

# Fiche de données de sécurité

## Pain d'épice - 10%

### 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE ET DE LA SOCIETE

#### 1.1. Identification de produit

Pain d'épice - 10%

UFI :

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

Usage : Utilisation par les consommateurs

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

Société : *(Nom de votre société)*  
*(Adresse de votre société)*  
*(Adresse mail)*  
*(Numéro de téléphone)*

#### 1.4 Numéro d'appel d'urgence

**ORFILA** : 00 33 1 45 42 59 59

### 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

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

Classification selon le règlement 1272/2008

(Législation CLP)

Aquatic Chronic 3 Dangers pour le milieu aquatique - chronique 3

H412 - Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

EUH208 - Contient gingembre chine essence, anethole naturel, Cinnamaldehyde, Coumarin, Eugenol. Peut produire une réaction allergique

#### 2.2. Elements d'étiquetage

Classification selon le règlement 1272/2008

(Législation CLP)

Aquatic Chronic 3 Dangers pour le milieu aquatique - chronique 3

H412 - Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

P102 - Tenir hors de portée des enfants.

P273 - Éviter le rejet dans l'environnement.

# Fiche de données de sécurité

Pain d'épice - 10%

P501 - Éliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation en vigueur

EUH208 - Contient gingembre chine essence, anethole naturel, Cinnamaldehyde, Coumarin, Eugenol. Peut produire une réaction allergique

## 2.3. Autres dangers

## 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

### 3.1. Substances

Non applicable.

### 3.2. Mélanges

Numéro d'identification	Substance	Classes danger & Phrases H	LCS / Facteurs M / ATE / VLEP-VMEP	Pourcentage %
CAS# 1222-05-5 EINECS# 214-946-9 REACH# 01-2119488227-29	1,3,4,6,7,8-Hexahydro-4,6,6,7,8,8-hexamethylcyclopenta-gamma-2-benzopyran	Aquatic Acute 1, Aquatic Chronic 1 H400, H410		[ 0-5 ]
CAS# 104-55-2 EINECS# 203-213-9	Cinnamaldehyde	Acute Tox. 4 (Dermal, Eye Irrit. 2, Aquatic Chronic 3, Skin Irrit. 2, Skin Sens. 1A H312, H319, H412, H315, H317	ATE (Dermale) : 1100mg/kg	[ 0-5 ]
CAS# 91-64-5 EINECS# 202-086-7 REACH# 01-2119949300-45	Coumarin	Acute Tox. 4 (Oral), Skin Sens. 1B H302, H317	ATE (Orale) : 290mg/kg	[ 0-5 ]
CAS# 97-53-0 EINECS# 202-589-1 REACH# 01-2119971802-33	Eugenol	Eye Irrit. 2, Skin Sens. 1B H319, H317		[ 0-5 ]
CAS# 4180-23-8 EINECS# 224-052-0	anethole naturel	Skin Sens. 1A H317		[ 0-5 ]
CAS# 8007-08-7 EINECS# 283-634-2 REACH# Exemption because quantity manufactured <1T/year	gingembre chine essence	Eye Irrit. 2, Aquatic Chronic 2, Skin Irrit. 2, Skin Sens. 1A H319, H411, H315, H317		[ 0-5 ]

Les VLEP et VMEP des différentes substances sont renseignées dans le tableau ci-dessus

## 4. PREMIERS SECOURS

### 4.1. Description des premiers secours

**Contact avec la peau :** Laver immédiatement avec de l'eau.

**Contact avec les yeux :** Rinçage abondant à l'eau (15 minutes les paupières ouvertes).

**En cas d'ingestion :** Se rincer la bouche avec de l'eau.

### 4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Données non disponibles.

# Fiche de données de sécurité

Pain d'épice - 10%

## 4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Si les troubles persistent, consulter un médecin.

## 5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

### 5.1. Moyens d'extinction

Extincteur à CO2, poudre, mousse ou sable.

### 5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Pas d'informations complémentaires disponibles

### 5.3. Conseils aux pompiers

## 6. MESURES EN CAS D'ÉCOULEMENT ACCIDENTEL

### 6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Fournir une protection adéquate aux équipes de nettoyage.  
Respecter les consignes indiquées au paragraphe 2.2.  
Aérer la zone.

### 6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Empêcher toute contamination du sol et de l'eau, tout écoulement dans les égouts, caniveaux, rivières.  
Avertir les autorités si le produit pénètre dans les égouts ou dans les eaux du domaine public.

### 6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Sur le sol, balayer ou pelleter dans des conteneurs de rejet adéquats. Réduire à un minimum la production de poussières. Stocker à l'écart des autres matières.

### 6.4. Référence à d'autres sections

Non applicable.

# Fiche de données de sécurité

Pain d'épice - 10%

## 7. MANUTENTION ET STOCKAGE

### 7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail. Assurer une bonne ventilation de la zone de travail afin d'éviter la formation de vapeurs.

### 7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités

### 7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Données non disponibles.

## 8. PREVENTION DE L'EXPOSITION/VETEMENTS ET ACCESSOIRES DE PROTECTION

### 8.1. Paramètres de contrôle

Données non disponibles.

