



Karta charakterystyki

Producent: Wielkopolskie Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego S.A.
62-030 Luboń, ul. Armii Poznań 49

Data sporządzenia karty: 5.10.2005

1. Identyfikacja substancji - LU-1432
2. Skład i informacja o składnikach - skrobia ziemniaczana, syrop skrobiowy
3. Identyfikacja zagrożeń - zawieszono w powietrzu pyły mogą tworzyć mieszaniny wybuchowe
4. Pierwsza pomoc – produkt nieszkodliwy
5. Postępowanie w przypadku pożaru – zalecane środki gaśnicze: woda, proszki gaśnicze
6. Postępowanie w przypadku niezamierzonego uwolnienia do środowiska – Skrobia granulowana nie jest substancją szkodliwą dla środowiska
7. Postępowanie z substancją i jej magazynowanie – w suchym magazynie
8. Kontrola narażenia i środki ochrony indywidualnej – przy występowaniu pylenia podczas obrotu produktem stosować maseczki przeciwpyłowe
9. Właściwości fizykochemiczne : <ul style="list-style-type: none">• postać – drobna kaszka• wilgotność – nie więcej niż 6%• rozpuszczalność – w ciepłej wodzie tworzy zawiesinę bez widocznych zbryleń• temperatura zapłonu – 380⁰C• temperatura samozapłonu – 430⁰C• gęstość / ciężar nasypowy pyłów - 1,450 kg/dm³ / 0,85 kg/dm³• dolne granice wybuchowości pyłów - mikrostatyka - 0,040 – 0,085 kg/m³ - mikrodynamika - 0,105 kg/m³
10. Stabilność i reaktywność - produkt stabilny w zalecanych warunkach przechowywania, unikać zawilgocenia produktu
11. Informacje toksykologiczne – skrobia granulowana stosowana jest jako zagęstnik do koncentratów spożywczych
12. Informacje ekologiczne – brak danych
13. Postępowanie z odpadami – przerabiać w oczyszczalniach ścieków
14. Informacja o transporcie - w czasie transportu chronić przed zamoknięciem
15. Informacje dotyczące przepisów prawnych – produkt nie jest zaliczony do substancji niebezpiecznych
16. Inne informacje Skrobia granulowana nie jest niebezpieczną substancją chemiczną ponieważ skrobia ziemniaczana i syrop



skrobiowy zaliczane są do **składników żywności**.

Literatura:

- A. Rutkowski, S. Gwiazda, K. Dąbrowski – „Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności” wydana przez Agro & Food Technology w 1997
- Praca zbiorowa pod redakcją F. Nowotnego - „Technologia przetwórstwa ziemniaczanego” wydana przez Wydawnictwo Naukowo Techniczne w 1972
- Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej nr 9 z 2001 roku