



PRODUKTDATENBLATT

Stoff/Zubereitung

Art.-Nr.:	2250
Artikelbezeichnung:	Gelatina alba, hydrolysiert, nicht gelierend (Ursprung: Rind)
Monografie:	Ph. Eur.
CAS-Nr.:	9000-70-8
EINECS-Nr.:	232-554-6
INCI-Name:	Gelatin
Lieferant sowie Auskunft gebender Bereich:	Caesar & Loretz GmbH Herderstr. 31 40721 Hilden Tel.: +49 (0) 21 03/49 94-0 Fax: +49 (0) 21 03/49 94-300 E-Mail: info@caelo.de
Verwendung des Stoffs/Gemischs:	Rezeptursubstanz für pharmazeutische Rezepturen
Kennzeichnung gemäß der CLP-Verordnung: Verordnung (EG) Nr. 1272/2008	Kein gefährlicher Stoff im Sinne der CLP Verordnung
REACH-Registrierungsnummer:	Der Stoff ist von der REACH-Registrierungspflicht ausgenommen

Zusammensetzung/Angaben zu den Bestandteilen

Chemische Charakterisierung

Tierisches Eiweiß (denaturiertes bzw. hydrolysiertes Kollagen) aus dem Bindegewebe vom Rind.

Physikalische und chemische Eigenschaften

Form:	fest
Farbe:	gelblich bis hellbraun
Geruch:	schwaches Eigengeruch
Schmelzpunkt/Schmelzbereich:	nicht bestimmt
Siedepunkt/Siedebereich:	nicht bestimmt
Flammpunkt:	nicht bestimmt
Dichte:	(20 °C) 0,68 g/cm ³
Schüttdichte:	nicht bestimmt
pH-Wert:	(10 g/l, 25 °C) 3,8 - 7,65
Löslichkeit in/Mischbarkeit mit Wasser:	teilweise löslich



Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen

Die üblichen Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Chemikalien sind zu beachten

Lagerung

Anforderung an Lagerräume und Behälter: Dicht verschlossen. Trocken. Bei Zimmertemperatur (+15 °C bis +25 °C)

Hinweise zum Brand- und Explosionsschutz: Keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

Hinweise zur Entsorgung

Produkt: Entsorgung zusammen mit pharmazeutischen Abfällen
Ungereinigte Verpackungen: Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften

Angaben zum Transport

Landtransport ADR/RID und GGVS/GGVE: Den Versandvorschriften nicht unterstellt.

Stand: 2022-03-11

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.