

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 1 / 11
DATA.....: 08/2015**1 – Identificação do Produto e da Empresa:**

Nome do Produto: BUTIL- HIDROXITOLUENO
Nome da Empresa: Cosmoquímica Indústria e Comércio EIRELI
Endereço: Av. Gupê, 10497
Telefone: 11 4772 4900
Fax: 11 4772 4955
e-mail: lab@cosmoquimica.com.br

2 – Identificação de Perigos:**Classificação da substância ou mistura**

Classificação EC 67/548 ou EC 1999/45

Classificação: N; R50 53

Classe de risco e categoria Código do regulamento EC 1272/2008 (CLP)

Riscos ambientais: Perigoso para o ambiente aquático – Risco agudo – Categoria 1 – Aviso de Perigo (CLP: Agudo Aquático 1) H400
Perigoso para o ambiente aquático – Risco crônico - Categoria 1 – Aviso de Perigo (CLP : Crônico Aquático 1) H410

Itens de rótulo

Embalagem EC 67/548 ou EC 1999/45

Símbolos

**Símbolos:** N : Perigoso para o meio-ambiente**Frases R :** R50/53 : Muito tóxico para organismos aquáticos, pode causar efeitos adversos duradouros no ambiente aquático.**Frases S :** S61 : Evitar o descarte no ambiente. Consultar as instruções especiais na ficha de segurança.

Regulamento de rotulagem EC 1272/2008 (CLP)

Regulamento (EC) No 1272/2008

Pictogramas de perigo



BHT FOOD	CÓDIGO: FISPQ-150 REVISÃO: 06 FOLHA: 2 / 11 DATA: 08/2015
-----------------	--

Palavras de sinal: Aviso

Declarações de risco: H410: Muito tóxico para a vida aquática e com efeitos duradouros.

Prudência

Prevenção: P273: Evite o descarte no ambiente.

Resposta: P391: Coletar o derrame.

Questões relativas à eliminação: P501: Elimine este material e seu container em locais de recolhimento de resíduos perigosos ou especiais, de acordo com o regulamento regional, nacional e internacional.

3 – Composição e Informações:

Tipo de produto: Substância
Nome Químico: BHT
Sinônimos: 2,6-Di tert.butyl-4methyllphenol
N° REACH: 01-2119565113-46-0000
CAS: 128-37-0
Fórmula Molecular: C₁₅H₂₄O
Peso Molecular: 220.3
Composição: Min 99,0%

Nome da substância	Conteúdo	N° CAS	N° EC	N° index	Classificação
2,6-di-tert-butyl-p-cresol	>= 99.9 %	128-37-0	204-881-4		N; R50-53 Agudo aquático 1 _ H400 Crônico aquático 1 _ H410

Aplicações da substância ou mistura

Antioxidante grau alimentício (E-321), também usado em embalagens de alimentos.

Antioxidante para plástico e resinas sintéticas.

Antioxidante para borracha e elastômero natural e sintético . Antioxidante para produtos petrolíferos.

Antioxidantes para revestimentos, tintas de impressão adesivos, ceras e indústria de tratamento de couro.

Aplicação na indústria de fundição, tinta, verniz e elétrica.

Estabilizante de polímeros.

Inibidor da polimerização.

Estabilizante para cosméticos, produtos farmacêuticos e óleos essenciais.

4 – Medidas de Primeiros Socorros:

Descrição das medidas

Inalação: Remover a vítima para o ar fresco. Em caso de mal estar, entrar em contato com um médico (se possível mostrar o rótulo do produto).

Contato com a pele: Remover a roupa contaminada e lavar a área da pele exposta com água e sabão neutro. Pode causar irritação na pele. Consultar o médico se a dor, sensibilidade ou vermelhidão persistirem.

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 3 / 11
DATA.....: 08/2015

Contato com os olhos : Lavar imediatamente o local com água em abundância. Pode causar irritação nos olhos. Consultar um oftalmologista se a dor, sensibilidade, lacrimejamento ou vermelhidão persistirem.

