

GASTROZid® K10

BACKOFEN-REINIGER KRUSTENBRECHEND

Artikelnummer	VE
K10-750	750 ml Flasche
K10-10	10 L Kanister



Produkteigenschaften:

- Hochleistungs Grill-, Backofen- und Konvektomatenreiniger.
- Zur intensiven und wirkungsvollen Backofenreinigung.
- Geeignet für alle Küchengeräte wie Grill- und Backöfen, Kombidämpfer, Konvektomaten, Fahr- oder Stickenwagen, Backbleche, Transportbänder, Arbeitsgeräte, Maschinen, Behälter und Arbeitsplatten und Böden.
- Entfernt kraftvoll eingebrannte Verkrustungen.
- Auch als Tauchbadreiniger verwendbar.
- Nicht auf Weichmetallen (Aluminium) anwenden!
- Ideale Ergänzung bei in Öfen integrierten Dosiergeräten: GASTROZid® GS2 Klarspüler sauer

UN 1760

Gebrauchsanweisung / Dosierung:

- Hilfsmittel: GASTROZid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROZid® PW4 Eimerbefüller, GASTROZid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät
- Manuelle Reinigung: 1 Ltr. pro 10 Ltr. Eimer Wasser (10%-Lösung) oder pur auftragen und 5 Minuten einwirken lassen.
- Sprüh-/ Schaumgerät: 5-30 ml / Liter Wasser verdünnt aufsprühen (0,5-3%-Lösung) und 5 Minuten einwirken lassen.

- Einscheibenmaschinen: 20-30 ml / Liter Wasser verdünnt verwenden
- Tauchbadreinigung: 100-500 ml / Liter Warmwasser (10%-50% Lösung) und 30 Minuten einwirken lassen.
- Danach grundsätzlich mit Frischwasser abspülen.

Sicherheitshinweise:

Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung. Staub/ Rauch/ Gas/ Nebel/ Dampf/ Aerosol nicht einatmen. Schutzhandschuhe/ Schutzkleidung/ Augenschutz/ Gesichtsschutz tragen. BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen. BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen / duschen. KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Informationen zur Wiederverwendung oder Wiederverwertung beim Hersteller oder Lieferanten anfragen



Betriebsanweisung

gemäß § 14 GefStoffV

Arbeitsbereich:
Arbeitsplatz:
Tätigkeit:

Gefahrstoffbezeichnung

GASTROZid® K10

Gefahren für Mensch und Umwelt



Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



Auf sehr gute Be- und Entlüftung des Arbeitsplatzes achten. Nicht rauchen, essen und trinken in Arbeits- und Lagerräumen. Auch keine Lebensmittel, Getränke oder Tabak aufbewahren. Vorsicht beim Verdünnen konzentrierter Laugen (Alkalien, Basen) bzw. beim Mischen mit Säuren - es kann starke Erhitzung auftreten. Jede Störung sofort dem Vorgesetzten melden. Reparaturen sachgerecht und mit Vorsicht durchführen. Rohrleitungen müssen vollständig entleert werden. Nur in saubere und laugenfeste Gebinde umfüllen. Zerbrechliche Gefäße mit der Substanz nur unter Verwendung eines Überbehälters (z.B. Plastikeimer mit Griff) transportieren. Nur in saubere und laugefeste Gebinde umfüllen. Vorgeschriebene Schutzkleidung: Schutzbrille oder Gesichtsschutz, Säure- und laugefeste Handschuhe, Sicherheitsschuhe, Gummischürze und Arbeitskleidung.

Verhalten im Gefahrfall

Im Falle einer Brandbekämpfung betriebliche Anweisungen genau einhalten. Kleine Brände mit CO₂- oder Pulverlöscher bzw. mit Wassersprühstrahl löschen. Wenn möglich mit viel Wasser verdünnen. Einatmen von Staub, Dämpfen oder Brandgasen vermeiden - Atemschutzgerät verwenden. Bei Auftreten von Leckagen bzw. Auslaufen von Flüssigkeit sofort Vorgesetzten oder Betriebsleitung informieren.

