



FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ
conformément au Règlement (CE) No. 1907/2006 - fr

NSF H1 Registration: 152360

LUB FOOD CHAIN OIL



Nonfood Compounds
Program Listed (Category Code)
(Registration #)

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

1. Identification de la substance/ du mélange et de la société/ l'entreprise

1.1 Identificateur de produit

Nom du produit : LUB FOOD CHAIN OIL

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

Utilisation de la substance/du mélange : Huile de graissage

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

1, rue des Usines BP2017
74000 Annecy
Tel : +33 (0)4 50 65 30 00
Fax : +33 (0)4 50 65 32 91

Adresse e-mail : fds@ntn-snr.fr

1.4 Numéro d'appel d'urgence

Emergency Tel. (Office hours) +33 (0)4 50 65 97 55
Emergency Tel. (France) ORFILA (INRS) + 33 (0)1 45 42 59 59

2. Identification des dangers

2.1 Classification de la substance ou du mélange

Classification (RÈGLEMENT (CE) No 1272/2008)

Pas une substance ni un mélange dangereux.

Classification (67/548/CEE, 1999/45/CE)

Pas une substance ni un mélange dangereux.

2.2 Éléments d'étiquetage

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

Étiquetage (RÈGLEMENT (CE) No 1272/2008)

Pas une substance ni un mélange dangereux.

2.3 Autres dangers

3. Composition/ informations sur les composants

3.2 Mélanges

Nature chimique	: huile synthétique hydrocarbonée huile ester
Remarques	: Aucun ingrédient dangereux

4. Premiers secours

4.1 Description des premiers secours

En cas d'inhalation	: Déplacer la personne à l'air frais. Si des signes/symptômes persistent, requérir une assistance médicale. Coucher la personne concernée et la maintenir au chaud. En cas d'inconscience, allonger en position latérale stable et appeler un médecin. Maintenir l'appareil respiratoire dégagé. Respiration artificielle en cas de respiration irrégulière ou d'arrêt respiratoire.
En cas de contact avec la peau	: Enlever immédiatement tout vêtement souillé. Laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et du savon. Faire immédiatement appel à une assistance médicale en cas d'apparition d'une irritation qui persiste. Laver les vêtements avant de les remettre. Nettoyer à fond les chaussures avant de la réutiliser.
En cas de contact avec les yeux	: Si l'irritation oculaire persiste, consulter un médecin spécialiste. Rincer immédiatement avec beaucoup d'eau, également sous les paupières. Pendant au moins 10 minutes.
En cas d'ingestion	: En cas d'inconscience, allonger en position latérale stable et appeler un médecin. Maintenir l'appareil respiratoire dégagé. Ne jamais rien faire avaler à une personne inconsciente. Faire appel à une assistance médicale si des symptômes apparaissent. : Amener la victime à l'air libre. : Se rincer la bouche à l'eau.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Symptômes	: Pas d'information disponible.
-----------	---------------------------------

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

Risques : Aucun(e) à notre connaissance.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement : Pas d'information disponible.

5. Mesures de lutte contre l'incendie

5.1 Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés : Utiliser des moyens d'extinction appropriés aux conditions locales et à l'environnement proche.

Moyens d'extinction inappropriés : aucun(e)

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Dangers spécifiques pendant la lutte contre l'incendie : En cas d'incendie, il peut se produire un dégagement de (d') : Oxydes de carbone

5.3 Conseils aux pompiers

Équipement de protection spécial pour les pompiers : En cas d'incendie, porter un appareil de protection respiratoire autonome.
Utiliser un équipement de protection individuelle.
En cas de risque d'inhalation de poussières et/ou de fumées, porter un appareil de protection respiratoire autonome.
L'inhalation de produits de décomposition peut entraîner des problèmes de santé.

Information supplémentaire : Procédure standard pour feux d'origine chimique.

6. Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

6.1 Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Précautions individuelles : Évacuer le personnel vers des endroits sûrs.
Utiliser un équipement de protection individuelle.
Assurer une ventilation adéquate.
Ne pas respirer les vapeurs ou le brouillard de pulvérisation.
Voir mesures de protection sous chapitre 7 et 8.

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement

Précautions pour la protection de l'environnement : Essayer de prévenir la pénétration du matériel dans les égouts ou les cours d'eau.
Éviter tout déversement ou fuite supplémentaire, si cela est possible en toute sécurité.
Prévenir les autorités locales si des fuites significatives ne peuvent pas être contenues.

