

GASTROzid® K2

KÜCHENREINIGER SAUER KALKLÖSEND

Artikelnummer	VE
K2-10	10 L Kanister



Produkteigenschaften:

- Umweltschonender, leistungsstarker saurer Schaumreiniger.
- Zur gründlichen und schnellen Grund- und Unterhaltsreinigung.
- Geeignet für alle säurebeständigen Böden (z.B. Fliesen) und Oberflächen (z.B. Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen und -armaturen, Küchengeräte)
- Entfernt wirkungsvoll Kalk, Rost und Urinstein.
- Kalkblocker hemmt die Wiederanschmutzung.
- Materialschonend; auch für Aluminiumoberflächen geeignet mit Korrosionsschutz.
- Auch für Sanitäranlagen oder Schwimmbäder geeignet.
- Ohne Duft- und Farbstoffe.
- Ideale Ergänzung:
 - a) in der alkalischen Unterhaltsreinigung: GASTROzid® K1 Küchenreiniger alkalisch
 - b) in der Flächendesinfektion: GASTROzid® K3 Desinfektionsreiniger

Gebrauchsanweisung / Dosierung:

- Hilfsmittel: GASTROzid® KP10 Kanisterpumpe, GASTROzid® PW4 Eimerbefüller, GASTROzid® PW2 Sprüh-/ Schaumgerät
- Unterhaltsreinigung Wand / Boden: 10-20 ml pro 10 l Eimer Wasser.

- Sprüh-/ Schaumgerät: 5-50 ml / Liter Wasser verdünnt aufsprühen und nach kurzer Einwirkzeit gründlich mit Wasser abspülen (0,5 -5%-Lösung).
- Einscheibenmaschinen: 5-30 ml / Liter Wasser verdünnt verwenden (0,5-3%-Lösung).

Sicherheitshinweise:

Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. 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. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. Entsorgung des Inhalts / des Behälters gemäß den örtlichen / regionalen/ nationalen / internationalen Vorschriften. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.



Achtung



Betriebsanweisung

gemäß § 14 GefStoffV

Arbeitsbereich:
Arbeitsplatz:
Tätigkeit:

Gefahrstoffbezeichnung

GASTROZid® K2

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

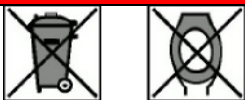


Nach Einatmen für Frischluft, Ruhe und Wärme sorgen. Gegebenenfalls Arzt verständigen. Betroffene Haut mit Wasser abspülen oder mit einem sauberen Lappen abtupfen und dann mit Previn-Spray besprühen. Bei größeren Verätzungen Notarzt rufen. Nach Verschlucken reichlich Wasser trinken, falls vorhanden mit 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

Datum	Erstellung	Prüfung	Freigabe
Name			
Unterschrift			



Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

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

- 1.1 Produktidentifikator

- **Handelsname:** GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

- **Artikelnummer:** K2-10

- 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

Entkalker

- 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. 1B H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Eye Dam. 1 H318 Verursacht schwere Augenschäden.

- 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:**

Methansulfonsäure

Alkohol C10, ethoxyliert

- **Gefahrenhinweise**

H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

(Fortsetzung auf Seite 2)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 1)

- Sicherheitshinweise

- P260 Staub oder Nebel nicht einatmen.
 P280 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.
 P501 Entsorgung des Inhalts / des Behälters gemäß den örtlichen / regionalen / nationalen / internationalen Vorschriften.

- 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.

- Gefährliche Inhaltsstoffe:

CAS: 5949-29-1 EINECS: 201-069-1 Reg.nr.: 01-2119457026-42	Zitronensäure-Monohydrat ----- Eye Irrit. 2, H319	10-25%
CAS: 78330-20-8 Polymer	Alkohol C10, ethoxyliert ----- Eye Dam. 1, H318; Acute Tox. 4, H302	2,5-10%
CAS: 75-75-2 EINECS: 200-898-6 Reg.nr.: 01-2119491166-34	Methansulfonsäure ----- Met. Corr. 1, H290; Skin Corr. 1B, H314; Eye Dam. 1, H318; Acute Tox. 4, H302; Acute Tox. 4, H312; STOT SE 3, H335	2,5-10%
CAS: 111-76-2 EINECS: 203-905-0 Reg.nr.: 01-2119475108-36	2-Butoxyethanol ----- Acute Tox. 4, H302; Acute Tox. 4, H312; Acute Tox. 4, H332; Skin Irrit. 2, H315; Eye Irrit. 2, H319	2,5-10%

- 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

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.

