

## EG-Sicherheitsdatenblatt

Handelsname: Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %

Stand: 25.01.2008  
Druckdatum: 22.06.2009

### 1.) Stoff/Zubereitungs- und Firmenbezeichnung

#### Angaben zum Produkt

Handelsname

**Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %**

Verwendung

Zutat zur Herstellung von Lebensmitteln

#### Angaben zum Hersteller / Lieferant

Adresse

Otto Fischar GmbH & Co. KG  
Kaiserstr. 221  
D-66133 Saarbrücken

Tel.: 0681-98217-0  
Fax: 0681-98217-99

**Auskunftgebender Bereich:** Abt. QM: Fr. Dr. Laura Göbl, Tel.: 0681-98217-16, EMail: l.goebl@fischar.de

**Notfallauskunft:** Giftinformationszentrum-Nord

**NOTRUFNUMMER:** 0551-19240

### 2.) Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

Chemische Charakterisierung

Ethansäure

Weitere Angaben

Dieses Sicherheitsdatenblatt gilt für Essigsäure mit einer Konzentration > 50 und <= 80%

Stoff- / Produktidentifikation

<b>CAS-Nr.</b>	64-19-7	<b>Index-Nr.</b>	607-002-00-6
<b>EINECS-Nr.</b>	200-580-7	<b>ELINCS-Nr.</b>	

Gefährliche Inhaltsstoffe

Essigsäure

<b>CAS-Nr.</b>	64-19-7
<b>EINECS-Nr.</b>	200-580-7

<b>Konzentration</b>	> 50	<b>Gew%</b>	<= 80	<b>Gew%</b>
----------------------	------	-------------	-------	-------------

<b>Einstufung</b>	R10
	C;R35

### 3.) Mögliche Gefahren

Gefahrensymbole

C Ätzend

R-Sätze

34 Verursacht Verätzungen.

### 4.) Erste-Hilfe-Maßnahmen

Allgemeine Hinweise

Beschmutzte, getränkte Kleidung sofort ausziehen und sicher entfernen.



## EG-Sicherheitsdatenblatt

Handelsname: Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %

Stand: 25.01.2008  
Druckdatum: 22.06.2009

### Nach Einatmen

Den Betroffenen an die frische Luft bringen und ruhig lagern. Bei anhaltenden Beschwerden Arzt hinzuziehen.

### Nach Hautkontakt

Bei Berührung mit der Haut mit Wasser und Seife abwaschen. Bei anhaltenden Beschwerden an der Haut einen Arzt aufsuchen.

### Nach Augenkontakt

Bei Berührung mit den Augen gründlich mit viel Wasser spülen und Arzt konsultieren.

### Nach Verschlucken

Mund ausspülen und reichlich Wasser nachtrinken. Bei versehentlichem Verschlucken kein Erbrechen herbeiführen, Arzt hinzuziehen.

## Hinweise für den Arzt

### Gefahren

Gefahr einer Lungenreizung

### Behandlung

Bei Verschlucken Magenspülung mit Azidoseausgleich. Symptomatisch behandeln

## 5.) Maßnahmen zur Brandbekämpfung

### Geeignete Löschmittel

Schaum; Löschpulver; Kohlendioxid; Wassersprühstrahl

### Aus Sicherheitsgründen ungeeignete Löschmittel

scharfer Wasserstrahl

### Besondere Gefährdung durch den Stoff oder das Produkt selbst, seine Verbrennungsprodukte oder entstehende Gase

Bei Brand sind gefahrbestimmende Rauchgase: Kohlenmonoxid ( CO ). Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>); Brandgase von organischen Materialien sind grundsätzlich als Atmungsgifte einzustufen.

### Besondere Schutzausrüstung bei der Brandbekämpfung

Umluftunabhängiges Atemschutzgerät verwenden.

### Sonstige Angaben (Kapitel 5.)

Gefährdete Umgebung mit Wassersprühstrahl kühlen.

## 6.) Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

### Personenbezogene Vorsichtsmassnahmen

Berührung mit den Augen und der Haut vermeiden.

### Umweltschutzmassnahmen

Flächenmäßige Ausdehnung verhindern (z.B. durch Eindämmen oder Ölsperren). Nicht in die Kanalisation/Oberflächenwasser/Grundwasser gelangen lassen.

### Verfahren zur Reinigung/Aufnahme

Mit flüssigkeitsbindendem Material (z.B. Sand, Kieselgur, Säurebinder, Universalbinder, Sägemehl) aufnehmen. Kontaminiertes Material vorschriftsmäßig entsorgen.

## 7.) Handhabung und Lagerung

### Handhabung

#### Hinweise zum sicheren Umgang

Für gute Raumbelüftung sorgen, gegebenenfalls Absaugung am Arbeitsplatz.