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Méthodes de nettoyage : Contenir et collecter le matériel répandu à l'aide d'un matériau absorbant non combustible, (p.e. sable, terre, terre de diatomées, vermiculite) et le mettre dans un conteneur pour

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

l'élimination conformément aux réglementations locales / nationales (voir chapitre 13).

6.4 Référence à d'autres sections

Équipement de protection individuel, voir section 8.

7. Manipulation et stockage

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Conseils pour une manipulation sans danger :

- Ne pas respirer les vapeurs ou le brouillard de pulvérisation.
- Éviter le contact avec la peau et les yeux.
- Équipement de protection individuel, voir section 8.
- Ne pas manger, fumer ou boire dans la zone de travail.
- Se laver les mains et le visage avant les pauses et immédiatement après manipulation du produit.
- Éviter le contact avec les yeux, la bouche et la peau.
- Éviter le contact avec la peau et les vêtements.
- Ne pas ingérer.
- Ne pas remballer.
- Ne pas réutiliser des récipients vides.
- Ces instructions de sécurité s'appliquent aussi aux emballages vides qui peuvent contenir encore des résidus du produit.
- Conserver le conteneur fermé lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Éviter de respirer les vapeurs ou le brouillard.

7.2 Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités

Exigences concernant les aires de stockage et les conteneurs :

- Conserver dans le conteneur d'origine.
- Conserver le conteneur fermé lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.
- Pour conserver la qualité du produit, ne pas stocker à la chaleur ni au soleil.
- Refermer soigneusement tout récipient entamé et le stocker verticalement afin d'éviter tout écoulement.
- Stocker en tenant compte des législations nationales spécifiques.
- Conserver dans des conteneurs proprement étiquetés.

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

: Consulter les directives techniques pour l'utilisation de cette substance/ce mélange.

8. Contrôles de l'exposition/ protection individuelle

8.1 Paramètres de contrôle

Ne contient pas de substances avec des valeurs limites d'exposition professionnelle.

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

8.2 Contrôles de l'exposition

Mesures d'ordre technique

Maintenir les concentrations dans l'air au-dessous des standards d'exposition professionnelle. Il est recommandé que tous les équipements de contrôle de la poussière tels que ventilation avec aspiration à la source et systèmes de transport de la matière impliqués dans la manutention de ce produit aient des clapets anti-déflagrants ou un système de suppression des explosions ou un environnement pauvre en oxygène.

Prendre des mesures pour que les systèmes de manipulation des poussières (tels que les gaines d'extraction, les collecteurs de poussières, les récipients et l'équipement de transformation) soient conçus de manière à empêcher toute libération de poussières dans la zone de travail (c'est-à-dire, qu'il n'y ait aucune fuite à partir de l'équipement).
aucun(e)

Équipement de protection individuelle

- Protection respiratoire : En cas de formation de vapeurs, utiliser un respirateur avec un filtre homologué.
- Protection des mains : En cas de contact prolongé ou répété, utiliser des gants de protection.
Les gants de protection sélectionnés doivent satisfaire aux spécifications de la Directive EU 89/686/CEE et au standard EN 374 qui en dérive.
Le choix d'un gant approprié ne dépend pas seulement de sa matière mais aussi d'autres propriétés et diffère d'un fournisseur à l'autre.
Le temps de pénétration dépend, entre autres choses de la matière, de l'épaisseur et du type de gants et doit donc être mesuré dans chaque cas.
- Protection des yeux : Lunettes de sécurité avec protections latérales conforme à l'EN166
- Mesures d'hygiène : Se laver le visage, les mains et toute partie de la peau exposée soigneusement après manipulation.
- Mesures de protection : Le type d'équipement de protection doit être sélectionné en fonction de la concentration et de la quantité de la substance dangereuse au lieu de travail.
Choisir une protection corporelle en relation avec le type, la concentration et les quantités de substances dangereuses, et les spécificités du poste de travail.

Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement

- Conseils généraux : Essayer de prévenir la pénétration du matériel dans les égouts ou les cours d'eau.
Éviter tout déversement ou fuite supplémentaire, si cela est possible en toute sécurité.
Prévenir les autorités locales si des fuites significatives ne peuvent pas être contenues.