- nach Augenkontakt:

Augen bei geöffnetem Lidspalt sofort mehrere Minuten unter fließendem Wasser spülen und Arzt konsultieren.

- nach Verschlucken: Kein Erbrechen auslösen. Viel Wasser zu trinken geben. Arzt rufen.

- 4.2 Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen

Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.

(Fortsetzung auf Seite 3)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 2)

- **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.
 - **Aus Sicherheitsgründen ungeeignete Löschmittel:** Wasser im Vollstrahl
 - **5.2 Besondere vom Stoff oder Gemisch ausgehende Gefahren**
Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
 - **5.3 Hinweise für die Brandbekämpfung**
 - **Besondere Schutzausrüstung:** 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.
Kontakt mit der Haut, den Augen und der Kleidung vermeiden.
 - **6.2 Umweltschutzmaßnahmen:**
Mit viel Wasser verdünnen.
Nicht in die Kanalisation/Oberflächenwasser/Grundwasser gelangen lassen.
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.
Kontaminiertes Material als Abfall nach Punkt 13 entsorgen.
 - **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**
Aerosolbildung vermeiden.
Augen- und Hautkontakt verhindern.
- **Hinweise zum Brand- und Explosionsschutz:**
Beachtung der allgemeinen Regeln des vorbeugenden betrieblichen Brandschutzes.
- **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.
Nur im Originalgebinde aufbewahren.
Nicht geeignetes Behältermaterial: Leichtmetalle
- **Zusammenlagerungshinweise:** Nicht zusammen mit Alkalien (Laugen) lagern.
- **Weitere Angaben zu den Lagerbedingungen:** Behälter dicht geschlossen halten.

(Fortsetzung auf Seite 4)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 3)

- Lagerklasse:

8 A L Brennbare ätzende Gefahrstoffe (TRGS 510, Lagerung von Gefahrstoffen in ortsbeweglichen Behältern)

- Klassifizierung nach Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV):

Auf Metalle korrosiv wirkende Stoffe oder Gemische

- 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:****111-76-2 2-Butoxyethanol**

AGW (Deutschland)	Langzeitwert: 49 mg/m ³ , 10 ml/m ³ 4(II);H, Y, AGS
EG (Deutschland)	Kurzzeitwert: 246 mg/m ³ , 50 ml/m ³ Langzeitwert: 98 mg/m ³ , 20 ml/m ³
MAK (Deutschland)	Langzeitwert: 49 mg/m ³ , 10 ml/m ³ vgl. Abschn. XII
IOELV (Europäische Union)	Kurzzeitwert: 246 mg/m ³ , 50 ml/m ³ Langzeitwert: 98 mg/m ³ , 20 ml/m ³ Haut

- DNEL-Werte**75-75-2 Methansulfonsäure**

Dermal	DNEL (Bevölkerung)	8,33 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
Inhalativ	DNEL (Arbeiter)	19,44 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung) 2,89 mg/m ³ (Langzeit, lokale Wirkungen)
	DNEL (Bevölkerung)	1,44 mg/m ³ (Akut, systemische Wirkungen) 1,44 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung)

111-76-2 2-Butoxyethanol

Oral	DNEL (Bevölkerung)	26,7 mg/kg bw/day (Akut, systemische Wirkungen)
		6,3 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
Dermal	DNEL (Arbeiter)	89 mg/kg bw/day (Akut, systemische Wirkungen)
		125 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
	DNEL (Bevölkerung)	89 mg/kg bw/day (Akut, systemische Wirkungen)
		75 mg/kg bw/day (Langzeit, systemische Wirkung)
Inhalativ	DNEL (Arbeiter)	1.091 mg/m ³ (Akut, systemische Wirkungen)
		246 mg/m ³ (Akut, lokale Wirkungen)
	DNEL (Bevölkerung)	98 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung)
		426 mg/m ³ (Akut, systemische Wirkungen)
		147 mg/m ³ (Akut, lokale Wirkungen)
		59 mg/m ³ (Langzeit, systemische Wirkung)

