

# Fiche de Données de Sécurité

## Cookies chocolat blanc 0 mg



Fiche du 16/5/2017, révision 1

### RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

#### 1.1. Identificateur de produit

Identification du mélange:

Dénomination commerciale: Cookies chocolat blanc 0 mg

Code commercial: PS906NI00

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

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

Fournisseur:

LABORATOIRES PHODE SAS

Albipôle

81 150 TERSSAC

FRANCE

tél : 33 (0)5 63 77 80 60 aux heures de bureau

Personne chargée de la fiche de données de sécurité:

#### 1.4. Numéro d'appel d'urgence

tél : 33 (0)5 63 77 80 60 aux heures de bureau

Le numéro de téléphone d'urgence valable en France est le numéro :

ORFILA (INRS) : + 33 (0)1 45 42 59 59.

Ce numéro permet d'obtenir les coordonnées de tous les centres Antipoison Français. Ces centres antipoison et de toxicovigilance fournissent une aide médicale gratuite (hors coût d'appel), 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Pour connaître le numéro de téléphone d'urgence valable dans votre pays, merci de contacter les autorités locales compétentes et de consulter le site Internet de l'ECHA (European Chemicals Agency) :

<http://echa.europa.eu/en/web/guest/support/helpdesks/national-helpdesks/list-of-national-help-desks>

### RUBRIQUE 2: Identification des dangers

#### 2.1. Classification de la substance ou du mélange

Critères Règlement CE 1272/2008 (CLP) :

Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).

Effets physico-chimiques nocifs sur la santé humaine et l'environnement :

Aucun autre danger

#### 2.2. Éléments d'étiquetage

Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).

Pictogrammes de danger:

Aucune

Mentions de danger:

Aucune

Conseils de prudence:

Aucune

Dispositions spéciales:

EUH210 Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

Contient

HELIOTROPINE: Peut produire une réaction allergique.

Dispositions particulières conformément à l'Annexe XVII de REACH et ses amendements successifs:

Aucune






## Fiche de Données de Sécurité

### Cookies chocolat blanc 0 mg



- 2.3. Autres dangers  
Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune  
Autres dangers:  
Aucun autre danger

#### RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

- 3.1. Substances  
N.A.
- 3.2. Mélanges  
Composants dangereux aux termes du Règlement CLP et classification relative :
- >= 0.5% - < 2.5% VANILLINE  
CAS: 121-33-5, EC: 204-465-2  
 3.3/2 Eye Irrit. 2 H319
- >= 0.5% - < 2.5% HELIOTROPINE  
CAS: 120-57-0, EC: 204-409-7  
 3.2/2 Skin Irrit. 2 H315
-  3.4.2/1 Skin Sens. 1 H317

#### RUBRIQUE 4: Premiers secours

- 4.1. Description des premiers secours  
En cas de contact avec la peau :  
Laver abondamment à l'eau et au savon.  
En cas de contact avec les yeux :  
En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.  
En cas d'ingestion :  
Ne faire vomir en aucun cas. CONSULTER IMMEDIATEMENT UN MEDECIN.  
En cas d'inhalation :  
Transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au chaud et au repos.
- 4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés  
Aucun
- 4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires  
Traitement :  
Aucun

#### RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

- 5.1. Moyens d'extinction  
Moyens d'extinction appropriés :  
Eau.  
Dioxyde de carbone (CO2).  
Moyens d'extinction qui ne doivent pas être utilisés pour des raisons de sécurité :  
Aucun en particulier.
- 5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange  
Ne pas inhaler les gaz produits par l'explosion et la combustion.  
La combustion produit de la fumée lourde.
- 5.3. Conseils aux pompiers  
Utiliser des appareils respiratoires adaptés.



## Fiche de Données de Sécurité

### Cookies chocolat blanc 0 mg



Recueillir séparément l'eau contaminée utilisée pour éteindre l'incendie. Ne pas la déverser dans le réseau des eaux usées. Si cela est faisable d'un point de vue de la sécurité, déplacer de la zone de danger immédiat les conteneurs non endommagés.

#### RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

- 6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence
  - Porter les dispositifs de protection individuelle.
  - Emmener les personnes en lieu sûr.
  - Consulter les mesures de protection exposées aux points 7 et 8.
- 6.2. Précautions pour la protection de l'environnement
  - Empêcher la pénétration dans le sol/sous-sol. Empêcher l'écoulement dans les eaux superficielles ou dans le réseau des eaux usées.
  - Retenir l'eau de lavage contaminée et l'éliminer.
  - En cas de fuite de gaz ou de pénétration dans les cours d'eau, le sol ou le système d'évacuation d'eau, informer les autorités responsables.
  - Matériel adapté à la collecte : matériel absorbant, organique, sable.
- 6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage
  - Laver à l'eau abondante.
- 6.4. Référence à d'autres rubriques
  - Voir également les paragraphes 8 et 13.

#### RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

- 7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger
  - Éviter le contact avec la peau et les yeux, l'inhalation de vapeurs et brouillards.
  - Ne pas manger et ne pas boire pendant le travail.
  - Voir également le paragraphe 8 pour les dispositifs de protection recommandés.
- 7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités
  - Tenir loin de la nourriture, des boissons et aliments pour animaux.
  - Matières incompatibles:
    - Aucune en particulier.
  - Indication pour les locaux:
    - Locaux correctement aérés.
- 7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)
  - Aucune utilisation particulière

#### RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

- 8.1. Paramètres de contrôle
    - Aucune limite d'exposition professionnelle disponibles
- Valeurs limites d'exposition DNEL
- HELIOTROPINE - CAS: 120-57-0
- Travailleur industriel: 17.6 mg/m<sup>3</sup> - Consommateur: 4.3 mg/m<sup>3</sup> - Exposition: Inhalation humaine - Fréquence: Long terme, effets systémiques
- Travailleur industriel: 2.5 mg/kg bw/day - Consommateur: 1.25 mg/kg bw/day - Exposition: Cutanée humaine - Fréquence: Long terme, effets systémiques
- Consommateur: 1.25 mg/kg bw/day - Exposition: Orale humaine - Fréquence: Long terme, effets systémiques
- Valeurs limites d'exposition PNEC
- HELIOTROPINE - CAS: 120-57-0
- Cible: Eau douce - valeur: 0.0025 mg/l
- Cible: Eau marine - valeur: 0.00025 mg/l
- Cible: Libérations intermittentes - valeur: 0.025 mg/l
- Cible: Micro-organismes dans les traitements des eaux usées - valeur: 0.01 mg/l
- Cible: Sédiments d'eau douce - valeur: 0.0119 mg/kg



## Fiche de Données de Sécurité

### Cookies chocolat blanc 0 mg



Cible: Sédiments d'eau marine - valeur: 0.0012 mg/kg

Cible: Terrain (agricole) - valeur: 0.00084 mg/kg

#### 8.2. Contrôles de l'exposition

Protection des yeux:

Non requis pour une utilisation normale. Opérer quoi qu'il en soit selon les bonnes pratiques de travail.

Protection de la peau:

L'adoption de précautions spéciales n'est pas requise pour une utilisation normale.

Protection des mains:

Non requis pour une utilisation normale.

Protection respiratoire:

N'est pas nécessaire en cas d'utilisation normale.

Risques thermiques :

Aucun

Contrôles de l'exposition environnementale :

Aucun

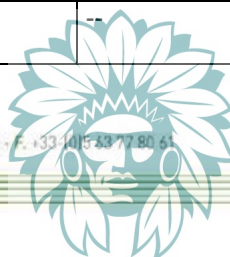
Contrôles techniques appropriés

Aucun

## RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

### 9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Propriétés	valeur	Méthode :	Remarques :
Aspect et couleur:	liquide - légèrement jaune	--	--
Odeur:	lacté, crémeux, grillé	--	--
Seuil d'odeur :	N.A.	--	--
pH:	N.A.	--	--
Point de fusion/congélation:	N.A.	--	--
Point d'ébullition initial et intervalle d'ébullition:	N.A.	--	--
Point éclair:	> 93 ° C	--	--
Vitesse d'évaporation :	N.A.	--	--
Inflammation solides/gaz:	N.A.	--	--
Limite supérieure/inférieure d'inflammabilité ou d'explosion :	N.A.	--	--
Pression de vapeur:	N.A.	--	--
Densité des vapeurs:	N.A.	--	--
Densité relative:	1.11 +/- 0.05	--	--
Hydrosolubilité:	soluble	--	--
Solubilité dans l'huile :	insoluble	--	--
Coefficient de partage (n-octanol/eau):	N.A.	--	--
Température d'auto-allumage :	N.A.	--	--
Température de décomposition:	N.A.	--	--