Erste Hilfe

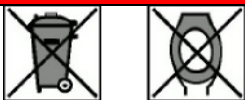


Nach Einatmen für Frischluft, Ruhe und Wärme sorgen. Gegebenenfalls Arzt verständigen. Betroffene Haut mit Wasser abspülen oder mit einem sauberen Lappen abtupfen und dann mit Previn-Spray besprühen. Bei größeren Verätzungen Notarzt rufen. Nach Verschlucken reichlich Wasser trinken, falls vorhanden mit Aktivkohle-Zusatz. Erbrechen möglichst verhindern. Bei Bewusstlosigkeit Lagerung in stabiler Seitenlage. Arzt hinzuziehen bzw. aufsuchen. Nach Hautkontakt sofort die betroffene Haut mit viel Wasser spülen. Bei großflächigen Hautbenetzungen sofort mit Notbrause spülen und benetzte Kleidung vorsichtig entfernen. Anschließend die Haut mit viel Wasser spülen und ggf. mit einem Spülmittel wie Previn behandeln. Gegebenenfalls Arzt hinzuziehen.

Im Notfall:

Ersthelfer zuständiger Arzt
Notruf
Feuerwehr

sachgerechte Entsorgung



Verschüttete Flüssigkeit mit geeignetem Universalbinder aufsaugen und ebenso wie Abfälle in verschlossenen Gefäßen der zuständigen Stelle zur Entsorgung übergeben. Kleine Mengen dürfen mit Wasser verdünnt in die Kanalisation gelangen. Verschüttetes Material der Abwasserbehandlungsanlage zuführen oder mit geeignetem Universalbinder aufnehmen und nach Rücksprache mit dem Betriebsleiter der Entsorgung zuführen

	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Datum			
Name			
Unterschrift			



Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

ABSCHNITT 1: Bezeichnung des Stoffs beziehungsweise des Gemischs und des Unternehmens

- 1.1 Produktidentifikator

- **Handelsname:** GASTROzid K10 Backofenreiniger

- **Artikelnummer:** K10-10

- 1.2 Relevante identifizierte Verwendungen des Stoffs oder Gemischs und Verwendungen, von denen abgeraten wird

Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.

- **Verwendung des Stoffes / des Gemisches** Reiniger

- 1.3 Einzelheiten zum Lieferanten, der das Sicherheitsdatenblatt bereitstellt

- **Hersteller/Lieferant:**

Meditrade GmbH

Medipark 1

83088 Kiefersfelden

Tel.: +49 (0) 8033 9760-0

E-Mail: info@meditrade.de

Home: www.meditrade.de

- **Auskunftgebender Bereich:** Abteilung Qualitätswesen

- 1.4 Notrufnummer:

Beratungsstelle bei Vergiftungen, Mainz

Tel. 0 61 31 / 19 240

ABSCHNITT 2: Mögliche Gefahren

- 2.1 Einstufung des Stoffs oder Gemischs

- **Einstufung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008**

Met. Corr. 1 H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

Skin Corr. 1A H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Eye Dam. 1 H318 Verursacht schwere Augenschäden.

Aquatic Chronic 3 H412 Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

- 2.2 Kennzeichnungselemente

- **Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008**

Das Produkt ist gemäß CLP-Verordnung eingestuft und gekennzeichnet.

- **Gefahrenpiktogramme**



GHS05

- **Signalwort** Gefahr

- **Gefahrbestimmende Komponenten zur Etikettierung:**

Kaliumhydroxid

Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N, N-bis(hydroxyethyl)

- **Gefahrenhinweise**

H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

H412 Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

(Fortsetzung auf Seite 2)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 1)

- Sicherheitshinweise

- P260 Staub/Rauch/Gas/Nebel/Dampf/Aerosol nicht einatmen.
 P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.
 P301+P330+P331 BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.
 P303+P361+P353 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen [oder duschen].
 P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.
 P502 Informationen zur Wiederverwendung oder Wiederverwertung beim Hersteller oder Lieferanten erfragen.

- 2.3 Sonstige Gefahren
- Ergebnisse der PBT- und vPvB-Beurteilung

- **PBT:** Nicht anwendbar.
- **vPvB:** Nicht anwendbar.