### 8.2. Contrôles de l'exposition

Mesures d'ordre technique : Eviter le contact avec les yeux. Ne pas ingérer. Eviter le contact avec les aliments et les boissons.

Equipements de protection individuelle :

- Protection des mains : Protection non requise.
- Protection des yeux : Protection non requise.
- Protection respiratoire : En cas de ventilation insuffisante, porter un appareil respiratoire approprié.

## 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

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

Etat Physique : Solide

# Fiche de données de sécurité

Pain d'épice - 10%

Couleur :	Non disponible
Odeur :	Non disponible
Point de fusion/point de congélation	Non disponible
Point d'ébullition :	Non disponible
Inflammabilité :	Non concerné
Limites inférieures et supérieures d'explosion :	Non concerné
Point éclair en °C :	>200°C
T° d'auto-inflammation :	Non disponible
T° de décomposition :	Non disponible
p.H :	Non disponible
Viscosité cinématique :	Non disponible
Solubilité dans l'eau :	Non disponible
Coefficient de partage n-octanol/eau (log) :	Non disponible
Pression de vapeur :	Non disponible
Densité relative (d20/20) :	
Densité de vapeur relative :	Non disponible

## 9.2. Autres informations

Conservation en mois : 12

Indice de réfraction à 20°C :

## 10. STABILITE ET REACTIVITE

### 10.1. Réactivité

Pas de danger particulier à signaler.

### 10.2. Stabilité chimique

Non établi.

### 10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Non établi.

### 10.4. Conditions à éviter

Rayons directs du soleil. Ne pas exposer à des températures très élevées ou très basses.

### 10.5. Matières incompatibles

Eviter le contact avec les acides, les bases et les agents oxydants.

# Fiche de données de sécurité

Pain d'épice - 10%

## 10.6. Produits de décomposition dangereux

Possibilité de formation de monoxyde, de dioxyde de carbone en cas de combustion.

## 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

### 11.1. Informations sur les classes de danger telles que définies dans le règlement (CE) n° 1272/2008

Coumarin

ETAO : 290,00 mg/kg(Déterminée)      ETAC : Non Déterminée      ETAI : Non Déterminée

Eugenol

ETAO : 2 500,00 mg/kg(Estimée)      ETAC : Non Déterminée      ETAI : Non Déterminée

Cinnamaldehyde

ETAO : 2 200,00 mg/kg(Déterminée)      ETAC : 1 100,00 mg/kg(Estimée)      ETAI : Non Déterminée

### 11.2. Informations sur les autres dangers

Non concerné

## 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

### 12.1. Toxicité

Non applicable.

### 12.2. Persistance et dégradabilité

Données non disponibles.

### 12.3. Potentiel de bioaccumulation

Données non disponibles.

### 12.4. Mobilité dans le sol

Données non disponibles.

### 12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Données non disponibles.

### 12.6. Propriétés perturbatrices endocriniennes

Non concerné

### 12.7. Autres effets néfastes

Eviter le rejet dans l'environnement.

# Fiche de données de sécurité

Pain d'épice - 10%

## 13. ELIMINATION

### 13.1. Méthodes de traitement des déchets

**Produit et emballages souillés** : évacuer conformément à la réglementation en vigueur.

## 14. INFORMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

### Nomenclature Douanière :

#### 14.1. Numéro ONU

ADR/ADN/RID : NON REGLEMENTE  
IMDG:NON REGLEMENTE  
IATA :NON REGLEMENTE

#### 14.2. Nom d'expédition des Nations unies

ADR/ADN/RID : NON REGLEMENTE  
IMDG:NON REGLEMENTE  
IATA :NON REGLEMENTE

#### 14.3. Classe(s) de danger pour le transport

ADR/ADN/RID : NON REGLEMENTE  
IMDG:NON REGLEMENTE  
IATA :NON REGLEMENTE

#### 14.4. Groupe d'emballage

ADR/ADN/RID : NON REGLEMENTE  
IMDG:NON REGLEMENTE  
IATA :NON REGLEMENTE

#### 14.5. Dangers pour l'environnement

IMDG : NON REGLEMENTE

#### 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Se référer à la section 2.

#### 14.7. Transport maritime en vrac conformément aux instruments de l'OMI

Non applicable.

## 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

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

FDS établie selon le règlement (CE) 878/2020, 1272/2008 et 1907/2006 (REACH).

# Fiche de données de sécurité

Pain d'épice - 10%

## 15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Non concerné.

## 16. AUTRES INFORMATIONS

### Texte intégral des phrases H citées en point 3 :

- H301 Toxique en cas d'ingestion.  
H302 Nocif en cas d'ingestion.  
H312 Nocif par contact cutané.  
H315 Provoque une irritation cutanée.  
H317 Peut provoquer une allergie cutanée.  
H319 Provoque une sévère irritation des yeux.  
H400 Très toxique pour les organismes aquatiques.  
H410 Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.  
H411 Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.  
H412 Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

---

Ces indications sont fondées sur l'état actuel de nos connaissances, mais ne constituent pas une garantie quant aux propriétés du produit et ne donnent pas lieu à un rapport juridique contractuel.

---