## EG-Sicherheitsdatenblatt

Handelsname: Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %

Stand: 25.01.2008  
Druckdatum: 22.06.2009

### Hinweise zum Brand- und Explosionsschutz

Von Zündquellen fernhalten - Nicht rauchen. Maßnahmen gegen elektrostatische Aufladung treffen. Eine Notkühlung mit Sprühwasser ist für den Fall eines Umgebungsbrandes vorzusehen.

### Verwendung

Lebensmittelanwendungen

### Lagerung

#### Zusammenlagerungshinweise

An einem kühlen, gut gelüfteten Ort, entfernt von Laugen aufbewahren.

#### Weitere Angaben zu den Lagerbedingungen

Behälter dicht geschlossen halten, mit Vorsicht öffnen und handhaben.

#### VCI-Lagerklasse

8A

Brennbare ätzende Stoffe

## 8.) Expositionsbegrenzung und persönliche Schutzausrüstung

### Bestandteile mit arbeitsplatzbezogenen, zu überwachenden Grenzwerten

#### Essigsäure

##### TRGS 900 Grenzwerte in der Luft am Arbeitsplatz "Luftgrenzwerte"

Wert 10 ml/m<sup>3</sup> 25 mg/m<sup>3</sup>

Spitzenbegrenzung Überschreitungsfaktor =1=

Ausgabe/Datum 2002

##### 80/1107/EEC

Wert 10 ml/m<sup>3</sup> 25 mg/m<sup>3</sup>

Ausgabe/Datum 1991

### Persönliche Schutzausrüstung

#### Handschutz

##### Chemikalienbeständige Handschuhe

##### Geeignetes Material

Nitrilkautschuk

##### Typ

Fleximax der Fa. COMASEC oder vergleichbaren Artikel verwenden, ggf. Absprache mit Handschuh-Hersteller.

##### Bewertung

gemäß EN 374: Stufe 6

##### Materialstärke

ca. 0,55 mm

##### Durchdringungszeit

> 480 min

##### Chemikalienbeständige Handschuhe

##### Geeignetes Material

PVC / Nitril

##### Typ

Multiplus der Fa. COMASEC oder vergleichbaren Artikel verwenden, ggf. Absprache mit Handschuh-Hersteller.

##### Bewertung

gemäß EN 374: Stufe 6

##### Materialstärke

ca. 0,9 mm

##### Durchdringungszeit

> 480 min

#### Augenschutz

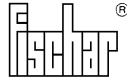
Schutzbrille

#### Körperschutz

Schutzkleidung

#### Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen

Berührung mit den Augen und der Haut vermeiden. Dämpfe nicht einatmen. Notdusche bereithalten.



## EG-Sicherheitsdatenblatt

Handelsname: Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %

Stand: 25.01.2008  
Druckdatum: 22.06.2009

### Hygienemaßnahmen

Bei der Arbeit nicht rauchen, essen oder trinken. Beschmutzte, getränkte Kleidung sofort ausziehen. Vor den Pausen und bei Arbeitsende Hände waschen. Nach der Arbeit für gründliche Hautreinigung und Hautpflege sorgen.

## 9.) Physikalische und chemische Eigenschaften

### Erscheinungsbild

Form	Flüssigkeit
Farbe	farblos
Geruch	stechend

### Sicherheitsrelevante Daten

#### Zustandsänderungen

Art	Erstarrungsbereich		
Wert	- 26	- - 7	°C

#### Zustandsänderungen

Art	Siedepunkt		
Wert	ca. 100		°C

#### Flammpunkt

Wert	> 61		°C
------	------	--	----

#### Dampfdruck

Wert	ca. 15		mbar
Bezugstemperatur	20	°C	

#### Dichte

Wert	1,05	- 1,07	g/cm <sup>3</sup>
Bezugstemperatur	20	°C	

#### Viskosität

Art	dynamisch		
Wert	2,2		mPa*s
Bezugstemperatur	25	°C	

#### Wasserlöslichkeit

Bemerkung	mischbar
-----------	----------

#### pH-Wert

Wert	ca. 1		
Bezugstemperatur	20	°C	
Konzentration	600	g/l	

#### n-Oktanol/Wasser-Verteilungskoeffizient (log Pow)

Wert	-0,17		
Methode	experimentell		
Bemerkung	Die Daten beziehen sich auf das reine Produkt.		
Wert	0,09		
Methode	Berechnet		
Bemerkung	Die Daten beziehen sich auf das reine Produkt.		

## 10.) Stabilität und Reaktivität

Gefährliche Zersetzungsprodukte	Keine
Gefährliche Reaktionen	Reaktionen mit Alkalien (Laugen).