Ingestão : Em caso de indisposição procurar por um médico. Não induzir o vômito. Nunca dar nada pela boca se a pessoa estiver inconsciente.

Sintomas e efeitos importantes, tanto agudos quanto tardios

Sintomas relacionados com o uso : Não se espera que representem um perigo significativo sob condições normais de uso.

Indicação de tratamento médico imediato e cuidados especiais necessários

Informações gerais : Nunca dar nada pela boca se a pessoa estiver inconsciente. Em caso de mal estar, procurar orientação médica (se possível mostrar o rótulo do produto).

Orientações ao médico : Tratamento sintomático.

5 – Medidas de Combate a Incêndio:

Meio de extinção

Forma adequada : Espuma, pó seco, dióxido de carbono, areia.

Forma inadequada : Não usar jato de água direto sobre o fogo.

Fogo nas imediações : Usar spray de água para arrefecer os containeres expostos.

Riscos especiais

Classe de inflamabilidade : Não é classificado como inflamável, porém arde.

Produtos perigosos da combustão : Monóxido de carbono. Dióxido de carbono.

Orientações para bombeiros

Proteção contra fogo : Não entre no local, com fogo, sem equipamento de proteção adequado, incluindo proteção respiratória. Tenha cuidado no combate a incêndios químicos.

Procedimentos especiais : Evitar o uso de água no combate ao incêndio.

6 – Medidas de Controle de Vazamentos e Derramamentos:

Precauções ambientais : Impedir a entrada em esgotos e cursos de água. Avise as autoridades se o produto entrar em contato com esgotos ou cursos de água.

Métodos e materiais de confinamento e limpeza

Método de limpeza: Não use água para limpar. Coletar o derramamento e colocar em recipiente próprio. Recuperar, regenerar ou reciclar, sempre que possível. Destrua de forma segura e de acordo com as regulamentações local/nacional. No solo, utilize vassoura e pá e um recipiente adequado para descarte. Minimizar a formação de poeira.

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 4 / 11
DATA.....: 08/2015**Referência a outras seções**

Ver seção 8. Exposição controle/proteção individual

7 – Manuseio e Armazenamento:**Cuidados no manuseio**

Proteção pessoal : Usar o equipamento de proteção individual recomendado. Veja a seção 8.

Medidas técnicas de proteção : Evitar cargas eletrostáticas. Providenciar o aterramento. Providenciar uma boa ventilação na área de processo para evitar a formação de vapores.

Manuseamento : Lavar as mãos e as outras áreas expostas com água e sabão neutro antes de comer, beber ou fumar e quando concluir o trabalho.

Cuidados especiais : Evitar a formação de poeira no ar. Não respirar a poeira. Não respirar o vapor. Evitar o contato com a pele, os olhos e roupas.

Cuidados na armazenagem incluindo incompatibilidades

Armazenagem : Mantenha a embalagem fechada quando não estiver em uso. Armazenar em local fresco seco e bem ventilado, Temperatura de armazenagem: < 50°C Manter a embalagem original somente em local seco, fresco e bem ventilado.

Manter distância : Oxidantes. Ácidos fortes. Bases fortes. Luz solar direta. Para uso alimentício, não armazenar com produtos nocivo, tóxicos ou muito tóxicos. Fonte de ignição.

Embalagem : Sacos de papel com revestimento de polietileno. Barril de fibras. Saco grande.

Aplicabilidade:

Antioxidante grau alimentício (E-321), também usado em embalagens de alimentos.

Antioxidante para plástico e resinas sintéticas.

Antioxidante para borracha e elastômero natural e sintético. Antioxidante para produtos petrolíferos.

Antioxidantes para revestimentos, tintas de impressão adesivos, ceras e indústria de tratamento de couro.

Aplicação na indústria de fundição, tinta, verniz e elétrica.

Estabilizante de polímeros.

Inibidor da polimerização.