(Fortsetzung auf Seite 5)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 4)

- PNEC-Werte	
5949-29-1 Zitronensäure-Monohydrat	
PNEC Wasser	440 mg/l (Wasser)
PNEC Sediment	3,46 mg/kg dw (Süßwasser) 34,6 mg/kg dw (Meerwasser)
PNEC Boden	33,1 mg/kg dw (Boden)
PNEC STP	>1.000 mg/l (Kläranlage)
75-75-2 Methansulfonsäure	
PNEC Wasser	0,012 mg/l (Süßwasser) 0,0012 mg/l (Meerwasser) 0,12 mg/l (zeitweilige Freisetzung)
PNEC Sediment	0,0251 mg/kg (Süßwasser)
PNEC STP	100 mg/l (380)
PNEC Boden	0,00183 mg/kg (Boden)
111-76-2 2-Butoxyethanol	
PNEC Wasser	8,8 mg/l (Süßwasser) 0,88 mg/l (Meerwasser)
PNEC Sediment	34,6 mg/kg dw (Süßwasser) 3,46 mg/kg dw (Meerwasser)
PNEC Boden	2,33 mg/kg dw (Boden)
PNEC	9,1 (zeitweilige Freisetzung)
PNEC STP	463 mg/l (Kläranlage)
- Bestandteile mit biologischen Grenzwerten:	
111-76-2 2-Butoxyethanol	
BGW (Deutschland)	100 mg/l Untersuchungsmaterial: Urin Probennahmezeitpunkt: bei Langzeitexposition: Nach mehreren vorangegangenen Schichten Parameter: Butoxyessigsäure
	200 mg/l Untersuchungsmaterial: Urin Probennahmezeitpunkt: bei Langzeitexposition: Nach mehreren vorangegangenen Schichten Parameter: Butoxyessigsäure (nach Hydrolyse)

- **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:** Atemschutz nur bei Aerosol- oder Nebelbildung.

- **Empfohlenes Filtergerät für kurzzeitigen Einsatz:**

Kombinationsfilter AB-P2

(Fortsetzung auf Seite 6)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 5)

Tragezeitbegrenzung und Regeln für den Einsatz von Atemschutzgeräten beachten (BGR 190).

- Handschutz:

Chemikalienbeständige Schutzhandschuhe (EN 374)

Das Handschuhmaterial muss undurchlässig und beständig gegen das Produkt / den Stoff / die Zubereitung sein.

Auswahl des Handschuhmaterials unter Beachtung der Durchbruchzeiten, Permeationsraten und der Degradation.

- Handschuhmaterial

Butylkautschuk

Empfohlene Materialstärke: $\geq 0,7$ mm

Die Auswahl eines geeigneten Handschuhs ist nicht nur vom Material, sondern auch von weiteren Qualitätsmerkmalen abhängig und von Hersteller zu Hersteller unterschiedlich.

Da das Produkt eine Zubereitung aus mehreren Stoffen darstellt, ist die Beständigkeit von Handschuhmaterialien nicht vorausberechenbar und muß deshalb vor dem Einsatz überprüft werden.

- Durchdringungszeit des Handschuhmaterials

Die genaue Durchbruchzeit ist beim Schutzhandschuhhersteller zu erfahren und einzuhalten.

Bei ersten Zeichen von Abnutzungserscheinungen sollten die Schutzhandschuhe ersetzt werden.

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

- Augenschutz: Schutzbrille mit Seitenschutz (Gestellbrille) (EN 166)**- Körperschutz:**

Standard-Arbeitsschutzkleidung. Chemikalienbeständige Sicherheitsschuhe oder -stiefel. Wenn Hautkontakt auftreten kann, für diese Lösung 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:** farblos**- Geruch:** charakteristisch**- Geruchsschwelle:** Nicht bestimmt.**- pH-Wert bei 20 °C:** < 1**- Zustandsänderung****Schmelzpunkt/Gefrierpunkt:** Nicht bestimmt**Siedebeginn und Siedebereich:** Nicht bestimmt**- Flammpunkt:** Nicht anwendbar; Produkt ist nicht brennbar oder explosionsgefährlich.**- Entzündbarkeit (fest, gasförmig):** Nicht anwendbar.**- Zersetzungstemperatur:** Nicht bestimmt.**- Selbstentzündungstemperatur:** Das Produkt ist nicht selbstentzündlich.**- Explosive Eigenschaften:** Das Produkt ist nicht explosionsgefährlich.**- Explosionsgrenzen:****untere:** Nicht bestimmt.**obere:** Nicht bestimmt.**- Dampfdruck:** Nicht bestimmt.