## EG-Sicherheitsdatenblatt

Handelsname: Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %

Stand: 25.01.2008  
Druckdatum: 22.06.2009

### Thermische Zersetzung

**Bemerkung** Keine Zersetzung bei bestimmungsgemäßer Verwendung.

## 11.) Angaben zur Toxikologie

### Akute Toxizität

#### Akute orale Toxizität

LD50	3310	mg/kg
Spezies	Ratte	

### Reiz-/Ätzwirkung

#### Reizwirkung an der Haut

**Bewertung** ätzend

#### Reizwirkung am Auge

**Bewertung** ätzend

### Sonstige Angaben

Die toxikologischen Zahlenangaben beziehen sich auf die unverdünnte 100 % ige Substanz.

## 12.) Angaben zur Ökologie

### Angaben zur Elimination (Persistenz und Abbaubarkeit)

#### Biologische Abbaubarkeit

Wert	>	98
Methode		Standversuch
Bewertung		gut abbaubar

### Ökotoxische Wirkungen

#### Fischtoxizität

LC0	>	1000	mg/l
-----	---	------	------

#### Bakterientoxizität

EC0	>	1000	mg/l
-----	---	------	------

### Allgemeine Hinweise / Ökologie

**Bemerkung** Mit adaptierten Bakterien abbaubar. Die ökologischen Zahlenangaben beziehen sich auf die unverdünnte 100 %ige Substanz.

## 13.) Hinweise zur Entsorgung

### Produkt

Unter Beachtung abfallrechtlicher Gesetze und Verordnungen einer Entsorgung zuführen. Die Wahl des Entsorgungsverfahrens ist von der Zusammensetzung des Produktes zum Entsorgungszeitpunkt und den örtlichen Satzungen und Entsorgungsmöglichkeiten abhängig.

### Ungereinigte Verpackung

Kontaminierte Verpackungen sind optimal zu entleeren, sie können dann nach entsprechender Reinigung einer Wiederverwendung zugeführt werden.



## EG-Sicherheitsdatenblatt

Handelsname: Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %

Stand: 25.01.2008  
Druckdatum: 22.06.2009

### 14.) Angaben zum Transport

#### Landtransport ADR/RID

UN-Nummer	2790
Bezeichnung des Gutes	Essigsäure, Lösung
Klasse	8
Verpackungsgruppe	II
Gefahrennr.	80

#### Binnenschifftransport ADNR

Vorschriften	ADNR: Container- und Tank-Schiff
UN-Nummer	2790
Bezeichnung des Gutes	Essigsäure, Lösung
Klasse	8
Verpackungsgruppe	II

#### Seeschifftransport IMDG

UN-Nummer	2790
Propper shipping name	Acetic acid, solution
Klasse	8
Verpackungsgruppe	II
EmS	8-05 (Amdt 30-00) F-A, S-B (Amdt 31-02)

#### Lufttransport ICAO/IATA

UN-Nummer	2790
Propper shipping name	Acetic acid, solution
Klasse	8
Verpackungsgruppe	II

#### Postversand

UNZULÄSSIG

### 15.) Vorschriften

#### Kennzeichnung gemäß EG-Richtlinien

Das Produkt ist nach EG-Richtlinie 67/548/EWG (Anhang VI) eingestuft und gekennzeichnet.

#### Gefahrenbestimmende Komponente(n) zur Etikettierung

Essigsäure

#### Gefahrensymbole

C	Ätzend
---	--------

#### R-Sätze

34	Verursacht Verätzungen.
----	-------------------------

#### S-Sätze

23.3	Dampf nicht einatmen.
------	-----------------------

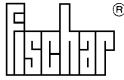
26	Bei Berührung mit den Augen sofort mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.
----	---

45	Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen (wenn möglich, dieses Etikett vorzeigen).
----	--

#### Technische Anleitung Luft ("TA-Luft")

5.2.5. Organische Stoffe

Klasse	II
--------	----



## EG-Sicherheitsdatenblatt

Handelsname: Essigsäure Lebensmittel-Qualität > 50 % bis <= 80 %

Stand: 25.01.2008  
Druckdatum: 22.06.2009

### Wassergefährdungsklasse

Klasse	1
Kenn-Nr.	93
Quelle	Einstufung nach Anhang 1 oder 2 (VwVwS)

## 16.) Sonstige Angaben

### Weitere Informationen

Die nationalen und lokalen gesetzlichen Vorschriften sind zu beachten.

Gelöschte Angaben: VbF (Kapitel 15)

### R-Sätze

#### Essigsäure

10	Entzündlich.
35	Verursacht schwere Verätzungen.

Die Angaben stützen sich auf den heutigen Stand der Erkenntnisse. Sie sollen unsere Produkte im Hinblick auf Sicherheitserfordernisse beschreiben und haben nicht die Bedeutung einer Garantie oder Beschaffenheitsangabe.