Estabilizante para cosméticos, produtos farmacêuticos e óleos essenciais

8 – Controle de Exposição e Proteção Individual:**Controle de exposição****Proteção individual**

Proteção individual : Ver o anexo: cenários de exposição. Evitar a exposição desnecessária.

Proteção respiratória : No caso de poeira excessiva, usar o equipamento de proteção respiratória.

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 5 / 11
DATA.....: 08/2015

Proteção para as mãos : Usar luvas de PVC.

Proteção para a pele : Se houver possibilidade de contato com a pele ou roupa, usar equipamento de proteção adequado. Usar sapatos resistentes a produtos químicos.

Proteção para os olhos : Usar óculos de segurança com proteção lateral para evitar ferimentos provocados pela projeção de partículas ou evitar o contato deste produto com os olhos.

Outros : Durante o uso do produto, não se alimentar, beber ou fumar.

Medidas de higiene : Lavar a roupa antes de reutilizar. Lavar as mãos e as outras áreas expostas com água e sabão neutro antes de comer, beber ou fumar e quando sair do trabalho.

Medidas de proteção técnica : Providenciar sistema de exaustão ou ventilação adequada para minimizar o contato com poeira.

Parâmetros de controle

DN(M)ELs para trabalhadores : - 2,6-di-tert-butyl-p-cresol
Pele : 0.5 mg/kg por dia
Inalação : 3.5 mg/kg por dia

PNEC : - 2,6-di-tert-butyl-p-cresol
PNEC água (água doce): 0.199 µg/L
PNEC água (água do mar): 0.0199 µg/L
PNEC água (intermitente releases): 1.99 µg/L
PNEC sedimento (água doce): 99.6µg/kg sedimento
(peso seco) PNEC sedimento (água do mar): 9.96 µg/kg
sedimento (peso seco) PNEC solo: 47.69 µg/kg solo
(peso seco)

9 – Propriedades Físico-Químicas:

Aspecto a 20 °C: Sólido. (1013 hPa) cristalino.

Cor: Branco

Odor: Característico.

Limiar de odor: Não há dados.

PH: Não aplicável.

Ponto de fusão: 70 °C (Experimental)

Ponto de decomposição [°C]: : Não há dados.

Ponto de ebulição [°C]: 265 [1013 hPa] (Resultados experimentais de manuais e artigo científicos)

Temperatura de auto-ignição [°C]: De acordo com a coluna 2 do REACH Anexo VII, o estudo não precisar ser feito em : Sólidos. Ponto de fusão: <= 160 °C

Inflamabilidade (sólido, gasoso): Não inflamável. (Resultados experimentais)

Ponto de inflamação [°C]: 127 (Resultados experimentais de manuais)

Taxa de evaporação: Não há dados disponíveis.

Pressão de vapor [20°C]: 3.82 Pa (24.85 °C) (Resultados experimentais de relatório de estudo)

Viscosidade : 3.47 cSt (80 °C); 1.54 cSt (120 °C); 0.920 cSt (160 °C) (Resultados experimentais de manuais e artigos científicos)

Densidade 20°C (g/cm3): Por volta de 1.048 (Resultados experimentais de manuais e artigos científicos)

Densidade relativa, líquido (água=1): Não aplicável.

Densidade de vapor: Não há dados disponíveis.

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 6 / 11
DATA.....: 08/2015

Solubilidade em água: 0.6 mg/l (25 °C) (Resultados experimentais de manuais e artigos científicos)

Limite de explosão - superior [%]: Não há dados disponíveis.

Limite de explosão - baixo [%]: Não há dados disponíveis.

Log P octanol / água a 20°C: 5.2 (Resultados experimentais de manuais e artigos científicos)

Outras informações

Propriedades explosivas: Não explosivo. (De acordo com a coluna 2 do REACH Anexo VII, o estudo não precisa ser conduzido desde que : Não haja grupos químicos associados com propriedades explosivas presentes na molécula.)

Propriedades oxidantes:(De acordo com a coluna 2 do REACH Anexo VII, o estudo não precisa ser conduzido desde que: A substância seja incapaz de reagir de forma exotérmica com materiais combustíveis.)

