

**SCHEDA SICUREZZA PRODOTTO: ZUCCHERO a VELO con AMIDO****SEZIONE 1: ELEMENTI IDENTIFICATORI****1.1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

Nome commerciale	ZUCCHERO a VELO con AMIDO (3%)
------------------	--------------------------------

**1.2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Zucchero impalpabile (dim. < 100µ) addizionato di amido
---

**1.3 PRODUTTORE**

ZUCCHERO & C. Srl  
VIA DEL FORNACCIO, 7/GH  
LOC.VALLINA-BAGNO A RIPOLI  
Tel. 055-696444 Fax 055-696445

**SEZIONE 2: INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI**

Nome CAS	SACCAROSIO
Nome chimico e sinonimi	SACCAROSIO
Formula bruta	C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>11</sub>
Peso molecolare	342,10

Nome CAS	AMIDO
Nome chimico e sinonimi	AMIDO
Formula bruta	(C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> O <sub>5</sub> ) <sub>n</sub>

**SEZIONE 3: INDICAZIONE DEI PERICOLI**

**Avvertenza:** la lavorazione e la manipolazione dello zucchero a velo possono dare origine a presenza di polvere di zucchero in sospensione nell'aria la quale in determinate condizioni può dare luogo a formazione di nubi esplosive, caratteristica comune alla polveri di prodotti alimentari.

**SEZIONE 4: MISURE DI PRONTO SOCCORSO**

n.a.

**SEZIONE 5: MISURE ANTINCENDIO**

n.a.

**SEZIONE 6: MISURE PER IL CONTROLLO DEGLI SPANDIMENTI**

n.a.

**SEZIONE 7: NORME PER LA MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO****7.1 PROTEZIONE PER LA MANIPOLAZIONE**

Lo zucchero non richiede precauzione per la sua manipolazione, va comunque ricordato che, come per tutti i prodotti polverosi, è consigliato l'utilizzo di:

- MASCHERA FACCIALE PER BOCCA E NASO
- OCCHIALI a TENUTA

**7.2 PROTEZIONE PER LA MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO**

In presenza di polvere di zucchero in sospensione nell'aria si richiedono le seguenti precauzioni:

- Evitare l'accumulo di polveri che con l'aria potrebbero causare nubi esplosive
- Non fumare
- Non usare fiamme libere
- Utilizzare attrezzi antiscintilla
- Messa a terra delle apparecchiature
- Protezione contro scariche atmosferiche
- Impianti elettrici di sicurezza (CEI 54-2)

**7.3 RISCHIO DI ACCUMULAZIONE ELETTROSTATICA**

Utilizzare apparecchiature che evitano l'accumulo di cariche elettrostatiche

**7.4 CONTENITORI PER LO STOCCAGGIO**

Materiali idonei al contatto con alimenti secondo quanto stabilito dal D.M. del 21/3/73 e succ. modifiche.

**SEZIONE 8: CONTROLLO ESPOSIZIONE / PROTEZIONE INDIVIDUALE**

n.a.

**SEZIONE 9: CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE**

Nome chimico	SACCAROSIO
Aspetto	SOLIDO CRISTALLINO IN POLVERE IMPALPABILE
Formula chimica	C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>11</sub>
Punto di fusione	185 °C A 1 Bar (con decomposizione)
Materiale igroscopico	

**SEZIONE 10: REATTIVITA' E STABILITA'****10.1 DATI DI INFIAMMABILITA' ED ESPLOSIVITA' (per polveri)**

LIMITE DI INFIAMMABILITA' : 35 g/m<sup>3</sup>

TEMPERATURA DI INGNIZIONE : 350 °C

ENERGIA MINIMA D'ACCENSIONE : 30 mJ

<b>Zucchero &amp; c.</b>	<b>SCHEMA SICUREZZA</b>	Data di redazione: 30/03/2009	
		Rev. 2	Pag. 3 di 3

## **10.2 RISCHI DI INCENDIO ED ESPLOSIONE**

Nubi esplosive possono verificarsi in presenza di polvere di saccarosio, con granulometria inferiore a 0.2 mm, in concentrazione superiore a 35 g/m<sup>3</sup> ed in presenza di una sorgente termica di almeno 350 °C. Una polvere infiammabile, in sospensione nell'aria, può formare una nube avente concentrazione compresa nell'intervallo di infiammabilità, e quindi esplosibile, anche in una parte limitata dell'intero ambiente.

## **10.3 MATERIALE E CONDIZIONI DA EVITARE**

Lo zucchero mescolato con prodotti fortemente ossidanti (PERCLORATI; PEROSSIDI; ecc.) porta alla formazione di composti esplosivi per urti.

## **SEZIONE 11: INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE**

n.a.

## **SEZIONE 12: DATI DI IMPATTO AMBIENTALE**

Benché completamente biodegradabile, lo sversamento di grandi quantità di sostanza organica nei corsi d'acqua può mettere in crisi il sistema e causare grave inquinamento per l'elevato consumo di ossigeno.

## **SEZIONE 13: CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO**

n.a.

## **SEZIONE 14: INFORMAZIONI SUL TRASPORTO**

n.a.

## **SEZIONE 15: INFORMAZIONI SULLA REGOLAMENTAZIONE**

### **15.1 LEGISLAZIONE**

D.Lgs. Governo n°51 del 20/02/2004

Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Regolamento (CE) n. 318/2006 del Consiglio del 20 febbraio 2006 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dello zucchero

## **SEZIONE 16: ALTRE INFORMAZIONI**

### **16.1 BIBLIOGRAFIA**

\*La Sucrerie Belge - N°10 - 1967 - Le danger d'explosion de poussières dans le silos à sucre.

\* Norme CEI 64-2 4°ed - 1990

**Zucchero & c.**