ABSCHNITT 3: Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen

- 3.2 Gemische
- Beschreibung:

Gemisch aus nachfolgend angeführten Stoffen mit ungefährlichen Beimengungen (Lösung in Wasser).

- Gefährliche Inhaltsstoffe:

CAS: 1310-58-3 EINECS: 215-181-3 Reg.nr.: 01-2119487136-33	Kaliumhydroxid Met. Corr. 1, H290; Skin Corr. 1A, H314; Eye Dam. 1, H318; Acute Tox. 4, H302	10-25%
EG-Nummer: 931-329-6 Reg.nr.: 01-2119490100-53	Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N, N-bis(hydroxyethyl) Eye Dam. 1, H318; Aquatic Chronic 2, H411; Skin Irrit. 2, H315	2,5-10%
CAS: 107-98-2 EINECS: 203-539-1 Reg.nr.: 01-2119457435-35	1-Methoxy-2-propanol Flam. Liq. 3, H226; STOT SE 3, H336	2,5-10%
CAS: 15763-76-5 EINECS: 239-854-6 Reg.nr.: 01-2119489411-37	Natrium-p-cumolsulfonat Eye Irrit. 2, H319	< 2,5%

- zusätzl. Hinweise: Der Wortlaut der angeführten Gefahrenhinweise ist dem Abschnitt 16 zu entnehmen.

- Zusammensetzung/Information über die Bestandteile:

Inhaltsstoffe nach Detergenzienverordnung (648/2004/EG):

- 5 - 15 % nichtionische Tenside
- < 5 % anionische Tenside
- < 5 % Phosphate

ABSCHNITT 4: Erste-Hilfe-Maßnahmen

- 4.1 Beschreibung der Erste-Hilfe-Maßnahmen
- Allgemeine Hinweise:

 Mit Produkt verunreinigte Kleidungsstücke unverzüglich entfernen.
 Bei Bewußtlosigkeit Lagerung und Transport in stabiler Seitenlage.

- nach Einatmen: Frischluftzufuhr, bei Beschwerden Arzt aufsuchen.

- nach Hautkontakt:

Sofort mit Wasser und Seife abwaschen und gut nachspülen. Arzt konsultieren, wenn Reizung anhält.

(Fortsetzung auf Seite 3)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 2)

- **nach Augenkontakt:**
Augen bei geöffnetem Lidspalt sofort mehrere Minuten unter fließendem Wasser spülen und Arzt konsultieren.
 - **nach Verschlucken:**
*Mund ausspülen und reichlich Wasser nachtrinken.
Kein Erbrechen herbeiführen, sofort ärztliche Hilfe zuziehen.*
 - **4.2 Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen**
Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
 - **4.3 Hinweise auf ärztliche Soforthilfe oder Spezialbehandlung**
Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
-

ABSCHNITT 5: Maßnahmen zur Brandbekämpfung

- **5.1 Löschmittel**
 - **Geeignete Löschmittel:**
CO₂, Löschpulver oder Wassersprühstrahl. Größeren Brand mit Wassersprühstrahl oder alkoholbeständigem Schaum bekämpfen.
 - **5.2 Besondere vom Stoff oder Gemisch ausgehende Gefahren**
Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
 - **5.3 Hinweise für die Brandbekämpfung**
 - **Besondere Schutzausrüstung:**
*Siehe unter Punkt 8.
Umgebungsluftunabhängiges Atemschutzgerät tragen.*
 - **Weitere Angaben** Gefährdete Behälter in der Umgebung mit Wassersprühstrahl kühlen.
-

ABSCHNITT 6: Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

- **6.1 Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen, Schutzausrüstungen und in Notfällen anzuwendende Verfahren**
Schutzausrüstung anlegen und ungeschützte Personen fernhalten.
 - **6.2 Umweltschutzmaßnahmen:**
*Nicht in die Kanalisation/Oberflächenwasser/Grundwasser gelangen lassen.
Mit viel Wasser verdünnen.
Bei Freisetzung größerer Mengen zuständige Behörden informieren.*
 - **6.3 Methoden und Material für Rückhaltung und Reinigung:**
*Mit flüssigkeitsbindendem Material (Sand, Kieselgur, Säurebinder, Universalbinder, Sägemehl) aufnehmen.
Neutralisationsmittel anwenden.
Kontaminiertes Material als Abfall nach Abschnitt 13 entsorgen.
Für ausreichende Lüftung sorgen.*
 - **6.4 Verweis auf andere Abschnitte**
*Informationen zur sicheren Handhabung siehe Abschnitt 7.
Informationen zur persönlichen Schutzausrüstung siehe Abschnitt 8.
Informationen zur Entsorgung siehe Abschnitt 13.*
-