Granulometria : Chave de estudo. A Distribuição de Tamanho de Partícula foi medida com um sistema de análise de peneira, a média são de 3 determinações:

2mm (10 Mesh): 0.4%

1.5mm: 10.6%

1mm (18 Mesh): 21.7%

0.75mm: 18.4%

0.50mm (35 Mesh): 11.7%

0.40mm: 7.8%

0.250mm (60 Mesh): 16.5%

<0.250mm: 13.0%

Outros dados : i) pKa: 12.2 (20°C) (Resultados experimentais de dados publicados.)

ii) Tensão de superfície : Não aplicável. (Sólido.)

iii) Estabilidade em solventes orgânicos e produtos de degradação: de acordo com a coluna 1 do REACH Anexo IX, o estudo de estabilidade só é necessário se a estabilidade da substância é considerada crítica.

10 – Estabilidade e Reatividade:**Reatividade**

Reatividade: Não estabelecida.

Estabilidade química

Estabilidade química: Estável nas condições recomendadas de armazenagem.

Possibilidade de reações perigosas

Não estabelecidas.

Evitar as seguintes condições

Evitar : Fontes de ignição. Aquecimento (decompõe acima de 100°C). Pode se decompor em contato com ácidos fortes. Temperaturas extremamente altas ou baixas. Luz solar direta.

Materiais incompatíveis

Evitar: Ácidos fortes. Agentes oxidantes. Soluções alcalinas. Bases fortes.

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 7 / 11
DATA.....: 08/2015**Produtos de decomposição perigosos**

Quando exposto a altas temperaturas, pode se decompor, liberando vapores tóxicos e inflamáveis. Fumos.

11- Informação Toxicológica:**Informações sobre efeito toxicológico**

Informação de toxicidade: Pode irritar pele e olhos.

Toxicidade aguda: LD50 Dérmica em coelhos

[mg/kg] >2000

(a) Oral: - 2,6-di-tert-butyl-p-cresol LD50: 6000 mg/kg bw (Chave de estudo: Oral aguda: resultados experimentais obtidos em um estudo conduzido de acordo com a orientação da OECD 401.)

(b) Dermal: - 2,6-di-tert-butyl-p-cresol LD50: 2000 mg/kg bw (Chave de estudo: Dermal agudo: resultados em um estudo conduzido de acordo com a orientação OECD 402. O material de teste foi aplicado na pele de cinco animais DL50 Sprague Dawley Rat: > 2000 mg/kg)

Corrosão: Não estabelecido.

Irritação: Não irritante. (Métodos comparativos por interpolação.)

Sensibilização: Não tem potencial de sensibilização. (Dados obtidos a partir de publicações sobre os resultados de testes em patches e métodos comparativos por interpolação a partir de dados experimentais em animais com um análogo).

Mutagenicidade: Não há evidência de efeito mutagênico. (Evidência: Resultados experimentais de artigos científicos e comentários. Conclusões sobre o potencial de genotoxicidade da substância.)

Carcinogenicidade: Não estabelecido. (Evidência: resultados experimentais a partir de estudos de carcinogenicidade utilizando diferentes espécies e publicados em artigos científicos)

Tóxicos para reprodução : - 2,6-di-tert-butyl-p-cresol

NOAEL: 100 mg/kg bw/day (Evidência: Resultado experimental de estudos sobre carcinogenicidade oral crônica em diferentes espécies publicado em artigos científicos)

STOT-Exposição única: Não estabelecido.

STOT-Exposição repetida : - 2,6-di-tert-butyl-p-cresol

NOAEL: 25 mg/kg bw/dia (crônico) Órgãos alvo: digestivo: fígado; urogenital: rins; glândulas: tireóide e glândula adrenal. (Evidência: Resultados experimentais em estudos orais crônico e subagudo usando diferentes espécies publicado em artigos e o relatório de um estudo sobre toxicidade a curto prazo em ratos machos.)

Riscos de aspiração : Não estabelecidos.