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

9. Propriétés physiques et chimiques

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect	: liquide
Couleur	: incolore
Odeur	: caractéristique
Seuil olfactif	: Donnée non disponible
pH	: Donnée non disponible
Point/intervalle de fusion	: Donnée non disponible
Point/intervalle d'ébullition	: Donnée non disponible
Point d'éclair	: ≥ 200 °C, Méthode de test: coupelle ouverte, ISO 2592
Taux d'évaporation	: Donnée non disponible
Inflammabilité (solide, gaz)	: Donnée non disponible
Limite d'explosivité, inférieure	: Donnée non disponible
Limite d'explosivité, supérieure	: Donnée non disponible
Pression de vapeur	: $< 0,001$ hPa, 20 °C
Densité de vapeur relative	: Donnée non disponible
Densité	: $0,86$ g/cm ³ , 20 °C
Hydrosolubilité	: insoluble
Solubilité dans d'autres solvants	: Donnée non disponible
Coefficient de partage: n-octanol/eau	: Donnée non disponible
Température d'auto-inflammabilité	: Donnée non disponible
Température d'inflammation	: Donnée non disponible
Viscosité, dynamique	: Donnée non disponible
Viscosité, cinématique	: 220 mm ² /s, 40 °C
Propriétés comburantes	: Donnée non disponible

9.2 Autres informations

Point de sublimation	: Donnée non disponible
Masse volumique apparente	: Donnée non disponible

10. Stabilité et réactivité

10.1 Réactivité

Pas de dangers particuliers à signaler.

10.2 Stabilité chimique

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

Pas de décomposition si le produit est entreposé et utilisé selon les prescriptions.

10.3 Possibilité de réactions dangereuses

Réactions dangereuses : Pas de réactions dangereuses connues dans les conditions normales d'utilisation.

10.4 Conditions à éviter

Conditions à éviter : Pas de conditions à remarquer spécialement.

10.5 Matières incompatibles

Matières à éviter : Pas de matières à signaler spécialement.

10.6 Produits de décomposition dangereux

Produits de décomposition dangereux : Pas de décomposition si le produit est entreposé et utilisé selon les prescriptions.

11. Informations toxicologiques

11.1 Informations sur les effets toxicologiques

Produit

Toxicité aiguë par voie orale : Ces informations ne sont pas disponibles.

Toxicité aiguë par inhalation : Ces informations ne sont pas disponibles.

Corrosion cutanée/irritation cutanée : Ces informations ne sont pas disponibles.

Lésions oculaires graves/irritation oculaire : Ces informations ne sont pas disponibles.

Sensibilisation respiratoire ou cutanée : Ces informations ne sont pas disponibles.

Mutagénicité sur les cellules germinales

Génotoxicité in vitro : Donnée non disponible

Génotoxicité in vivo : Donnée non disponible

Cancérogénicité : Donnée non disponible

Toxicité pour la reproduction : Donnée non disponible

Tératogénicité : Donnée non disponible

Toxicité à dose répétée : Ces informations ne sont pas disponibles.

Toxicité par aspiration : Ces informations ne sont pas disponibles.

Information supplémentaire : L'information fournie est basée sur les données des composants et de la toxicologie de produits similaires.

12. Informations écologiques

12.1 Toxicité

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

Produit:

Toxicité pour les poissons : Donnée non disponible
Toxicité pour la daphnie et les autres invertébrés aquatiques : Donnée non disponible
Toxicité pour les algues : Donnée non disponible
Toxicité pour les bactéries : Donnée non disponible

12.2 Persistance et dégradabilité

Produit:

Biodégradabilité : Donnée non disponible
Élimination physico-chimique : Donnée non disponible

12.3 Potentiel de bioaccumulation

Produit:

Bioaccumulation :
Ce mélange ne contient pas de substance considérée comme persistante, ni bioaccumulable ni toxique (PBT)., Ce mélange ne contient aucune substance qui seraient considérées comme étant particulièrement persistante ou particulièrement bio-accumulable (vPvB).

12.4 Mobilité dans le sol

Produit:

Mobilité : Donnée non disponible
Répartition entre les compartiments environnementaux : Donnée non disponible

12.5 Résultats des évaluations PBT et vPvB

Produit:

Évaluation : Une substance/préparation ne contient aucun ingrédient considéré comme persistant, bio-accumulable et toxique (PBT), ou très persistant et très bio-accumulable (vPvB) à des niveaux de 0,1% ou plus.

12.6 Autres effets néfastes

Produit:

Information écologique supplémentaire : Pas d'information écologique disponible.

13. Considérations relatives à l'élimination

13.1 Méthodes de traitement des déchets

Produit : Empêcher le produit de pénétrer dans les égouts, les cours d'eau ou le sol.