ABSCHNITT 7: Handhabung und Lagerung

- **7.1 Schutzmaßnahmen zur sicheren Handhabung**
*Augen- und Hautkontakt verhindern.
Aerosolbildung vermeiden.
Für gute Belüftung/Absaugung am Arbeitsplatz sorgen.*
- **Hinweise zum Brand- und Explosionsschutz:** Keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

(Fortsetzung auf Seite 4)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 3)

- **7.2 Bedingungen zur sicheren Lagerung unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten**
- **Lagerung:** In gut verschlossenen Gebinden kühl und trocken lagern.
- **Anforderung an Lagerräume und Behälter:**
Gesetze und Vorschriften zur Lagerung und Verwendung wassergefährdender Stoffe beachten.
Im Liefergebinde oder in PE - Behältern aufbewahren.
Keine Leichtmetallgefäße verwenden.
- **Zusammenlagerungshinweise:** Nicht zusammen mit Säuren lagern.
- **Lagerklasse:**
8 B Nicht brennbare ätzende Gefahrstoffe (TRGS 510, Lagerung von Gefahrstoffen in ortsbeweglichen Behältern)
- **Klassifizierung nach Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV):** -
- **7.3 Spezifische Endanwendungen** Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.

ABSCHNITT 8: Begrenzung und Überwachung der Exposition/Persönliche Schutzausrüstungen

- **Zusätzliche Hinweise zur Gestaltung technischer Anlagen:**
Keine weiteren Angaben, siehe Abschnitt 7.

- 8.1 Zu überwachende Parameter

- **Bestandteile mit arbeitsplatzbezogenen, zu überwachenden Grenzwerten:**

107-98-2 1-Methoxy-2-propanol (2,5-10%)

AGW (Deutschland)	Langzeitwert: 370 mg/m ³ , 100 ml/m ³ 2(I);DFG, EU, Y
IOELV (Europäische Union)	Kurzzeitwert: 568 mg/m ³ , 150 ml/m ³ Langzeitwert: 375 mg/m ³ , 100 ml/m ³ Haut

- DNEL-Werte

107-98-2 1-Methoxy-2-propanol

Oral	DNEL (population)	3,3 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
Dermal	DNEL (population)	18,1 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
	DNEL (worker)	50,6 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
Inhalativ	DNEL (population)	43,9 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung)
	DNEL (worker)	553,5 mg/m ³ (Akut, lokale Wirkungen) 369 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung)

15763-76-5 Natrium-p-cumolsulfonat

Oral	DNEL (population)	3,8 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
Dermal	DNEL (population)	3,8 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
	DNEL (worker)	7,6 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
Inhalativ	DNEL (population)	13,2 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung)
	DNEL (worker)	53,6 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung)

- PNEC-Werte

107-98-2 1-Methoxy-2-propanol

PNEC	100 mg/l (379) 2,47 mg/kg dw (Boden)
PNEC aqua	10 mg/l (Süßwasser)
PNEC sediment	41,6 mg/kg dw (Süßwasser)

(Fortsetzung auf Seite 5)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 4)

	4,17 mg/kg dw (Meerwasser)
15763-76-5 Natrium-p-cumolsulfonat	
PNEC STP	100 mg/l (380)
PNEC aqua	0,23 mg/l (Süßwasser)
	2,3 mg/l (zeitweilige Freisetzung)
- Bestandteile mit biologischen Grenzwerten:	
107-98-2 1-Methoxy-2-propanol (2,5-10%)	
BGW (Deutschland)	15 mg/l
	Untersuchungsmaterial: Urin
	Probennahmezeitpunkt: Expositionsende bzw. Schichtende
	Parameter: 1-Methoxypropan-2-ol

- **Zusätzliche Hinweise:** Als Grundlage dienen die bei der Erstellung gültigen Listen.