# Fiche de Données de Sécurité

## Cookies chocolat blanc 0 mg



Viscosité:	N.A.	--	--
Propriétés explosives:	N.A.	--	--
Propriétés comburantes:	N.A.	--	--

### 9.2. Autres informations

Propriétés	valeur	Méthode :	Remarques :
Miscibilité:	N.A.	--	--
Liposolubilité:	N.A.	--	--
Conductibilité:	N.A.	--	--
Propriétés caractéristiques des groupes de substances	N.A.	--	--

## RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

- 10.1. Réactivité  
Stable en conditions normales
- 10.2. Stabilité chimique  
Stable en conditions normales
- 10.3. Possibilité de réactions dangereuses  
Aucun
- 10.4. Conditions à éviter  
Stable dans des conditions normales.
- 10.5. Matières incompatibles  
Aucune en particulier.
- 10.6. Produits de décomposition dangereux  
Aucun.

## RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

- 11.1. Informations sur les effets toxicologiques  
Informations toxicologiques sur le produit :  
N.A.
- Informations toxicologiques sur les substances principales se trouvant dans le produit :  
HELIOTROPINE - CAS: 120-57-0
  - a) toxicité aiguë:  
Test: LD50 - Voie: Orale - Espèces: Rat 2700 mg/kg  
Test: LD50 - Voie: Peau - Espèces: Lapin > 5000 mg/kg

Si on n'a pas spécifié différemment, les données demandés par le Règlement (UE)2015/830 indiquées ci-dessous sont à considérer N.A.:

- a) toxicité aiguë;
- b) corrosion cutanée/irritation cutanée;
- c) lésions oculaires graves/irritation oculaire;
- d) sensibilisation respiratoire ou cutanée;
- e) mutagénicité sur les cellules germinales;
- f) cancérogénicité;
- g) toxicité pour la reproduction;
- h) toxicité spécifique pour certains organes cibles — exposition unique;
- i) toxicité spécifique pour certains organes cibles – exposition répétée;
- j) danger par aspiration.

## RUBRIQUE 12: Informations écologiques

- 12.1. Toxicité



## Fiche de Données de Sécurité

### Cookies chocolat blanc 0 mg



Utiliser le produit rationnellement en évitant de le disperser dans la nature.

HELIOTROPINE - CAS: 120-57-0

a) Toxicité aquatique aiguë:

Point final: LC50 Poissons 2.5 mg/kg - Durée h: 96

Point final: CEr50 Algues 6.8 mg/l - Durée h: 72

Point final: EC50 Daphnie 52 mg/l - Durée h: 48

12.2. Persistance et dégradabilité

HELIOTROPINE - CAS: 120-57-0

Biodégradabilité: Rapidement dégradable - Test: N.A. - Durée: 7 jours - %: 77 -

Remarques: OCDE 301

Biodégradabilité: N.A. Test: N.A. Durée: 28 jours - %: 82 - Remarques: OCDE 301

12.3. Potentiel de bioaccumulation

HELIOTROPINE - CAS: 120-57-0

Bioaccumulation: Pas bioaccumulable - Test: Kow - Coefficient de partition 1.05 -

Durée: N.A. - Remarques: N.A.

12.4. Mobilité dans le sol

N.A.

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune

12.6. Autres effets néfastes

Aucun

### RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Récupérer si possible. Opérer en respectant les dispositions locales et nationales en vigueur.

### RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

14.1. Numéro ONU

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

ADR-Shipping Name: \*ENTER PROPER SHIPPING NAME\*

IATA-Shipping Name: \*ENTER PROPER SHIPPING NAME\*

IMDG-Shipping Name: \*ENTER PROPER SHIPPING NAME\*

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

14.4. Groupe d'emballage

14.5. Dangers pour l'environnement

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

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

N.A.

### RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

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

Dir. 98/24/CE (Risques dérivant d'agents chimiques pendant le travail)

Dir. 2000/39/CE (Limites d'exposition professionnelle)

Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH)

Règlement (CE) n° 1272/2008 (CLP)

Règlement (CE) n° 790/2009 (ATP 1 CLP)

Règlement (UE) 2015/830

Règlement (EU) n° 286/2011 (ATP 2 CLP)

Règlement (EU) n° 618/2012 (ATP 3 CLP)



## Fiche de Données de Sécurité Cookies chocolat blanc 0 mg



Règlement (EU) n° 487/2013 (ATP 4 CLP)  
Règlement (EU) n° 944/2013 (ATP 5 CLP)  
Règlement (EU) n° 605/2014 (ATP 6 CLP)  
Règlement (EU) n° 2015/1221 (ATP 7 CLP)

Restrictions liées au produit ou aux substances contenues conformément à l'Annexe XVII de la Réglementation (CE) 1907/2006 (REACH) et ses modifications successives:

Aucune

Se référer aux normes suivantes lorsqu'elles sont applicables:

Directive 2012/18/EU (Seveso III)  
Règlement (CE) no 648/2004 (détergents).  
Dir. 2004/42/CE (Directive COV)

Dispositions relatives aux directive EU 2012/18 (Seveso III):  
Catégorie Seveso III conformément à l'Annexe 1, partie 1  
Aucun

15.2. Évaluation de la sécurité chimique  
Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée pour le mélange

### RUBRIQUE 16: Autres informations

Texte des phrases cités à la section 3:  
H319 Provoque une sévère irritation des yeux.  
H315 Provoque une irritation cutanée.  
H317 Peut provoquer une allergie cutanée.

Classe de danger et catégorie de danger	Code	Description
Skin Irrit. 2	3.2/2	Irritation cutanée, Catégorie 2
Eye Irrit. 2	3.3/2	Irritation oculaire, Catégorie 2
Skin Sens. 1	3.4.2/1	Sensibilisation cutanée, Catégorie 1

Ce document a été préparé par une personne compétente qui a été formée de façon appropriée.  
Principales sources bibliographiques:

ECDIN - Réseau d'information et Informations chimiques sur l'environnement - Centre de recherche commun, Commission de la Communauté Européenne  
PROPRIÉTÉS DANGEREUSES DES MATÉRIAUX INDUSTRIELS DE SAX - Huitième Edition - Van Nostrand Reinold

Les informations contenues se basent sur nos connaissances à la date reportée ci-dessus. Elles se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas de garantie d'une qualité particulière. L'utilisateur doit s'assurer de la conformité et du caractère complet de ces informations par rapport à l'utilisation spécifique qu'il doit en faire.

Cette fiche annule et remplace toute édition précédente.

ADR: Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route.  
CAS: Service des résumés analytiques de chimie (division de la Société Chimique Américaine).  
CLP: Classification, Etiquetage, Emballage.  
DNEL: Niveau dérivé sans effet.  
EINECS: Inventaire européen des substances chimiques commerciales existantes.  
GefStoffVO: Ordonnance sur les substances dangereuses, Allemagne.  
GHS: Système général harmonisé de classification et d'étiquetage des



## Fiche de Données de Sécurité

### Cookies chocolat blanc 0 mg



	produits chimiques.
IATA:	Association internationale du transport aérien.
IATA-DGR:	Réglementation pour le transport des marchandises dangereuses par l'"Association internationale du transport aérien" (IATA).
ICAO:	Organisation de l'aviation civile internationale.
ICAO-TI:	Instructions techniques par l'"Organisation de l'aviation civile internationale" (OACI).
IMDG:	Code maritime international des marchandises dangereuses.
INCI:	Nomenclature internationale des ingrédients cosmétiques.
KSt:	Coefficient d'explosion.
LC50:	Concentration létale pour 50 pour cent de la population testée.
LD50:	Dose létale pour 50 pour cent de la population testée.
PNEC:	Concentration prévue sans effets.
RID:	Règlement concernant le transport international ferroviaire des marchandises dangereuses.
STEL:	Limite d'exposition à court terme.
STOT:	Toxicité spécifique pour certains organes cibles.
TLV:	Valeur de seuil limite.
TWA:	Moyenne pondérée dans le temps
WGK:	Classe allemande de danger pour l'eau.