12 – Informações Ecológicas:**Toxicidade**

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 8 / 11
DATA.....: 08/2015

Informação sobre toxicidade: Muito tóxico para a vida aquática. Muito tóxico para a vida aquática com efeitos duradouros.

LC50-96 Horas-peixe: 0.199 (Estimado)

[mg/l] EC50 Algas [mg/l]: 0.758 mg/L (96h) (Estimado)

EC50 Invertebrados [mg/L]: 0.48 mg/L (95%, 0.39-0.70 mg/L) (48h); NOEC: 0.15 mg/L (Resultados experimentais: OECD diretriz 202 e EU método C.2.)

Persistência –degradabilidade

Persistência –degradabilidade: Não é facilmente biodegradável. Pode causar a logo prazo efeitos negativos no ambiente

Potencial bioacumulável

Potencial bioacumulável: BCF: 598 Não bioacumuláveis.

Mobilidade no solo

Mobilidade: Afunda na água. É adsorvido pelo solo e não se desloca.

Mobilidade no solo: Não estabelecido.

Resultados da avaliação PBT e mPmB

Resultados da avaliação PBT e mPmB: A substância não cumpre os critérios para ser identificado como PBT ou mPmB. Substância de acordo com o anexo XIII do Regulamento REACH.

Outros efeitos adversos

Precauções : Evitar o descarte no meio ambiente.

13 – Considerações Sobre Tratamento e Disposição:

Métodos para tratamento de resíduos

Método: Recuperar ou reciclar. Se não for possível queimar em um incinerador aprovado.

Generalidades : Evitar o descarte no meio ambiente. Destruir de forma segura e de acordo com os regulamentos locais/nacionais.

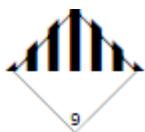
Embalagens contaminadas: Embalagens que não podem ser descontaminadas devem ser eliminadas com o material

14 – Informações Sobre o Transporte:

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 9 / 11
DATA.....: 08/2015**Informações gerais.****Transporte por terra (ADR-RID)**

N° UN : 3077

Nome apropriado para embarque : SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS PARA O AMBIENTE, SOLID, N.O.S.
(2,6di-terbutyl-p-cresol)**Rotulagem ADR**

H.I. nr: 90

Classe – ADR: 9**Classificação código – ADR:** M7**Grupo – ADR:** III**Quantidade limitada – ADR:** LQ 27**Código de túnel – ADR:** E : Passagem proibida nos túneis de categoria E.**Informações ecológicas – ADR** : Toxicidade crônica 1**Transporte marítimo (IMDG) [English only]****Nome apropriado para embarque:** SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS PARA O AMBIENTE, SOLIDO, N.O.S.
(2,6-ditert-butyl-p-cresol)

UN No.: 3077

IMO-IMDG – Classe ou divisão: 9**IMO-IMDG – Rótulo:** 9

BHT FOOD

CÓDIGO.....: FISPQ-150
REVISÃO.....: 06
FOLHA.....: 10 / 11
DATA.....: 08/2015**IMO-IMDG – Grupo:** III**EmS Nr:** F-A S-F**IMDG – Poluição marinha:** YES**Transporte aéreo (ICAO-IATA) [English only]****Nome apropriado para embarque:** SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS PARA O AMBIENTE, SOLIDO, N.O.S.
(2,6-ditert-butyl-p-cresol)**IATA – Classe ou divisão:** 9**N° UM:** 3077**IATA – Rótulo:** 9**IATA – Grupo:** III**ERG-Nr:** 9L**15 – Regulamentações:****Segurança, saúde e regulamentos/legislação ambiental específica para a substância ou mistura**