- 8.2 Begrenzung und Überwachung der Exposition

- Persönliche Schutzausrüstung:

- Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen:

Von Getränken, Nahrungs- und Futtermitteln fernhalten.

Beschmutzte, getränkte Kleidung sofort ausziehen.

Vor den Pausen und bei Arbeitsende Hände waschen.

Berührung mit den Augen und der Haut vermeiden.

Dämpfe und Sprühnebel nicht einatmen.

- Atemschutz:

Bei guter Raumbelüftung nicht erforderlich.

Atemschutz nur bei Aerosol- oder Nebelbildung.

- Handschutz: Chemikalienbeständige Schutzhandschuhe (EN 374)

- Handschuhmaterial

Butylkautschuk

Nitrilkautschuk

- Durchdringungszeit des Handschuhmaterials

Unsere Empfehlung bezieht sich auf einen einmaligen kurzfristigen Einsatz als Schutz vor Flüssigkeitsspritzern. Für andere Anwendungen wenden Sie sich bitte an einen Handschuhhersteller.

- Augenschutz: Dichtschließende Schutzbrille

- Körperschutz:

Standard-Arbeitsschutzkleidung. Chemikalienbeständige Sicherheitsschuhe oder -stiefel. Wenn Hautkontakt auftreten kann, für diesen Stoff undurchlässige Schutzkleidung tragen.

ABSCHNITT 9: Physikalische und chemische Eigenschaften

- 9.1 Angaben zu den grundlegenden physikalischen und chemischen Eigenschaften

- Allgemeine Angaben

- Aussehen:

Form: flüssig

Farbe: gelbbraun

- Geruch: charakteristisch

- pH-Wert (10 g/l) bei 20 °C: ~ 12,4

- Zustandsänderung

Schmelzpunkt/Gefrierpunkt: Nicht bestimmt

Siedebeginn und Siedebereich: > 100 °C

(Fortsetzung auf Seite 6)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 5)

- Flammpunkt:	Nicht anwendbar; Produkt ist nicht brennbar oder explosionsgefährlich.
- Selbstentzündungstemperatur:	Das Produkt ist nicht selbstentzündlich.
- Explosive Eigenschaften:	Das Produkt ist nicht explosionsgefährlich.
- Dampfdruck bei 20 °C:	≤ 23 hPa
- Dichte bei 20 °C:	1,14 g/cm ³
- Löslichkeit in / Mischbarkeit mit Wasser:	vollständig mischbar
- Viskosität:	
dynamisch:	Nicht bestimmt.
kinematisch:	Nicht bestimmt.
- 9.2 Sonstige Angaben	Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.

ABSCHNITT 10: Stabilität und Reaktivität

- **10.1 Reaktivität** Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
- **10.2 Chemische Stabilität**
- **Thermische Zersetzung / zu vermeidende Bedingungen:**
Keine Zersetzung bei bestimmungsgemäßer Lagerung und Handhabung.
- **10.3 Möglichkeit gefährlicher Reaktionen**
Exotherme Reaktionen mit Säuren.
Reaktionen mit Leichtmetallen unter Bildung von Wasserstoff.
Korrosiv gegenüber Metallen.
- **10.4 Zu vermeidende Bedingungen** Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
- **10.5 Unverträgliche Materialien:**
Säuren
Aluminium, Zink und andere Leichtmetalle.
- **10.6 Gefährliche Zersetzungsprodukte:** Keine gefährlichen Zersetzungsprodukte bekannt.

ABSCHNITT 11: Toxikologische Angaben

- **11.1 Angaben zu toxikologischen Wirkungen**
- **Akute Toxizität** Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

- Einstufungsrelevante LD/LC50-Werte:		
1310-58-3 Kaliumhydroxid		
Oral	LD50	273 mg/kg (rat)
Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N, N-bis(hydroxyethyl)		
Oral	LD50	> 2000 mg/kg (Ratte)
107-98-2 1-Methoxy-2-propanol		
Oral	LD50	5000 mg/kg (rat)
Dermal	LD50	13500 mg/kg (rbt)
Inhalativ	LC 50 / 4 h	> 20 mg/l (rat)
15763-76-5 Natrium-p-cumolsulfonat		
Oral	LD50	> 2000 mg/kg (Ratte)

