



KARTA BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU BIAŁKO ZIEMNIACZANE

Strona:
1 z 3

Ważne od:
01.09.2021

1. IDENTYFIKACJA PRODUKTU, FIRMY:

Nazwa handlowa: Białko ziemniaczane

Producent: Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile "ZETPEZET" Sp. z o. o.
Młodych 30
64-920 Piła
tel/fax: (067) 212-27-48

2. SKŁAD, INFORMACJE O SKŁADNIKACH:

Białko ziemniaczane otrzymywane jest z soku komórkowego ziemniaka w wyniku procesów termiczno-kwasowej koagulacji, odwodnienia i suszenia.

Składniki niebezpieczne: nie zawiera

3. IDENTYFIKACJA ZAGROŻEŃ:

Na podstawie dostępnych danych materiałów literaturowych białko ziemniaczane nie jest sklasyfikowane jako niebezpieczne. Ta informacja jest zgodna z aktualnymi normami oraz przepisami prawa.

Nie występuje zagrożenie dla zdrowia, gdy produkt jest używany zgodnie z przeznaczeniem i zastosowaniem.

4. PIERWSZA POMOC:

Wskazówki ogólne: nie są wymagane specjalne środki bezpieczeństwa

Kontakt ze skórą: zmyć skórę wodą

Kontakt z oczami: przemywać oczy dużą ilością wody

Wdychanie: unikać nadmiernego zapylenia

Spożycie: wypłukać usta wodą

5. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POŻARU:

Zapobieganie pożarom: wybuchowe pyły

Odpowiednie środki gaśnicze: woda, piana, proszek

Specjalne zagrożenia: wybuchowe pyły

6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU UWOLNIENIA DO ŚRODOWISKA:

Białko ziemniaczane nie stwarza zagrożenia dla środowiska.

7. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM I MAGAZYNOWANIE:

Postępowanie z produktem: Nie są wymagane specjalne środki zabezpieczające. Postępować zgodnie z ogólnymi zasadami i praktyką BHP oraz unikać dużego zapylenia.

Magazynowanie: Produkt powinien być przechowywany w czystych, suchych i przewiewnych pomieszczeniach.

Opakowania: Worki papierowe trzywarstwowe, wentylowe lub big bagi.

8. KONTROLA NARAŻENIA ORAZ ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ:

Produkt nie zawiera substancji, których stężenie należałoby monitorować w miejscu pracy. Podczas operacji z produktem należy stosować standardową odzież ochronną oraz maskę przeciwpyłową w przypadku tworzenia się pyłu.



KARTA BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU BIAŁKO ZIEMNIACZANE

Strona:
2 z 3

Ważne od:
01.09.2021

9. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO – CHEMICZNE:

Postać:	sypki proszek
Barwa:	szara
Zapach:	typowy dla białka ziemniaczanego, bez obcych zapachów
Wilgotność:	nie więcej niż 10 %
Zawartość białka ogólnego w s.s.:	nie mniej niż 80%
Gęstość nasypowa:	700 g/dm ³
Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi, szkodliwymi dla zdrowia zwierząt:	niedopuszczalna.

10. STABILNOŚĆ I REAKTYWNOŚĆ:

Stabilność:	stabilny w normalnych warunkach
Warunki, których należy unikać:	wilgoć
Materiały, których należy unikać:	brak

11. INFORMACJE TOKSYKOLOGICZNE:

Kontakt z oczami:	obojętny
Kontakt ze skórą:	obojętny
Spożycie:	brak danych, stosowana w przemyśle spożywczym
Zatrucie przez wdychanie:	obojętny, w przypadku nadmiernego zapylenia może działać drażniąco na układ oddechowy.
Toksyczność:	nie jest klasyfikowany jako toksyczny
Działania mutagenne:	nie klasyfikowana jako mutagenna
Działania rakotwórcze:	nie klasyfikowana jako rakotwórcza
Działanie na rozrodczość:	nie klasyfikowana jako toksyczna dla rozrodu

12. INFORMACJE EKOLOGICZNE:

Mobilność:	nierozpuszczalny w zimnej wodzie, w powietrzu migruje w postaci pyłów.
Rozkład:	biodegradowalny

13. POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI:

Bezpieczeństwo (manipulacja odpadów):	zebrać jeśli to możliwe
Metody usuwania odpadów:	przerabiać w oczyszczalni ścieków

14. INFORMACJE O TRANSPORCIE:

Klasyfikacja:	Białko ziemniaczane może być przewożona różnymi środkami transportu, jak: kolej, samochody, środkami śródlądowo-wodnymi oraz drogą morską.
---------------	--

Transport powinien odbywać się zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przewozowymi. Każdy środek transport powinien być zaopatrzony w list przewozowy zawierający:

- adres odbiorcy
- nazwę produktu
- masę
- liczbę opakowań



KARTA BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU BIAŁKO ZIEMNIACZANE

Strona:

3 z 3

Ważne od:

01.09.2021

15. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPISÓW:

Klasyfikacja i etykietowanie: znakowanie opakowań jednostkowych

Opakowania jednostkowe powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- oznaczenie produktu wg normy przedmiotowej,
- zawartość białka ogólnego w %,
- numer weterynaryjny,
- masa netto w kg,
- data produkcji,
- okres minimalnej trwałości,

Należy przestrzegać ogólnych przepisów bezpieczeństwa.