

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

1 Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

- **Identificador del producto**
- **Nombre comercial:** **Blue Food Coloring**
- **Código de producto:** BF5000
- **Uso recomendado y restricciones de uso**
- **Uso recomendado:** Sustancias químicas de laboratorio
- **Restricciones de uso:** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad**
- **Fabricante/distribuidor:**
AquaPhoenix Scientific, Inc.
860 Gitts Run Road
Hanover, PA 17331 USA
Tel +1 (717)632-1291
Toll-Free: (866)632-1291
info@aquaphoenixsci.com
- **Distribuidor:**
AquaPhoenix Scientific
860 Gitts Run Road,
Hanover, PA 17331
(717) 632-1291
- **Teléfono de emergencia:**
ChemTel Inc.
(800)255-3924 (North America)
+1 (813)248-0585 (International)

2 Identificación de los peligros

- **Clasificación de la sustancia o de la mezcla**
El producto no se ha clasificado de conformidad con el Sistema Globalmente Armonizado (GHS).
- **Elementos de la etiqueta**
- **Elementos de las etiquetas del SAM** suprimido
- **Pictogramas de peligro** suprimido
- **Palabra de advertencia** suprimido
- **Indicaciones de peligro** suprimido
- **Consejos de prudencia** suprimido
- **Otros peligros** No hay otros riesgos no clasificados que han sido identificados.

3 Composición/información sobre los componentes

- **Caracterización química:** Mezclas

· Componentes peligrosos:

7732-18-5	Agua	>99%
77-92-9	ácido cítrico	<1%
 Irrit. oc. 2A, H319; STOT única 3, H335		

· Indicaciones adicionales:

Para los ingredientes mencionados, la identidad y porcentajes exactos están siendo retenidos como un secreto comercial.

(se continua en página 2)

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

Nombre comercial: Blue Food Coloring

(se continua en página 1)

El texto de los posibles riesgos aquí indicados se puede consultar en el capítulo 16.

4 Primeros auxilios

· Descripción de los primeros auxilios

· En caso de inhalación del producto:

Suministrar aire fresco. En caso de trastornos, consultar al médico.

· En caso de contacto con la piel:

Lavar con agua caliente.

En caso de irritación cutánea consultar a un médico.

· En caso de con los ojos:

Quitar las lentes de contacto si se llevan.

Enjuague los ojos abiertos durante 15 minutos con agua corriente. Si los síntomas persisten, consultar un médico.

· En caso de ingestión:

El producto está indicado para uso oral. En caso de sobreingestión o ingesta pediátrica, NO INDUZCA EL VÓMITO. Póngase en contacto con un médico u hospital.

· Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

No existen más datos relevantes disponibles.

· Riesgos

No existen más datos relevantes disponibles.

· Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.

5 Medidas de lucha contra incendios

· Medios de extinción

· Sustancias extintoras apropiadas:

Combatir los incendios con medidas adaptados al ambiente circundante.

· Sustancias extintoras inapropiadas por razones de seguridad:

No existen más datos relevantes disponibles.

· Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

No existen más datos relevantes disponibles.

· Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

· Equipo especial de protección:

Llevar puesto un aparato de respiración autónomo.

Llevar puesto un traje de protección total.

6 Medidas en caso de vertido accidental

· Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

Asegurarse de que haya suficiente ventilación.

· Precauciones relativas al medio ambiente:

No se requieren medidas especiales.

· Métodos y material de contención y de limpieza:

Limpe pequenos derramamentos de água com papel toalha e descarte.

Para derrames más grandes, agregue aserrín, tiza u otro material de unión inerte, luego barrer y desechar.

Evacuar el material recogido según las normativas vigentes.

(se continua en página 3)

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

Nombre comercial: Blue Food Coloring

(se continua en página 2)

· Referencia a otras secciones

- Ver capítulo 7 para mayor información sobre una manipulación segura.
- Ver capítulo 8 para mayor información sobre el equipo personal de protección.
- Para mayor información sobre cómo desechar el producto, ver capítulo 13.

7 Manipulación y almacenamiento

- **Manipulación:**
- **Precauciones para una manipulación segura** No se requieren medidas especiales.
- **Prevención de incendios y explosiones:** No se requieren medidas especiales.
- **Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades**
- **Exigencias con respecto al almacén y los recipientes:** No se requieren medidas especiales.
- **Normas en caso de un almacenamiento conjunto:** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Indicaciones adicionales sobre las condiciones de almacenamiento:**
Mantener el recipiente cerrado herméticamente.
- **Usos específicos finales** No existen más datos relevantes disponibles.

