

BEURRE DE CACAO
BEURRE CACAO
1 Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise
1.1. Identificateur de produit

Identification du produit : Pâte.
 Nom commercial : BEURRE DE CACAO

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

Usage : Industrie cosmétique

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Identification de la société : COMPTOIR FRANCAIS INTERCHIMIE
 145 rue de Paris
 FR- 93013 Bobigny cedex FRANCE
 T: +33 (0)1 48 43 33 04

Nom et fonction de la personne responsable : Munier - ll.munier@interchimie.fr

1.4. Numéro d'appel d'urgence

N° de téléphone en cas d'urgence : ORFILA +33 (0)1.45.42.59.59

2 Identification des dangers
2.1. Classification de la substance ou du mélange

Classification CE 67/548 ou CE 1999/45

Classe de Risque et catégorie de code réglementaire CE 1272/2008 (CLP)

: Non réglementé.

2.2. Éléments d'étiquetage

Règlement d'Etiquetage CE 1272/2008 (CLP)

- Code de pictogrammes de danger : ---
- Conseils de prudence

2.3. Autres dangers

Aucunes dans des conditions normales.

3 Composition/informations sur les composants

Formule du produit (INCI) : THEOBROMA CACAO BUTTER

Composants : Ce produit n'est pas dangereux.

Composition : Triglycéride d'acides gras naturels

Nom de la substance	Contenance	No CAS	No CE	Numéro annexe	REACH	Classification
Substances présentes à l'état naturel :		8002-31-1	310-127-6	-----	EXEMPTÉ ANNEXE V	-----

4 Premiers secours
4.1. Description des premiers secours

Premiers secours : Consulter un médecin si une indisposition se développe.

BEURRE DE CACAO

BEURRE CACAO

4 Premiers secours (suite)

- Inhalation : Amener la victime à l'air libre.
- Contact avec la peau : Laver la peau avec de l'eau savonneuse.
- Contact avec les yeux : En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire durant 10-15 minutes. Appeler un médecin.
- Ingestion : Rincer la bouche.
Consulter un médecin si une indisposition se développe.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucune donnée disponible.

Symptômes liés à l'utilisation

- Inhalation : Aucun(es) dans des conditions normales.
- Ingestion : Non considéré comme particulièrement dangereux à l'ingestion dans des conditions normales d'utilisation.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Aucune donnée disponible.

5 Mesures de lutte contre l'incendie**5.1. Moyens d'extinction**

- Agents d'extinction appropriés : Dioxyde de carbone.
Poudre.
Sable.
Mousse.
- Agents d'extinction non appropriés : Ne pas utiliser un fort courant d'eau.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Produits de combustion dangereux : La décomposition thermique génère : CO, CO₂, acroléine (2-propenal)

5.3. Conseils aux pompiers

- Procédures spéciales** : Soyez prudent lors du combat de tout incendie de produits chimiques.
Utiliser une protection respiratoire recommandée.
- Incendies avoisinants** : Refroidir les conteneurs exposés par pulvérisation ou brouillard d'eau.

6 Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle**6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence**

- Précautions générales** : Pas de flammes nues. Ne pas fumer.
- Précautions individuelles** : Les épandages peuvent être glissants.

6.2. Précautions pour l'environnement

- Précautions pour l'environnement** : Eviter la pénétration dans les égouts et les eaux potables.
Avertir les autorités si le produit pénètre dans les égouts ou dans les eaux du domaine public.

BEURRE DE CACAO

BEURRE CACAO

6 Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle (suite)**6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage**

Méthodes de nettoyage : Nettoyer dès que possible tout épandage, en le récoltant au moyen d'un produit absorbant.
Aspirer au moyen d'un équipement excluant tout risque d'inflammation.
Ramasser le produit déversé et le mettre dans un récipient approprié.

6.4. Référence à d'autres sections

Porter un équipement de protection individuel, voir section 8.

7 Manipulation et stockage**7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger**

Général : Eviter toute exposition inutile.
Manipulation : Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail.

7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités

Stockage : Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos et correctement ventilés, à l'abri de la chaleur, des étincelles, des flammes nues.
Conserver à une température ne dépassant pas 20 °C.

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Aucune donnée disponible.

8 Contrôles de l'exposition/protection individuelle**8.1. Paramètres de contrôle**

Protection individuelle : Mêmes mesures de sécurité qu'avec un produit chimique.
- Protection respiratoire : En cas de risque de production excessive de poussières, brouillard ou vapeurs, utiliser un équipement de protection respiratoire autorisé.
- Protection de la peau : Porter un vêtement de protection approprié.
- Protection des yeux : Lunettes.
- Protection des mains : Porter des gants.

8.2. Limites d'exposition professionnelle

Aucune donnée disponible.

9 Propriétés physiques et chimiques**9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles**

• Aspect
Etat physique à 20 °C : Pâte.

