENTIFICATION DES DANGERS

Non dangereux

3. COMPOSITION / INFORMATION SUR LES INGRÉDIENTS

Caractérisation: Blé

Une poudre blanc cassé CAS# 8002.80.0E# 232.317.7

4. PREMIERS SECOURS

Wheat Gluten n'est pas une substance dangereuse selon nos informations

Contact avec les yeux-----rincer à l'eau

Contact avec la peau-----rincer à l'eau

Ingestions orales-----diluer avec de l'eau

Médical -----Sous-produit végétal - Qualité alimentaire

5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Extinction appropriée ----- eau et préférez l'eau chaude

Dangerdû au produit, composition dangereuse -----Composés de CO par combustion

Équipement de protection --- N / A

6. MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

Équipement de protection --- ramassage mécanique, après détérioration éviter le contact avec la peau

Protection écologique--- garder hors des rivières, valeur DCO /DBO élevée

Méthodes après déversement--- recueillir à l'état secou élimination humide et normale

7. MANIPULATION ET STOCKAGE

Informations de sécurité--- poudre collante

Protection contre l'incendie et l'explosion--- N / A

Stockage - garder les contenants scellés dans un environnement propre à faible humidité

Tenir à l'écart de --- S.O.

Classe de stockage--- N / A

8. CONTRÔLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

Équipement de protection --- gants car le produit est collant

Composés avec des valeurs de limitation spéciales--- N / A

Équipement de protection individuelle--- Non dangereux

Mains --- gants

Yeux --- Aucun

Protection du corps --- Aucun

9. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Type de produit --- poudre blanc cassé

Changement d'état physique--- peut être gluant si humide

Point d'éclair --- N / A

Temp d'allumage --- 500C

Pression de vapeur--- N / A

Explosif --- N / A

Limites--- 60 g / m

10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

Conserver à l'écart /protéger contre--- Aucun

Décomposition dangereuse---Aucun

11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Toxicité aiguë --- Non estimée et aucune connue

Irritation primaire---Aucune

Sensibilisation --- Non prévue

Toxicité chronique---Aucun

Résultats de l'homme ---Aucun

12. INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

Élimination et dégradation --- Aucune

Méthode d'analyse---augmentation des composés d'ammonium

Certification---Dégradation biologique observée

Déclaration --- eaux usées

Comportement environnemental

Produit --- sous-produit végétal

Oécotoxicité - non toxique

Informations complémentaires

Valeur DCO 1084

Valeur DBO---680

Métaux lourds---non classifié

Autres informations---Aucune

13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L' ELIMINATION

Produit--- élimination normale Élimination# 19904---comme les autres règlements sur la farine

Déblé---Aucun Emballage---fûts utilisés pour le recyclage

Produits de nettoyage --- aucun nécessaire

14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Informations relatives au transport

Pas un produit dangereux à des fins de voyage

15. INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Règlements CEE-- Aucun signe

Réglementations nationales-Pas de déclaration spéciale

16. AUTRES INFORMATIONS

Avertissement

Les informations ci-dessus sont censées être correctes mais ne prétendent pas être exhaustives et ne doivent être utilisées que comme un guide. Les informations contenues dans ce document sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et sont applicable au produit en ce qui concerne les mesures de sécurité appropriées. Il ne représente aucune garantie de les propriétés du produit. Pestell Nutrition et ses sociétés affiliées ne seront pas tenues responsables les dommages résultant de la manipulation ou du contact avec le produit ci-dessus .

Version: 1

Date de la version: 21 Mai 2021