



Società Italiana Coloranti Naturali e Affini srl  
Vicolo Madonna 9  
I-20021 Cassina Nuova di Bollate - Milano - Italy  
Tel. +39 02 3510218 Fax +39 02 3510392  
[info@sicna.com](mailto:info@sicna.com) [www.sicna.com](http://www.sicna.com)

Scheda di Sicurezza  
Pag. N. 1

**Data di Compilazione : 20/01/04**  
**Data di Revisione : 01/03/08**

## Scheda di Sicurezza

### **Punto 1 : Identificazione del Prodotto e della Società Produttrice**

- 1.1 Identificazione del Prodotto  
Caramellato Aromatico Tipo : **SG Bio**
- 1.2 Utilizzazione del Prodotto  
Prodotto per guarnitura di prodotti dolciari in genere. ( budini, creme pronte, gelati, ecc. )
- 1.3 Identificazione della Società Produttrice  
SICNA – s.r.l.  
Vicolo Madonna, N°9  
20020 – Cassina Nuova di Bollate ( Mi )  
Tel. : ++39 02 3510218
- 1.4 Telefono di Emergenza  
Sergio Selmi : ++39 3333273065

### **Punto 2 : Identificazione dei Pericoli**

- 2.1 Il Caramellato non è classificato come sostanza pericolosa.
- 2.2 Alle normali condizioni d'impiego il Caramellato non presenta rischi per gli addetti alla sua manipolazione.

### **Punto 3 : Composizione e Informazione sugli Ingredienti**

- 3.1 Sciroppo caramellizzato ottenuto dal riscaldamento controllato di zucchero e sciroppo di glucosio biologici senza l'uso di additivi.

### **Punto 4 : Interventi di Primo Soccorso**

- 4.1 Se il Caramellato viene in contatto con gli occhi o con la pelle risciacquare con abbondante acqua fresca.
- 4.2 Non è necessario l'intervento immediato di un medico.

### **Punto 5 : Misure Antincendio**

- 5.1 Il Caramellato non è infiammabile.



Società Italiana Coloranti Naturali e Affini srl  
Vicolo Madonna 9  
I-20021 Cassina Nuova di Bollate - Milano - Italy  
Tel. +39 02 3510218 Fax +39 02 3510392  
[info@sicna.com](mailto:info@sicna.com) [www.sicna.com](http://www.sicna.com)

Scheda di Sicurezza  
Pag. N. 2

### **Punto 6 : Provvedimenti in Caso di Dispersione Accidentale**

- 6.1 Precauzioni Ambientali : Tenere lontano da scarichi ed acque di superficie.  
6.2 Metodi di Bonifica : Assorbire con sabbia.

### **Punto 7 : Manipolazione ed Immagazzinamento**

- 7.1 Manipolazione : Il Caramellato non richiede particolari precauzioni per la sua manipolazione  
7.2 Immagazzinamento : Il Caramellato deve essere immagazzinato a temperatura ambiente in serbatoi di acciaio inox od in contenitori di eltex alimentare.

### **Punto 8 : Protezione Personale – Controllo dell'Esposizione**

- 8.1 Protezione Respiratoria : Non necessaria  
8.2 Protezioni delle Mani : Non necessaria  
8.3 Protezione degli Occhi : Non necessaria  
8.4 Protezione della Pelle : Non necessaria  
8.5 Non si devono prendere provvedimenti specifici di protezione e di prevenzione per ridurre al minimo l'esposizione del personale e dell'ambiente.

### **Punto 9 : Proprietà Fisiche e Chimiche**

- 9.1 Aspetto : Liquido denso di colore bruno-rossastro  
9.2 Odore : Caratteristico di caramellato  
9.3 pH : 2.7 – 3.8  
9.4 Bx a 20°C : 80.0 – 81.0  
9.5 Viscosità cps a 30°C : < 4.500  
9.6 Punto di Ebollizione : > 100°C  
9.7 Punto di Infiammabilità : non infiammabile  
9.8 Proprietà Esplosive : nessuna  
9.9 Solubilità : idrosolubile

### **Punto 10 : Stabilità e Reattività**

- 10.1 Tendenza ad ispessire se immagazzinato per lungo tempo a temperature superiori ai 50°C.

### **Punto 11 : Informazioni Tossicologiche**

- 11.1 Il Caramellato non è un prodotto tossico.



Società Italiana Coloranti Naturali e Affini srl  
Vicolo Madonna 9  
I-20021 Cassina Nuova di Bollate - Milano - Italy  
Tel. +39 02 3510218 Fax +39 02 3510392  
[info@sicna.com](mailto:info@sicna.com) [www.sicna.com](http://www.sicna.com)

Scheda di Sicurezza  
Pag. N. **3**

### **Punto 12 : Informazioni Ecologiche**

12.1 Il Caramellato è facilmente eliminabile con acqua.

### **Punto 13 : Osservazioni sullo Smaltimento**

13.1 Per lo smaltimento del caramellato rivolgersi a società specializzata in servizi di depurazione biologica.

### **Punto 14 : Informazioni sul Trasporto**

14.1 Non sono necessarie precauzioni particolari.

### **Punto 15 : Informazioni sulla Normativa**

15.1 Il Caramellato è conforme alla Direttiva 95/45/CE della Commissione del 26 Luglio 1995 riguardante i requisiti di purezza specifici dei coloranti che possono essere aggiunti agli alimenti.

### **Punto 16 : Altre Informazioni**

16.1 Per ulteriori informazioni tecniche contattare il personale del Laboratorio Sicna.

La presente scheda è conforme alla Direttiva 1907/2006/EC (REACH)  
Le informazioni sopra citate corrispondono alla nostra migliore esperienza.  
Le responsabilità di SICNA sono limitate a quanto previsto dalla vigente legislazione.