Certifique-se de todos os regulamentos locais/ nacionais

Avaliação de segurança química**Avaliação de segurança química:** Foi realizada uma avaliação de segurança química.**Classe WGK (Alemanha):** 1. (Id. Nr.: 724)**16 – Outras informações:****Revisão:** Comissão reguladora (EU) No 453/2010**Abreviações e siglas:** Não aplicável.**Fontes dos principais dados:** REGULAMENTO (EC) No 1272/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 16 Dezembro de 2008 referente à classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas que altera e revoga a Diretiva 67/548/CEE e 1999/45/CE e altera o regulamento (CE) n° 1907/2006.**Lista de frases r relevantes (Título 2-3):** R50/53: Muito tóxico para organismos aquáticos, por causar efeito adverso duradouro no ambiente aquático.**Lista de texto completa do H-Instruções em seção 2-3:** H400: Muito tóxico para a vida aquática. H410: Muito tóxico para a vida aquática com efeitos duradouros.**Outras informações :** Para mais informações, entre em contato com seu agente local. Este documento deve ser disponibilizado para todos que podem vir a manipular o produto.**Recomendações e restrições****Uso específico:** - E-321 Butylhydroxytoluene (BHT). Conservante e antioxidante permitido em certas condições, Diretriz 95/2/CE. Aditivo específico para revestimento de película de celulose regenerada e recuperada. Diretriz 2007/42/CE. Restrição BHT: Não mais que 0,06 mg/dm² no revestimento da superfície de contato com os produtos alimentícios.**Produtos alimentícios: óleos e gorduras:** Óleos e gorduras para a produção profissional de produtos alimentares. Teor máximo: 100 mg/kg (mg/l) (BHT) expressa em gordura. Óleo e gordura para fritar, exceto o



FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO

BHT FOOD	CÓDIGO: FISPQ-150 REVISÃO: 06 FOLHA: 11 / 11 DATA: 08/2015
-----------------	---

babaço da azeitona obtido após a prensagem. Teor máximo: 100 mg/kg (mg/l) (BHT) expresso em gordura. Bacon, óleo de peixe e gordura de gado, ovelhas e aves. Teor máximo: 100mg/kg (mg/l) (BHT) expresso em gordura.

Produtos alimentícios: goma de mascar: Teor máximo: 400 mg/kg (mg/l) (galatos, BHA, BHT) isolado ou em conjunto

Produtos alimentares: Complemento alimentar: - Aditivo alimentar como descrito na Diretiva 2002/46/CE. Conteúdo máximo: 400 mg/kg (mg/l) (galatos, BHA, BHT) individualmente ou em conjunto.

O conteúdo e formato desta FDS estão de acordo com a Regulamentação REACH (CE) Nº 1907/2006 e com o acordo europeu relativo ao transporte internacional de mercadorias perigosas por estrada (ADR). Isenção de responsabilidade: A informação desta FDS foi obtida de fontes que acreditamos serem confiáveis. No entanto, a informação é fornecida sem qualquer garantia expressa ou implícita com respeito a sua exatidão. As condições de manuseio, armazenamento, utilização ou eliminação do produto estão fora do nosso controle e podem não ser do nosso conhecimento. Por esta e outras razões, não assumimos responsabilidade e expressamente renunciamos qualquer responsabilidade por perdas, danos ou despesas decorrentes que possam resultar ou estejam de qualquer maneira relacionados com o manuseio, utilização ou descarte do produto. Esta MSDS foi elaborada para este produto e deve ser usada apenas para este produto. Se este produto for utilizado como componente em outro produto este documento pode não ser aplicável.

DATA	Alteração	Fonte	Revisão	Revisor
08/2003	Emissão inicial	MSDS Fabricante	00	J.Eduardo
05/2009	Retirada do telefone de emergência		01	Natália
07/2009	Troca do Logotipo da empresa		02	Natália
08/2009	Exclui o termo alimentício do nome do produto.		03	Andreia Trigo
06/2012	Revisão Geral de acordo com a norma GHS	MSDS Fabricante	04	Paola Souza
05/2014	Altera os telefones de contato da empresa		05	Andreia Trigo
08/2015	Altera Razão Social de Cosmoquímica Indústria e Comércio LTDA para Cosmoquímica Indústria e Comércio EIRELI. Altera o nome comercial do produto de BHT para BHT FOOD.		06	Vinícius Eugenio