

1. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO Y DE COMPAÑÍA FABRICANTE

1.1 Nombre Genérico	COLOR CAMELO
1.2 Nombre Comercial	COLOR CAMELO AP 680
1.3 Uso recomendado	Para colorear Extractos de Sabor, Tés, Pan oscuro, Galletas y Mixes Oscuros, Extensores de Cocola, Extensores de Café, Alimentos para Mascotas, Sopas.
1.4 Distribuidor	Nutryplus, SAPI de C.V. Carretera al Campo Militar No.305-A Col. San Antonio de la Punta Querétaro, Qro. C.P. 76135 Tel. (442) 211-1200 con 10 líneas
1.5 Fabricante	Sethness Products Company 1347 Beaver Channel Parkway Clinton, Iowa 52732-5933 USA E-mail: clinton@sethness.com
1.6 Número de teléfono	Tel. (563) 243-3943 (Servicio 24hr)

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla	El producto no es peligroso mientras se use y almacene de acuerdo a las instrucciones.
2.2 Elementos de etiqueta	N/A
2.3 Otros peligros	N/A

3. INFORMACIÓN DE INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

3.1 Sustancia	Color caramelo AP 680
No. CAS	8028-89-5
No. INS	150(a, b, c ó d)
No. ECC	E150(a, b, c ó d)

3.2 Mezclas

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios	
Inhalación	N/A
Ojos	Enjuagar los ojos con agua inmediatamente por al menos 15 minutos
Piel	Lavar el punto de contacto con agua y jabón

Ingestión N/D

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados
Síntomas N/D

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente
Tratamiento N/D

5. MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción N/D

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla No hay requerimientos específicos

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios N/D

6. MEDIDAS QUE DEBEN TOMARSE EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL O FUGA ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia N/D

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente N/D

6.3 Métodos y material de contención y de limpieza
Método de limpieza El derrame puede ser limpiado con una aspiradora aprobada para recolección de polvo mediante barrido.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para manejo seguro Tomar las medidas necesarias para evitar el contacto con piel, ojos y ropa. Evitar la inhalación. Monitorear la formación de polvo. Mantener un ambiente de trabajo limpio.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro Almacenar en contenedores cerrados y en un ambiente seco y fresco, de ser posible, sin exceder los 32.3°C (90°F). El almacenamiento a altas temperaturas y en condiciones de humedad acelera la degradación del producto, aunque permanece no peligroso.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL

8.1 Parametros de control No hay precauciones especiales necesarias.

8.2 Controles técnicos	N/D
8.3 Medidas de protección individual	Medidas de higiene para evitar el contacto con ojos, piel y ropa.

9. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS.

9.1 Apariencia	Polvo fino de color café negruzco
9.2 Olor	Olor característico a azúcar quemada
9.3 Umbral de olor	N/D
9.4 pH (1 %):	3.4 – 9.0
9.5 Punto de fusión/congelación	N/A
9.6 Punto inicial e intervalo de ebullición	N/D
9.7 Punto de inflamación	N/D
9.8 Velocidad de evaporación	N/D
9.9 Inflamabilidad (sólido/gas)	N/D
9.10 Límites de inflamabilidad/explosividad	N/D
9.11 Presión de vapor	N/D
9.12 Densidad de vapor	N/D
9.13 Densidad relativa	N/D
9.14 Solubilidad en agua	Completa
9.15 Coeficiente de partición n-octanol/agua	N/D
9.16 Temperatura de ignición espontánea	N/D
9.17 Temperatura de descomposición	N/D
9.18 Viscosidad	N/D
9.19 Peso molecular	N/D
9.20 Otros datos relevantes	
Humedad	< 6.1 %

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad	No es reactivo.
10.2 Estabilidad química	Químicamente estable
10.3 Posibilidades de reacciones peligrosas	No hay incompatibilidades peligrosas
10.4 Condiciones que deberán evitarse	N/D
10.5 Materiales incompatibles	No hay incompatibilidades peligrosas
10.6 Productos de descomposición peligrosos	N/D

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

11.1 Información sobre las vías probables de ingreso	No se conocen peligros de salud agudos o crónicos
11.2 Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas	N/D

Fecha: Junio 06, 2019	Revisión: 00	Página: 3/5
--------------------------	-----------------	----------------

11.3 Efectos inmediatos y retardados, así como efectos crónicos producidos por una exposición a corto o largo plazo	N/D
11.4 Medidas numéricas de toxicidad	N/D
11.5 Efectos interactivos	N/D
11.6 Cuando no se disponga de datos químicos específicos	N/D
11.7 Mezclas	N/D
11.8 Información sobre la mezcla o componentes	N/D
11.9 Otra información	No esta enlistado en el Programa de Toxicología Nacional (NTP)

12. INFORMACIÓN ECOTOXICOLÓGICA

12.1 Toxicidad	N/D
12.2 Persistencia y degradabilidad	N/D
12.3 Potencial de bioacumulación	N/D
12.4 Movilidad en el suelo	N/D
12.5 Otros efectos adversos	Puede contribuir a la demanda bioquímica de oxígeno (BOD) y demanda química de oxígeno (COD)

13. INFORMACION RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

13.1 Eliminación	Que el método de eliminación sea consistente con las regulaciones locales, estatales y federales.
------------------	---

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

14.1 Numero ONU	N/D
14.2 Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	N/D
14.3 Peligros de transporte	No peligroso
14.4 Grupo de embalaje/embasado	N/D
14.5 Riesgos ambientales	N/D

14.6 Precauciones especiales para el usuario	N/D
14.7 Transporte a granel	N/D
14.8 Otra información	
Enlistado como	CARAMELO o COLOR CARAMELO
Código de clasificación tarifa armonizada (NAFTA)	1702.90.5000
Etiquetas especiales	Debido a que no es peligroso, no se requiere ninguna

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

15.1 Disposiciones específicas	
Codigo de regulación federal (CFR) US	Título 21 – Sección de medicinas y alimentos 73.85 (Caramelo), sección 182.1235 (GRAS)
Directivas europeas	
Quantum satis	94 / 36 / EC
Purity specs	EU No 231 / 2012
No. EINECS	232 – 435 – 9
Acto del control de sustancias tóxicas	H000 – 7743
Administración de medicina y alimentos (FDA) & Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)	Color agregado seguro
La Oficina de California de Valoración de Peligros de Salud Ambiental (OEHHA)	Ha identificado al alcohol furfural y el 4-metilimidazol (4 – Mel) como carcinógenos de acuerdo a la Proposición de California No. 65. El alcohol furfural esta presente en todas las clases de color caramelo en cantidades de traza, por otro lado 4-Mel está presente en la Clase III y Clase IV. Contactar a la compañía de productos Sethness para más información de niveles.
Agencia Internacional de Investigación en Cáncer	Ha identificado 4-Mel como posible carcinógeno (2B)

16. OTRA INFORMACIÓN

- 16.1 Descargo de responsabilidad
- La información proporcionada en esta Hoja de Datos de Seguridad, es la más correcta de que disponemos a la fecha de su publicación. La información suministrada, está concebida solamente como una guía para la seguridad en el manejo, uso, procesado, almacenamiento, transporte, eliminación y descarga, y no debe ser considerada como una garantía o especificación de calidad. La información se refiere únicamente al material especificado, y no puede ser válida para dicho material, usado en combinación con otros materiales o en cualquier proceso, a menos que sea indicado en el texto.