(Fortsetzung auf Seite 7)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 6)

Dermal	LD50	> 2000 mg/kg (Kaninchen)
Inhalativ	LC 50 / 4 h	> 5 mg/l (Ratte)

- **Primäre Reizwirkung:**
- **Ätz-/Reizwirkung auf die Haut**
Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- **Schwere Augenschädigung/-reizung**
Verursacht schwere Augenschäden.
- **Sensibilisierung der Atemwege/Haut**
Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.
- **CMR-Wirkungen (krebserzeugende, erbgutverändernde und fortpflanzungsgefährdende Wirkung)**
- **Keimzell-Mutagenität** Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.
- **Karzinogenität** Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.
- **Reproduktionstoxizität** Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.
- **Spezifische Zielorgan-Toxizität bei einmaliger Exposition**
Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.
- **Spezifische Zielorgan-Toxizität bei wiederholter Exposition**
Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.
- **Aspirationsgefahr** Aufgrund der verfügbaren Daten sind die Einstufungskriterien nicht erfüllt.

ABSCHNITT 12: Umweltbezogene Angaben

- 12.1 Toxizität

- Aquatische Toxizität:	
1310-58-3 Kaliumhydroxid	
EC 50 / 48 h	40 mg/l (aquatische Invertebraten) 40,4 mg/l (Ceriodaphnia dubia)
LC 50 / 96 h	45,4 mg/l (Regenbogenforelle (Oncorhynchus mykiss)) 80 mg/l (Gambusia affinis)
Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N, N-bis(hydroxyethyl)	
EC 50 / 16 h	6000 mg/l (Bakterien)
EC 50 / 48 h	3,2 mg/l (Großer Wasserfloh (Daphnia magna))
EC 50 / 72 h	18,6 mg/l (Algen)
LC 50	1-10 mg/l (Daphnien) 1-10 mg/l (Goldorfe)
LC 50 / 96 h	2,4 mg/l (Fische)
NOEC	0,32 mg/l (Fische) (28 d, OECD 204) 0,07 mg/l (Daphnien) (21 d, OECD 211)
NOEC / 72 h	2 mg/l (Algen)
107-98-2 1-Methoxy-2-propanol	
EC 50 / 48 h	23300 mg/l (Großer Wasserfloh (Daphnia magna))
LC 50 / 96 h	> 4000 mg/l (Leuciscus idus) 20800 mg/l (Pimephales promelas(fettköpfige Elritze))
15763-76-5 Natrium-p-cumolsulfonat	
EC 50 / 3 h	> 1000 mg/l (Belebtschlamm (Methode OECD 209))
EC 50 / 48 h	> 100 mg/l (Großer Wasserfloh (Daphnia magna))
EC 50 / 72 h	> 100 mg/l (Desmodesmus subspicatus)

(Fortsetzung auf Seite 8)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 7)

LC 50 / 96 h	> 100 mg/l (Fische)
--------------	---------------------

- 12.2 Persistenz und Abbaubarkeit

Das in dieser Zubereitung enthaltene Tensid erfüllt (Die in dieser Zubereitung enthaltenen Tenside erfüllen) die Bedingungen der biologischen Abbaubarkeit wie sie in der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien festgelegt sind. Unterlagen, die dies bestätigen, werden für die zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten bereit gehalten und nur diesen entweder auf ihre direkte oder auf Bitte eines Detergentienherstellers hin zur Verfügung gestellt.

- 12.3 Bioakkumulationspotenzial Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.

- 12.4 Mobilität im Boden Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.

- Weitere ökologische Hinweise:

- Allgemeine Hinweise:

Wassergefährdungsklasse 2 (Selbsteinstufung): wassergefährdend
Trinkwassergefährdung bereits beim Auslaufen geringer Mengen in den Untergrund.
Nicht in das Grundwasser, in Gewässer oder in die Kanalisation gelangen lassen.

- 12.5 Ergebnisse der PBT- und vPvB-Beurteilung

- **PBT:** Nicht anwendbar.

- **vPvB:** Nicht anwendbar.

- 12.6 Andere schädliche Wirkungen Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.

