

**LIEVITI SECCHI, SU AGAR E LIQUIDI****Scheda di Sicurezza**

Scheda convenzionale a 16 punti per prodotti considerati non pericolosi

Il Lievito Secco Attivo, su base Agar o in forma liquida è un prodotto non considerato pericoloso dalla vigente normativa

non necessita di schede di sicurezza. (D.L. 3 Febbraio 1997 nr.52)

1 - Nome Prodotto	Lievito per fermentazione vinaria
2 - Caratterizzazione chimica	Cellule di lievito <i>saccharomyces cerevisiae</i>
3 - Indicazione pericoli	Nessuno
4 - Misure di pronto soccorso:	
inalazione	non tossico
contatto con gli occhi	lavare con acqua
ingestione	non tossico
contatto con la pelle	lavare con acqua
5 - Misure antincendio	prodotto non infiammabile
6 - Misure in caso di fuoriuscita accidentale	come immondizia - sciacquare con acqua
7 - Manipolazione e stoccaggio	conservare nelle confezioni originali in locali freschi tra 03° e 08°
8 - Protezione individuale	indossare maschera se in luogo chiuso
Guanti	non necessari
Maschera antigas	non necessari
Stivali	non necessari
Occhi	normali precauzioni degli impianti industriali
9 - Proprietà fisico-chimiche:	
Stato fisico	massa umida di lievito
Odore e colore	tostato - marrone chiaro - lievito
Peso specifico	1,0 - 1,2
Punto di ebollizione	non disponibile
Punto di congelamento	non disponibile
10 - Stabilità e reattività:	
Stabilità	stabile se conservato non aperto nella sua confezione originale in luogo fresco e al riparo della luce
Materiali incompatibili	nessuno
Condizioni di reattività	stabile
Prodotti di decomposizione pericolosi	nessuno
11 - Informazioni Ecologiche	vedi etichetta
12 - Informazioni Tossicologiche	coadiuvante tecnologico non tossico
13 - Controlli sanitari di legge	nessun obbligo
14 - Smaltimento	regolamenti locali
15 - Trasporti	nessuna particolare indicazione
16 - Regolamentazione	non soggetto ad obblighi