(Fortsetzung auf Seite 7)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 6)

- Dichte bei 20 °C:	1,113 g/cm ³
- Relative Dichte	Nicht bestimmt.
- Dampfdichte	Nicht bestimmt.
- Verdampfungsgeschwindigkeit	Nicht bestimmt.
- Löslichkeit in / Mischbarkeit mit Wasser:	vollständig mischbar
- Verteilungskoeffizient: n-Octanol/Wasser:	Nicht bestimmt.
- 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 Verwendung.
- **10.3 Möglichkeit gefährlicher Reaktionen** Keine gefährlichen Reaktionen bekannt.
- **10.4 Zu vermeidende Bedingungen** Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
- **10.5 Unverträgliche Materialien:**
starke Oxidationsmittel
starke Laugen (Basen)
- **10.6 Gefährliche Zersetzungsprodukte:**
Kohlenmonoxid und Kohlendioxid
Schwefeloxide (SO_x)

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:		
5949-29-1 Zitronensäure-Monohydrat		
Oral	LD50	3.000 mg/kg (Ratte)
78330-20-8 Alkohol C10, ethoxyliert		
Oral	LD50	>300-2.000 mg/kg (Ratte)
75-75-2 Methansulfonsäure		
Oral	LD50	649 mg/kg (Ratte)
Dermal	LD50	>1.000-2.000 mg/kg (Kaninchen)
111-76-2 2-Butoxyethanol		
Oral	LD50	1.414 mg/kg (Meerschweinchen) 1.000-2.000 mg/kg (rat)
Dermal	LD50	2.000 mg/kg (Ratte) 1.000-2.000 mg/kg (Kaninchen)
Inhalativ	LC 50 / 4 h	450-900 mg/l (Ratte)

(Fortsetzung auf Seite 8)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 7)

- **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.
- **Subakute bis chronische Toxizität:**

- Spezifische Zielorgan-Toxizität bei wiederholter Exposition:
5949-29-1 Zitronensäure-Monohydrat

Oral	NOAEL	1.200 mg/kg (Ratte)
------	-------	---------------------

- **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:
5949-29-1 Zitronensäure-Monohydrat

LC 50 / 96 h	440-760 mg/l (Leuciscus idus) (OECD 203)
--------------	--

EC 50 / 72 h	120 mg/l (Großer Wasserfloh (Daphnia magna))
--------------	--

75-75-2 Methansulfonsäure

LC 50 / 96 h	10-100 mg/l (Regenbogenforelle (Oncorhynchus mykiss))
--------------	---

EC 50 / 48 h	10-100 mg/l (Großer Wasserfloh (Daphnia magna))
--------------	---

	10-100 mg/l (aquatische Invertebraten)
--	--

111-76-2 2-Butoxyethanol

LC 50 / 96 h	1.474 mg/l (Regenbogenforelle (Oncorhynchus mykiss)) (OECD 203)
--------------	---

EC 50 / 48 h	1.550 mg/l (Großer Wasserfloh (Daphnia magna)) (OECD 202)
--------------	---

EC 50 / 16 h	>700 mg/l (Pseudomonas putida)
--------------	--------------------------------

EC 50 / 72 h	911-1.840 mg/l (Pseudokirchneriella subcapitata)
--------------	--

- 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:

Wegspülen größerer Mengen in Kanalisation oder Gewässer kann zur pH-Wert-Erniedrigung führen. Ein niedriger pH-Wert schädigt Wasserorganismen. In der Verdünnung der Anwendungskonzentration erhöht sich der pH-Wert erheblich, so dass nach dem Gebrauch des Produktes die in die Kanalisation

(Fortsetzung auf Seite 9)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 8)

gelangenden Abwässer nur schwach wassergefährdend wirken.

Wassergefährdungsklasse 2 (Selbsteinstufung): wassergefährdend

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.

Wenn möglich dem Recycling zuführen, ansonsten in zugelassener Anlage verbrennen oder deponieren.