ABSCHNITT 13: Hinweise zur Entsorgung

- 13.1 Verfahren der Abfallbehandlung

Der nachstehende Hinweis bezieht sich auf das Produkt, das so belassen wurde und nicht auf weiterverarbeitete Produkte. Bei der Mischung mit anderen Produkten können andere Entsorgungswege erforderlich sein; im Zweifelsfall den Lieferanten des Produktes oder die lokale Behörde zu Rate ziehen.

- Empfehlung:

Darf nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden. Nicht in die Kanalisation gelangen lassen.

- Abfallschlüsselnummer:

Die Abfallschlüsselnummern sind seit dem 1.1.1999 nicht nur Produkt- sondern im wesentlichen anwendungsbezogen. Die für die Anwendung gültige Abfallschlüsselnummer kann dem Europäischen Abfallkatalog entnommen werden.

- Ungereinigte Verpackungen: Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften.

- Empfehlung:

L e i h v e r p a c k u n g: Nach optimaler Entleerung sofort dicht verschlossen und ohne Reinigung dem Lieferanten zurückgeben. Es ist Sorge zu tragen, daß keine Fremdstoffe in die Verpackung gelangen!
Sonstige Behälter: vollständig entleeren und gereinigt einer Rekonditionierung oder Wiederaufbereitung zuführen.

ABSCHNITT 14: Angaben zum Transport

- 14.1 UN-Nummer

- **ADR, IMDG, IATA**

UN1760

- 14.2 Ordnungsgemäße UN-Versandbezeichnung

- **ADR**

1760 ÄTZENDER FLÜSSIGER STOFF, N.A.G.
(KALIUMHYDROXID)

- **IMDG, IATA**

CORROSIVE LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM
HYDROXIDE)

(Fortsetzung auf Seite 9)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 8)

- 14.3 Transportgefahrenklassen	
- ADR	
- Klasse	8 (C9) Ätzende Stoffe
- Gefahrzettel	8
<hr style="border-top: 1px dashed #000;"/>	
- IMDG, IATA	
- Class	8 Ätzende Stoffe
- Label	8
- 14.4 Verpackungsgruppe	
- ADR, IMDG, IATA	II
- 14.5 Umweltgefahren:	
- Marine pollutant:	Nein
- 14.6 Besondere Vorsichtsmaßnahmen für den Verwender	
- Nummer zur Kennzeichnung der Gefahr (Kemler-Zahl):	Nicht anwendbar.
- EMS-Nummer:	80
- Segregation groups	F-A, S-B Alkalis
- 14.7 Massengutbeförderung gemäß Anhang II des MARPOL-Übereinkommens und gemäß IBC-Code	
	Nicht anwendbar.
- Transport/weitere Angaben:	
<hr style="border-top: 1px dashed #000;"/>	
- ADR	
- Begrenzte Menge (LQ)	1L
- Freigestellte Mengen (EQ)	Code: E2 Höchste Nettomenge je Innenverpackung: 30 ml Höchste Nettomenge je Außenverpackung: 500 ml
- Beförderungskategorie	2
- Tunnelbeschränkungscode	E
<hr style="border-top: 1px dashed #000;"/>	
- IMDG	
- Limited quantities (LQ)	1L
- Excepted quantities (EQ)	Code: E2 Maximum net quantity per inner packaging: 30 ml Maximum net quantity per outer packaging: 500 ml
- UN "Model Regulation":	UN1760, ÄTZENDER FLÜSSIGER STOFF, N.A.G. (KALIUMHYDROXID), 8, II

ABSCHNITT 15: Rechtsvorschriften

- **15.1 Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz/spezifische Rechtsvorschriften für den Stoff oder das Gemisch**
- **Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008**
Das Produkt ist gemäß CLP-Verordnung eingestuft und gekennzeichnet.

(Fortsetzung auf Seite 10)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 9)

- Gefahrenpiktogramme

GHS05

- Signalwort Gefahr**- Gefahrbestimmende Komponenten zur Etikettierung:**

Kaliumhydroxid

Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N, N-bis(hydroxyethyl)

- Gefahrenhinweise

H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

H412 Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

- Sicherheitshinweise

P260 Staub/Rauch/Gas/Nebel/Dampf/Aerosol nicht einatmen.