8 Controles de exposición/protección individual

- **Parámetros de control**
- **Componentes con valores límite admisibles que deben controlarse en el puesto de trabajo:**
El producto no contiene cantidades relevantes de sustancias con valores límite que exijan un control en el puesto de trabajo.
- **Controles de la exposición**
- **Medidas generales de protección e higiene:**
Se deben observar las medidas de seguridad para el manejo de productos químicos.
Mantener alejado de alimentos, bebidas y alimentos para animales.
- **Controles de ingeniería:**
No existen más datos relevantes disponibles.
Proveer de una adecuada ventilación.
- **Protección respiratoria:** No es necesario en condiciones normales de uso.
- **Protección de manos:** No es necesario en condiciones normales de uso.
- **Protección de ojos:** Siga las directrices nacionales pertinentes sobre el uso de gafas de protección.
- **Protección del cuerpo:** No es necesario.
- **Limitación y control de la exposición ambiental** No se requieren medidas especiales.
- **Medidas de gestión de riesgos** No se requieren medidas especiales.

9 Propiedades físicas y químicas

· Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

- **Aspecto:**
- **Forma:** Liquido
- **Color:** Azul
- **Olor:** Inodoro

(se continua en página 4)

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

Nombre comercial: Blue Food Coloring

(se continua en página 3)

· Umbral olfativo:	No determinado.
· valor pH a 20 °C (68 °F):	2.9-3.6
· Punto de fusión/punto de congelación:	No determinado.
· Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición:	100 °C (212 °F)
· Punto de inflamación:	No aplicable.
· Inflamabilidad (sólido, gas):	No aplicable.
· Temperatura de ignición:	No determinado.
· Temperatura de descomposición:	No determinado.
· Propiedades explosivas:	El producto no es explosivo.
· Límites de explosión:	
Inferior:	No determinado.
Superior:	No determinado.
· Propiedades comburentes:	No oxidante.
· Presión de vapor:	No determinado.
· Densidad a 20 °C (68 °F):	1-1.01 g/cm ³ (8.35-8.43 lbs/gal)
· Densidad relativa	No determinado.
· Densidad de vapor	No determinado.
· Tasa de evaporación:	No determinado.
· Solubilidad en / miscibilidad con agua:	Completamente mezclable.
· Coeficiente de reparto: n-octanol/agua:	No determinado.
· Viscosidad:	
Dinámica:	No determinado.
Cinemática:	No determinado.
· Otros datos	No existen más datos relevantes disponibles.

10 Estabilidad y reactividad

- **Reactividad** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Estabilidad química** El material es estable bajo condiciones normales.
- **Descomposición térmica / condiciones que deben evitarse:**
No se descompone si se almacena y maneja adecuadamente.
- **Posibilidad de reacciones peligrosas** No se conocen reacciones peligrosas.
- **Condiciones que deben evitarse** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Materiales incompatibles:** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Productos de descomposición peligrosos:** Pueden haber vestigios.

11 Información toxicológica

(se continua en página 5)

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

Nombre comercial: Blue Food Coloring

(se continua en página 4)

- **Información sobre los efectos toxicológicos**
- **Toxicidad aguda** A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
- **Valores LD/LC50 (dosis letal /dosis letal = 50%) relevantes para la clasificación:** Nada.
- **Efecto estimulante primario:**
- **Corrosión o irritación cutáneas**
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
- **Lesiones o irritación ocular graves**
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
- **Sensibilización respiratoria o cutánea**
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

· IARC (Agencia Internacional para la Investigación sobre el Cáncer)

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· NTP (Programa Nacional de Toxicología)

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· OSHA-Ca (Administración de Seguridad y Salud Ocupacional)
--

ninguno de los componentes está incluido en una lista

- **Vías probables de exposición:**

- ingestión
- inhalación.
- contacto visual
- contacto con la piel

- **Efectos agudos (toxicidad aguda, irritación y corrosividad)**

- No existen más datos relevantes disponibles.

- **Toxicidad por dosis repetidas** No existen más datos relevantes disponibles.

- **Mutagenicidad en células germinales**

- A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

- **Carcinogenicidad** A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

- **Toxicidad para la reproducción**

- A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

- **Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición única**

- A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

- **Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición repetida**

- A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

- **Peligro de aspiración** A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

12 Información ecológica

- **Toxicidad**
- **Toxicidad acuática:** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Persistencia y degradabilidad** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Potencial de bioacumulación** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Movilidad en el suelo** No existen más datos relevantes disponibles.
- **Indicaciones medioambientales adicionales:**
- **Indicaciones generales:** Actualmente no se conocen efectos nocivos para el medio ambiente.
- **Otros efectos adversos** No existen más datos relevantes disponibles.