- 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:

Behälter vollständig entleeren und gereinigt einer Rekonditionierung oder Wiederaufbereitung zuführen. Entsorgung der Behälter nur unter Absprache mit den örtlichen Behörden.

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!

ABSCHNITT 14: Angaben zum Transport

- 14.1 UN-Nummer

- **ADR, IMDG, IATA** UN3265

- 14.2 Ordnungsgemäße UN-Versandbezeichnung

- **ADR** 3265 ÄTZENDER SAURER ORGANISCHER FLÜSSIGER STOFF, N.A.G. (Methansulfonsäure, Citronensäure)

- **IMDG, IATA** CORROSIVE LIQUID, ACIDIC, ORGANIC, N.O.S. (methanesulphonic acid, citric acid)

- 14.3 Transportgefahrenklassen

- **ADR**

- **Klasse** 8 (C3) Ätzende Stoffe

- **Gefahrzettel** 8

- **IMDG, IATA**

- **Class** 8 Ätzende Stoffe

- **Label** 8

- 14.4 Verpackungsgruppe

- **ADR, IMDG, IATA** II

(Fortsetzung auf Seite 10)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 9)

- 14.6 Besondere Vorsichtsmaßnahmen für den Verwender	Nicht anwendbar.
- Nummer zur Kennzeichnung der Gefahr(Kemler-Zahl):	80
- EMS-Nummer:	F-A,S-B
- Segregation groups	Acids
- 14.7 Massengutbeförderung gemäß Anhang II des MARPOL-Übereinkommens und gemäß IBC-Code	Nicht anwendbar.
- Transport/weitere Angaben:	
- 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
- IMDG	
- Limited quantities (LQ)	5L
- Excepted quantities (EQ)	Code: E1 Maximum net quantity per inner packaging: 30 ml Maximum net quantity per outer packaging: 1000 ml
- UN "Model Regulation":	UN 3265 ÄTZENDER SAURER ORGANISCHER FLÜSSIGER STOFF, N. A. G. (METHANSULFONSÄURE, CITRONENSÄURE), 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.
- **Gefahrenpiktogramme**



GHS05

- **Signalwort** Gefahr
- **Gefahrbestimmende Komponenten zur Etikettierung:**
Methansulfonsäure
Alkohol C10, ethoxyliert
- **Gefahrenhinweise**
H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- **Sicherheitshinweise**
P260 Staub oder Nebel nicht einatmen.

(Fortsetzung auf Seite 11)

Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 10)

- P280 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.
 P501 Entsorgung des Inhalts / des Behälters gemäß den örtlichen / regionalen / nationalen / internationalen Vorschriften.

- **Richtlinie 2012/18/EU**- **Namentlich aufgeführte gefährliche Stoffe - ANHANG I** Keiner der Inhaltsstoffe ist enthalten.- **VERORDNUNG (EG) Nr. 1907/2006 ANHANG XVII** Beschränkungsbedingungen: 3- **Nationale Vorschriften:**- **Hinweise zur Beschäftigungsbeschränkung:**

Beschäftigungsbeschränkungen für Kinder und Jugendliche nach Richtlinie 94/33/EG und den entsprechenden nationalen Vorschriften beachten.

- **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.

- **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.

H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

H302 Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.

H312 Gesundheitsschädlich bei Hautkontakt.

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

H315 Verursacht Hautreizungen.

H318 Verursacht schwere Augenschäden.

H319 Verursacht schwere Augenreizung.

H332 Gesundheitsschädlich bei Einatmen.

H335 Kann die Atemwege reizen.

- **Ansprechpartner:** Abteilung Qualitätswesen- **Abkürzungen und Akronyme:**

NOAEL: No Observed Adverse Effect Level

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)

(Fortsetzung auf Seite 12)

Sicherheitsdatenblatt
gemäß 1907/2006/EG, Artikel 31

Druckdatum: 16.08.2018

Version Nr. 103

überarbeitet am: 03.11.2017

Handelsname: GASTROzid K2 Küchenreiniger sauer

(Fortsetzung von Seite 11)

LC50: Lethal concentration, 50 percent

LD50: Lethal dose, 50 percent

vPvB: very Persistent and very Bioaccumulative

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

Acute Tox. 4: Akute Toxizität – Kategorie 4

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

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

- * **Daten gegenüber der Vorversion geändert**

D—