

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD (SDS)

Sección 1 Identificación de la Sustancia

Nombre comercial del producto Manteca de cacao

Nombre Común o Genérico Manteca de cacao

Uso Recomendado Producto Alimenticio

En caso de emergencia llamar a: (506) 2223-1028 Centro Nacional de Intoxicaciones Costa Rica

Sección 2 Identificación de peligros

2.1 Clasificación de las sustancias

OSHA Este producto no contiene sustancias peligrosas definidas bajo el estándar americano OSHA 26 CFR1910.1200

GHS Este producto no es clasificado como peligroso acorde la regulación GHS (EC N° 1271/2008)

CLP Este producto no es clasificado como peligroso acorde a la regulación CLP (EC N° 1271/2008)

2.2 Elementos de etiquetado

Pictograma de riesgo: No aplicable La mezcla no contiene sustancias declaradas como peligrosas.



Sección 3 Composición/ información de los ingredientes

CAS N PORCENTAJE Nombre

N/A 100% Grasa de cacao natural

3.2 Rutas de ingreso al organismo

INHALACIÓN No se reportan peligros.

INGESTIÓN No se reportan peligros

CONTACTO CON LOS OJOS Puede ocurrir irritación.

CONTACTO CON LA PIEL No se reportan peligros

Sección 4 Medidas de primeros auxilios

INHALACIÓN No se reportan síntomas intoxicación por inhalación.

INGESTIÓN Es un alimento por lo que no hay ningún riesgo de consumir este producto en condiciones normales. Busque atención médica en caso de ser necesario.

CONTACTO CON LOS OJOS En caso de contacto lavar inmediatamente los ojos con abundante agua manteniendo los párpados abiertos.

Continuar enjuagando durante al menos 15 minutos y buscar atención médica si la irritación persiste. No aplique ningún tipo de sustancia excepto agua sin supervisión médica.

CONTACTO CON LA PIEL Lávese con abundante agua y jabón y busque atención médica en caso de irritación.

Sección 5. Medidas Contra Incendios

MEDIOS DE EXTINCIÓN: Extintor contra incendios para fuegos clase B y según los materiales circundantes en la zona

RIESGOS ESPECIFICOS: La combustión puede ocasionar la emisión de vapores, gases y humos irritantes.

EQUIPOS DE PROTECCION ESPECIAL PARA LA ACTUACION EN INCENDIOS: Anteojos de protección, Sistema de respiración aparatos de respiración autocontenida en caso de incendios grandes.

Sección 6. Medidas en caso de derrame, fuga o vertido accidental

Equipo de protección personal En caso de derrames de gran tamaño utilice guantes para evitar irritaciones en piel.

Protección Ambiental No existen peligros ambientales registrados.

Método de limpieza Limpie el derrame de inmediato, evite el contacto con los ojos. Disponga el material recogido según la legislación local según el tipo de residuos. Prevenga el ingreso a tuberías pues puede ocasionar obstrucción al entrar en contacto con el agua.

Sección 7. Manipulación y almacenamiento

Manejo seguro Limite la exposición innecesaria, manipúlese en un área con la ventilación adecuada. Para la manipulación manual de cargas repete los límites establecidos en la legislación local.

Requerimientos para el área de almacenamiento Evite las fuentes de ignición, almacénese en un lugar lejos de rayos UV, fresco, seco y ventilado. Manténgase en el empaque original. Almacénese lejos de productos químicos peligrosos para evitar la contaminación del producto. Respetar los límites de apilamiento recomendados en la caja

Sección 8. Controles a la exposición y equipo de protección personal

Límite de exposición permisible (PEL) No determinado

Valor límite umbral (TLV) No determinado

Controles de ingeniería necesarios No determinado

Equipo de protección personal **Protección de las manos:** Usar guantes de protección acorde a EN374/ AS/NZS2161 o el equivalente recomendado localmente.

Protección de ojos: Usar gafas de seguridad contra polvo de acuerdo con el estándar recomendado por las autoridades locales.

Sección 9 Propiedades físicas y químicas

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia Pasta amarillenta o blanquecina

Estado de Solido a menos de 32 °C Humedad Max 1,75 m/m
agregación °C

Olor Característico del cacao
Presión de Vapor No determinado

PH Min 5.5 **Punto de fusión** 30- 34 °C

Sabor Característico del cacao
Punto de inflamación >250 °C

Solubilidad Insoluble en agua
Punto de ebullición >300 °C

Sección 10 Estabilidad y reactividad

Estabilidad Estable bajo condiciones de almacenaje recomendadas, no ocurre polimerización.

Reactividad No reacciona violentamente

Condiciones por evitar Ver sección 7 Manejo y Almacenamiento /

Materiales incompatibles No determinado

Peligros por descomposición del producto No determinado

Sección 11 Información Toxicológica

LD50 (Ratas):> 1000mg/kg **CL50 (ratas):** No determinado

El producto no ha sido enlistado como sensibilizador respiratorio, sensibilizador en piel, cancerígeno, mutagénico, teratogénico.

Sección 12 Información de los efectos sobre la ecología

Completamente Bio degradable, no existen peligros ecológicos relacionados a este producto, el producto no contiene metales pesados, No es necesario el pretratamiento específico de aguas. No existe información disponible sobre eliminación/ descomposición y bioacumulación potencial o daño ambiental potencial a largo plazo según la base de datos/ US EPA

Sección 13 Información relativa a la eliminación de los productos

Eliminar de acuerdo con las regulaciones ambientales locales

Sección 14 Información sobre el transporte

Clasificación tipo TDG: No regulado.

Transportar como producto alimenticio, lejos de productos químicos que puedan alterar la inocuidad del producto.

Sección 15 Información regulatoria

No existen restricciones para la venta, distribución o consumo de este alimento.