P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

P301+P330+P331 BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

P303+P361+P353 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen [oder duschen].

P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

P502 Informationen zur Wiederverwendung oder Wiederverwertung beim Hersteller oder Lieferanten erfragen.

- VERORDNUNG (EG) Nr. 1907/2006 ANHANG XVII Beschränkungsbedingungen: 3, 40**- Nationale Vorschriften:****- Technische Anleitung Luft:**

Klasse	Anteil in %
NK	2,5-10

- Wassergefährdungsklasse: WGK 2 (Selbsteinstufung): wassergefährdend**- 15.2 Stoffsicherheitsbeurteilung: Eine Stoffsicherheitsbeurteilung wurde nicht durchgeführt.**

ABSCHNITT 16: Sonstige Angaben

Die Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse, sie stellen jedoch keine Zusicherung von Produkteigenschaften dar und begründen kein vertragliches Rechtsverhältnis.

- Anwendung: Anwendungshinweise bitte dem technischen Merkblatt entnehmen.**- Relevante Sätze**

Vollständiger Wortlaut der in Abschnitt 3 mit Kürzel angegebenen Gefahrenhinweise (H- und R-Sätze). Diese Sätze beziehen sich nur auf die Inhaltsstoffe. Die Kennzeichnung des Produkts ist in Abschnitt 2 angeführt.

H226 Flüssigkeit und Dampf entzündbar.

H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

H302 Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

H315 Verursacht Hautreizungen.

H318 Verursacht schwere Augenschäden.

H319 Verursacht schwere Augenreizung.

H336 Kann Schläfrigkeit und Benommenheit verursachen.

H411 Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

- Ansprechpartner: Abteilung Qualitätswesen

(Fortsetzung auf Seite 11)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 15.08.2018

Version Nr. 113

überarbeitet am: 11.06.2018

Handelsname: GASTROzid K10 Backofenreiniger

(Fortsetzung von Seite 10)

- Abkürzungen und Akronyme:

RID: Règlement international concernant le transport des marchandises dangereuses par chemin de fer (Regulations Concerning the International Transport of Dangerous Goods by Rail)

ICAO: International Civil Aviation Organisation

LEV: Local Exhaust Ventilation

RPE: Respiratory Protective Equipment

RCR: Risk Characterisation Ratio (RCR= PEC/PNEC)

ADR: Accord européen sur le transport des marchandises dangereuses par Route (European Agreement concerning the International Carriage of Dangerous Goods by Road)

IMDG: International Maritime Code for Dangerous Goods

IATA: International Air Transport Association

GHS: Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals

CLP: Classification, Labelling and Packaging (Regulation (EC) No. 1272/2008)

EINECS: European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances

ELINCS: European List of Notified Chemical Substances

CAS: Chemical Abstracts Service (division of the American Chemical Society)

TRGS: Technische Regeln für Gefahrstoffe (Technical Rules for Dangerous Substances, BAuA, Germany)

DNEL: Derived No-Effect Level (REACH)

PNEC: Predicted No-Effect Concentration (REACH)

LC50: Lethal concentration, 50 percent

LD50: Lethal dose, 50 percent

vPvB: very Persistent and very Bioaccumulative

Flam. Liq. 3: Entzündbare Flüssigkeiten – Kategorie 3

Met. Corr. 1: Korrosiv gegenüber Metallen – Kategorie 1

Acute Tox. 4: Akute Toxizität – Kategorie 4

Skin Corr. 1A: Hautreizende/-ätzende Wirkung – Kategorie 1A

Skin Irrit. 2: Hautreizende/-ätzende Wirkung – Kategorie 2

Eye Dam. 1: Schwere Augenschädigung/Augenreizung – Kategorie 1

Eye Irrit. 2: Schwere Augenschädigung/Augenreizung – Kategorie 2

STOT SE 3: Spezifische Zielorgan-Toxizität (einmalige Exposition) – Kategorie 3

Aquatic Chronic 2: Gewässergefährdend - langfristig gewässergefährdend – Kategorie 2

Aquatic Chronic 3: Gewässergefährdend - langfristig gewässergefährdend – Kategorie 3