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

- : Le code de déchet doit être attribué par l'utilisateur, selon l'application du produit.
- Emballages contaminés : Les récipients vides peuvent être évacués en décharge, si les réglementations locales le permettent.

14. Informations relatives au transport

14.1 Numéro ONU

ADR

Marchandise non dangereuse

IMDG

Marchandise non dangereuse

IATA

Marchandise non dangereuse

14.2 Nom d'expédition des Nations unies

ADR

Marchandise non dangereuse

IMDG

Marchandise non dangereuse

IATA

Marchandise non dangereuse

14.3 Classe(s) de danger pour le transport

ADR

Marchandise non dangereuse

IMDG

Marchandise non dangereuse

IATA

Marchandise non dangereuse

14.4 Groupe d'emballage

ADR

Marchandise non dangereuse

IMDG

Marchandise non dangereuse

IATA

Marchandise non dangereuse

14.5 Dangers pour l'environnement

ADR

Marchandise non dangereuse

IMDG

Marchandise non dangereuse

IATA

Marchandise non dangereuse

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Donnée non disponible

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

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

Not available

15. Informations réglementaires

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

- REACH - Liste de Substances Extrêmement Préoccupantes Candidates à la Procédure d'Autorisation (Article 59). : Ce produit ne contient pas de substances extrêmement préoccupantes (Règlement (CE) No 1907/2006 (REACH), Article 57).
- Réglementation relative aux dangers liés aux accidents majeurs (Réglementation relative aux Installations Classées) : 96/82/EC Mise à jour: non applicable
- Maladies Professionnelles (R-461-3, France) :
- : 36: Affections provoquées par les huiles et graisses d'origine minérale ou de synthèse.
 - : 34: Affections provoquées par les phosphates, pyrophosphates et thiophosphates d'alcoyle, d'aryle ou d'alcoylaryle et autres organophosphorés anticholinestérasiques ainsi que par les phosphoramides et carbamates hétérocycliques anticholinestérasiques
 - : 49: Affections cutanées provoquées par les amines aliphatiques, alicycliques ou les éthanolamines.
 - : 49 bis: Affections respiratoires provoquées par les amines aliphatiques, les éthanolamines ou l'isophoronediamine.
 - : 15: Affections provoquées par les amines aromatiques, leurs sels et leurs dérivés notamment hydroxylés, halogénés, nitrés, nitrosés, et sulfonés.
 - : 15 bis: Affections provoquées par les amines aromatiques, leurs sels et leurs dérivés notamment hydroxylés, halogénés, nitrés, nitrosés et sulfonés.

15.2 Évaluation de la sécurité chimique

Ces informations ne sont pas disponibles.

16. Autres informations

Information supplémentaire

La présente fiche de données de sécurité s'applique uniquement à des produits contenus dans des emballages et portant des étiquetages d'origine de la société NTN-SNR Roulements. Les informations qu'elle contient sont soumises au droit de propriété intellectuelle et ne peuvent être reproduites ou modifiées sans le consentement écrit explicite de la société NTN-SNR Roulements. Toute transmission de ce document est uniquement autorisée dans l'étendue prévue par la loi. Une diffusion plus large, en particulier une diffusion publique de nos fiches de données de sécurité (par exemple, sous forme de téléchargement sur Internet) n'est pas autorisée sans notre consentement écrit explicite. Conformément aux prescriptions légales, la société NTN-SNR Roulements met à la disposition de ses clients des fiches de données de sécurité modifiées. Il relève de la responsabilité du client de

LUB FOOD CHAIN OIL

Version 2.0

Date de révision 14.04.2016

transmettre des fiches de données de sécurité et d'éventuelles modifications qui y ont été apportées à ses propres clients, collaborateurs et autres utilisateurs du produit, la transmission s'effectuant conformément aux prescriptions légales. La société NTN-SNR Roulements n'assume aucune garantie pour le caractère actuel des fiches de données de sécurité que des utilisateurs se voient remettre par des tiers. L'ensemble des informations et des instructions contenues dans la fiche de données de sécurité a été établi selon les meilleures connaissances et se base sur les informations existantes qui sont à notre disposition le jour de la publication. Les indications se destinent à décrire le produit en termes de mesures de sécurité nécessaires ; elles ne constituent pas une garantie pour l'existence de caractéristiques ou elles ne garantissent pas le caractère adéquat du produit dans le cas particulier pas plus qu'elles n'établissent pas un rapport de droit contractuel.