



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 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
Caramello Tipo : **P 9** Classe : **E 150c**
- 1.2 Utilizzazione del Prodotto
Colorante per prodotti alimentari di cui è consentita la colorazione. (birre, salse, prodotti da forno, 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 Caramello non è classificato come sostanza pericolosa.
- 2.2 Alle normali condizioni d'impiego il Caramello non presenta rischi per gli addetti alla sua manipolazione.

Punto 3 : Composizione e Informazione sugli Ingredienti

- 3.1 Liquido bruno scuro ottenuto per riscaldamento controllato di carboidrati di grado alimentare con o senza acidi o alcali in presenza di composti ammoniacali, non sono usati composti a base di solfito.
- 3.2 Numero CAS : 8028-89-5 Numero EINECS : 232-435-9

Punto 4 : Interventi di Primo Soccorso

- 4.1 Se il Caramello 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 Caramello 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 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 Caramello non richiede particolari precauzioni per la sua manipolazione.
- 7.2 Immagazzinamento : Il Caramello 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 scuro
- 9.2 Odore : Caratteristico di caramello
- 9.3 pH : 4.7 – 5.7
- 9.4 Peso Specifico : 1.27 – 1.29
- 9.5 Viscosità : < 5.000 cps a 30°C
- 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 a continuare il processo di polimerizzazione fino a raggiungere la consistenza di un gel.

Punto 11 : Informazioni Tossicologiche

- 11.1 Il Caramello 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 www.sicna.com

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

Punto 12 : Informazioni Ecologiche

12.1 Il Caramello è facilmente eliminabile con acqua.

Punto 13 : Osservazioni sullo Smaltimento

13.1 Per lo smaltimento del Caramello 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 Caramello è conforme alla Direttiva Europea 94/36/EC del 30 Giugno 1994 e alla successiva Direttiva della Commissione 95/45/CE 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.