BEURRE DE CACAO
BEURRE CACAO
9 Propriétés physiques et chimiques (suite)

Couleur	: Blanc(he).
• Odeur	
Odeur	: Caractéristique.
• Seuil olfactif	: Aucune donnée disponible.
• pH	: Aucune donnée disponible.
• Point de fusion / Point de congélation	
Point de fusion [°C]	: Environ 35
Zone de fusion [°C]	: 28 - 34 (ISO 6321)
• Point d'ébullition initial - intervalle d'ébullition	: Aucune donnée disponible.
• Point d'éclair	
Point d'éclair [°C]	: > 100
• Taux d'évaporation	: Aucune donnée disponible.
• Inflammabilité	: Aucune donnée disponible.
• Limites d'explosivité (inférieures - supérieures)	: Aucune donnée disponible.
• Pression de vapeur	: Aucune donnée disponible.
• Densité de vapeur	: Aucune donnée disponible.
• Densité relative	
Densité	: Environ 0,89 - 40°C (ASTM D 4052)
• Solubilité	
Solubilité dans l'eau	: Insoluble.
• Coefficient de partage : n-octanol / eau	: Aucune donnée disponible.
• Température d'auto-inflammabilité	: Aucune donnée disponible.
• Température de décomposition	: Aucune donnée disponible.
• Viscosité	: Aucune donnée disponible.
• Propriétés explosives	: Aucune donnée disponible.
• Propriétés comburantes	: Aucune donnée disponible.

9.2. Autres informations

Aucune donnée disponible.

10 Stabilité et réactivité
10.1. Réactivité

Aucune donnée disponible.

10.2. Stabilité chimique

Stabilité thermique : Stable dans les conditions normales.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

BEURRE DE CACAO

BEURRE CACAO

10 Stabilité et réactivité (suite)

Propriétés dangereuses : Peut s'enflammer spontanément au contact de l'air si dispersé ou sur chiffons et absorbant.

Polymerisation dangereuse : Triglycéride d'acides gras naturels polymérisés.

10.4. Conditions à éviter

Conditions à éviter : Flamme nue.

10.5. Matières à éviter

Matières à éviter : Agent oxydant.

10.6. Produits de décomposition dangereux

Produits de décomposition dangereux : Peut se décomposer à haute température en libérant des vapeurs toxiques. CO, CO₂
Production d'acroléine à haute température. > 200°C

11 Informations toxicologiques**11.1. Informations sur les effets toxicologiques**

Sur le produit : N'est pas supposé toxique.

Admin. orale (rat) DL50 [mg/kg] : >2000

12 Informations écologiques**12.1. Toxicité**

Aucune donnée disponible.

12.2. Persistance - dégradabilité

Biodégradation [%] : Le produit est biodégradable.

12.3. Potentiel de bio-accumulation

Aucune donnée disponible.

12.4. Mobilité dans le sol

Aucune donnée disponible.

12.5. Résultats des évaluations PBT et VPVB

Aucune donnée disponible.

12.6. Autres effets néfastes

Aucune donnée disponible.

Précautions pour l'environnement : Eviter le rejet dans l'environnement.

13 Considérations relatives à l'élimination

BEURRE DE CACAO

BEURRE CACAO

13 Considérations relatives à l'élimination (suite)**13.1. Méthodes de traitement des déchets**

Généralités : Eviter le rejet dans l'environnement.
Détruire conformément aux règlements de sécurité locaux/nationaux en vigueur.

14 Informations relatives au transport**14.1. Numéro ONU**

Information générale : Non classifié.

14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Non applicable.

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Non applicable.

14.4. Groupe d'emballage

Non applicable.

14.5. Danger pour l'environnement

Non applicable.

En cas de fuite et/ou d'épandage : Nettoyer les fuites ou pertes, mêmes mineures si possible sans prendre de risque inutile.

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Non applicable.

Précautions individuelles : Le conducteur ne doit pas intervenir en cas d'incendie de la cargaison.

Mesures d'urgence en cas d'accident : Arrêter le moteur. Pas de flammes nues. Ne pas fumer. Signaler le danger et prévenir les autres usagers de la route. Tenir le public éloigné de la zone dangereuse. PREVENIR IMMEDIATEMENT LA POLICE ET LES POMPIERS.

Informations complémentaires : Aucun(e).

14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol 73/78 et au recueil IBC

Non applicable.

15 Informations réglementaires**15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement**

S'assurer que toutes les réglementations nationales ou locales sont respectées.

Symbole(s) : Aucun(e).

Phrase(s) R : Aucun(e).

Phrase(s) S : Aucun(e).

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune donnée disponible.

16 Autres informations

Autres données : Aucun(e).



BEURRE DE CACAO

BEURRE CACAO

16 Autres informations (suite)

Le contenu et le format de cette fiche de données de sécurité sont conformes au RÈGLEMENT (CE) N° 1907/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

DENEGATION DE RESPONSABILITE Les informations contenues dans cette fiche proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Néanmoins, elles sont fournies sans aucune garantie, expresse ou tacite, de leur exactitude. Les conditions ou méthodes de manutention, stockage, utilisation ou élimination du produit sont hors de notre contrôle et peuvent ne pas être du ressort de nos compétences. C'est pour ces raisons entre autres que nous déclinons toute responsabilité en cas de perte, dommage ou frais occasionnés par ou liés d'une manière quelconque à la manutention, au stockage, à l'utilisation ou à l'élimination du produit. Cette FDS a été rédigée et doit être utilisée uniquement pour ce produit. Si le produit est utilisé en tant que composant d'un autre produit, les informations s'y trouvant peuvent ne pas être applicables.

Fin du document