

## GRANULATO VEGETALE GM (TUTOLO MAIS)

### SCHEMA DI SICUREZZA (Agg. Del 20/03/2009)

<b>1.1.1 IDENTIFICAZIONE DEL PREPARATO E DELLA SOCIETA' PRODUTTRICE</b>													
1.2 Identificazione del preparato:	granulato vegetale GM.												
1.3 Nome commerciale:	GRANULATO VEGETALE GM												
1.4 Responsabile dell'immissione in commercio:	SINALCOTECH S.r.l. V. Alba, 6 10024 MONCALIERI (TO) Tel.011/6469082 / 0116469076 e-mail: <a href="mailto:mailzone@sinalcosrl.com">mailzone@sinalcosrl.com</a>												
<b>2. COMPOSIZIONE – ANALISI – CARATTERISTICHE – INGREDIENTI</b>													
2.1 Caratteristiche del prodotto ed ingredienti:	granuli vegetali, ottenuti estraendo ed essiccando la parte fibrosa della spiga del mais.												
2.2 Composizione media:	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">CENERI GREZZE</td> <td style="text-align: right;">1 – 2%</td> </tr> <tr> <td>PROTIDI GREZZI</td> <td style="text-align: right;">0,5 – 1,5%</td> </tr> <tr> <td>LIPIDI GREZZI</td> <td style="text-align: right;">0,1 – 1%</td> </tr> <tr> <td>FIBRA GREZZA</td> <td style="text-align: right;">33 – 40%</td> </tr> <tr> <td>ESTRATTIVI INAZOTATI</td> <td style="text-align: right;">50 – 60%</td> </tr> <tr> <td>UMIDITA'</td> <td style="text-align: right;">4 – 10%.</td> </tr> </table>	CENERI GREZZE	1 – 2%	PROTIDI GREZZI	0,5 – 1,5%	LIPIDI GREZZI	0,1 – 1%	FIBRA GREZZA	33 – 40%	ESTRATTIVI INAZOTATI	50 – 60%	UMIDITA'	4 – 10%.
CENERI GREZZE	1 – 2%												
PROTIDI GREZZI	0,5 – 1,5%												
LIPIDI GREZZI	0,1 – 1%												
FIBRA GREZZA	33 – 40%												
ESTRATTIVI INAZOTATI	50 – 60%												
UMIDITA'	4 – 10%.												
<b>3. RISCHI IDENTIFICATI</b>													
3.1 Pericoli più importanti: non si conoscono rischi particolari.													
<b>4. MISURE DI PRONTO INTERVENTO SANITARIO</b>													
4.1 Contatto occhi:	non si conoscono effetti negativi; rimuovere il corpo estraneo; in caso di trasporto della farina con ventilatori pneumatici, usare occhiali protettivi.												
4.2 Contatto pelle:	non provoca irritazione; in caso di fuoriuscita della farina a forte velocità, usare almeno occhiali e tute protettive.												
4.3 Inalazione:	essendo prodotto solido ed inerte, non emana odori, né esalazioni..												
<b>5. MISURE ANTINCENDIO</b>													
5.1 Estinzione fuoco:	è sufficiente usare dell'acqua.												
<b>6. MODALITA' DI IMBALLAGGIO E MISURE IN CASO DI FUORIUSCITA DEL PRODOTTO</b>													
6.1 Imballaggio:	è sufficiente un sacco di carta o rafia.												
6.2 Rimozione del prodotto in caso di fuoriuscita dall'imballaggio:	usare semplicemente i comuni attrezzi in commercio (aspiratori, scope, palette, etc.)												
<b>7. MODALITA' D'USO, DI STOCCAGGIO E DI CONSERVAZIONE</b>													
7.1 In sacchi:	conservare in ambiente asciutto.												
7.2 In sacconi:	conservare in ambiente asciutto.												
7.3 Sfuso:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a mezzo coclee, nastri ed elevatori: nessun accorgimento particolare;</li> <li>• a mezzo trasporto: le condutture devono essere perfettamente ermetiche e sigillate; dopo molto passaggio di prodotto, potrebbero usurarsi le curve.</li> </ul>												

<b>7.1.1.1 MISURE DI PROTEZIONE PERSONALE</b>	
8.1 Per prodotto insaccato:	nessuna indicazione particolare.
8.2 Per prodotto sfuso:	usare occhiali e tuta
<b>8. PROPRIETA' FISICHE E CHIMICHE</b>	
Aspetto:	farinoso oppure granulare.
Odore:	tipico vegetale.
Colore:	avorio - giallino.
Sapore:	di cellulosa.
Granulometria:	
-	0 – 180 micron.
-	180 – 400 micron.
-	180 – 610 micron. (GM 40)
-	610 – 850 micron. (GM 30)
-	850 – 1400 micron(GM 20).
-	1400 – 1820 micron(GM 16).
-	1820 – 2590 micron(GM 12).
-	2590 – 4030 micron(GM 8).
-	180 – 1000 micron.
-	400 – 1000 micron.
Peso specifico:	0,6 – 0,7 Kg./litro.
Durezza granuli:	4,5 mhos.
Capacità d'assorbimento acqua:	135%.
Solubilità:	poco solubile.
<b>8.1.1.1 CONSERVAZIONE/STABILITA' DEL PRODOTTO</b>	
Preservare dall'umidità: se conservato in ambiente asciutto, non si degrada e non si trasforma per lunghissimo tempo.	
<b>8.1.1.2 INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE</b>	
Non ci conoscono al momento effetti tossici.	
<b>8.1.1.3 INFORMAZIONI ECOLOGICHE</b>	
Biodegradabilità:	è un prodotto vegetale-naturale, è totalmente biodegradabile in circa 12 mesi.
Ecotossicità:	non si conoscono ecotossicità.
<b>8.1.1.4 DISPOSIZIONI PER LO SMALTIMENTO</b>	
In qualsiasi terreno agrario si trasformerà in humus, creando sofficità ed aerazione allo stesso; va evitata la concentrazione del prodotto su una piccola area di terreno agrario.	
<b>8.1.1.5 INFORMAZIONI PER IL TRASPORTO</b>	
Non necessita di particolari precauzioni.	
<b>8.1.1.6 INFORMAZIONI SULLA REGOLAMENTAZIONE</b>	
Non si conoscono disposizioni legislative specifiche.	
<b>8.1.1.7 ALTRE INFORMAZIONI</b>	
Settori di utilizzo:	
- <b>industria chimica:</b>	come supporto per prodotti farmaceutici, fitofarmaci, pasta lavamani etc.;
- <b>industria meccanica:</b>	per pulire, lucidare, asciugare particolari tecnici o manufatti (bulloni, rondelle, sfere, bottoni, monete, rubinetti, etc.);
- <b>oreficeria, argenteria:</b>	lucidatura meccanica dei gioielli e particolari tecnici;
- <b>edilizia:</b>	per restaurare superfici di legno, marmo, cotto o altro;
- <b>lettiere per animali:</b>	in particolare per uccelli, roditori, rettili e animali da laboratorio.