(se continua en página 6)

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

Nombre comercial: Blue Food Coloring

(se continua en página 5)

13 Consideraciones relativas a la eliminación

· Métodos para el tratamiento de residuos

· Recomendación:

Pequeñas cantidades pueden ser desechadas con la basura doméstica.

El usuario de este material tiene la responsabilidad de disponer de material no utilizado, los residuos y los recipientes en cumplimiento con todas las leyes locales, estatales y federales con respecto al tratamiento, almacenamiento y eliminación de desechos peligrosos y no peligrosos.

· Embalajes sin limpiar:

· Recomendación: Eliminar conforme a las disposiciones oficiales.

14 Información relativa al transporte

· Número ONU

· DOT, ADR/RID/ADN, IMDG, IATA suprimido

· Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas

· DOT, ADR/RID/ADN, IMDG, IATA suprimido

· Clase(s) de peligro para el transporte

· DOT, ADR/RID/ADN, IMDG, IATA

· Clase suprimido

· Grupo de embalaje

· DOT, ADR/RID/ADN, IMDG, IATA suprimido

· Peligros para el medio ambiente:

· Contaminante marino: No

· Precauciones particulares para los usuarios

No aplicable.

· Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio MARPOL y el Código IBC

No aplicable.

15 Información reglamentaria

· Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

· Estados Unidos (EEUU)

· SARA

· Section 302 (Sustancia Extremadamente Peligrosa)

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· Sección 313 (Químicos tóxicos específicos)

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· TSCA (Toxic Substances Control Act)

(se continua en página 7)

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

Nombre comercial: Blue Food Coloring

(se continua en página 6)

Todos los ingredientes están listados o exentos.

· Proposición 65 (California)
· Químicas conocidas a causa cáncer:

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· Químicas conocidas a causa toxicidad del desarrollo en hembras:

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· Químicas conocidas a causa toxicidad del desarrollo en machos:

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· Químicas conocidas a causa toxicidad del desarrollo:

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· EPA (Environmental Protection Agency)

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· IARC / CIIC (International Agency for Research on Cancer/ El Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer)

ninguno de los componentes está incluido en una lista

· Lista de sustancias domésticas (DSL) de Canadá / Canadian Domestic Substances List (DSL)

Todos los componentes figuran en la Lista de sustancias domésticas o la Lista de sustancias no domésticas.

16 Otra información

Los datos se fundan en el estado actual de nuestros conocimientos, pero no constituyen garantía alguna de cualidades del producto y no generan ninguna relación jurídica contractual.

· Abreviaturas y acrónimos:

ADR: Acuerdo europeo acerca del transporte internacional de mercancías peligrosas por carretera

IMDG: Código marítimo internacional de bienes peligrosos

DOT: Departamento de Transporte de EE. UU.

IATA: Asociación internacional de transporte aéreo

CAS: Servicio de abstractos químicos (división de la Sociedad química americana)

LC50: Concentración Letal, cincuenta por ciento

LC50: Dosis Letal promedio

OSHA: Administración de Seguridad y Salud Ocupacional

Irrit. oc. 2A: Lesiones oculares graves o irritación ocular – Categoría 2A

STOT única 3: Toxicidad específica en determinados órganos (exposición única) – Categoría 3

· Fuentes

Sitio web, European Chemicals Agency (echa.europa.eu)

Sitio web, US EPA Substance Registry Services (ofmpub.epa.gov/sor internet/registry/substreg/home/overview/home.do)

Sitio web, Chemical Abstracts Registry, American Chemical Society (www.cas.org)

Patty's Industrial Hygiene, 6th ed., Rose, Vernon, ed. ISBN: 978-0-470-07488-6

Casarett and Doull's Toxicology: The Basic Science of Poisons, 8th Ed., Klaasen, Curtis D., ed., ISBN: 978-0-07-176923-5.

Hojas de Datos de Seguridad, Fabricantes Individuales

Ficha preparado por:

ChemTel

1305 North Florida Avenue

Tampa, Florida USA 33602-2902

(se continua en página 8)

Ficha de datos de seguridad

Según las normas de OSHA SGA (29CFR 1910.1200) y WHMIS 2015

Revisión: 13 julio 2020

Nombre comercial: Blue Food Coloring

(se continua en página 7)

Línea gratuita América del Norte: 1-888-255-3924 Intl. +01 813-248-0573
Sitio web: www.chemtel.com