

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



SECCION 1.
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

1.1 Identificación del producto

Identificación de la sustancia: Cloruro de Sodio

Sinónimos: Sal, sal de roca, sal de mina, Sal Marina, Sal Parrillera, Sal Marina, Aditivo Salino Pulverizado, Cristales de Sal, Producto Alimenticio Granulado Salino, Sal Calidad Alimentaria.

Formula Química: NaCl
Número Naciones Unidas: No Aplica
Numero CAS: 7647-14-5

1.2 Usos de la sustancia o la mezcla

Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.

1.3 Datos del Proveedor de la Ficha de datos de Seguridad

CENTRO DE TRABAJO	PLANTA BETANIA	OFICINAS MEDELLIN
DIRECCIÓN	Km. 6 Vía Cajicá – Zipaquirá Cajicá, Cundinamarca, Colombia	Carrera 33 # 7 – 41 Piso 2 y 3 Medellín, Colombia
TELÉFONO	(1) 8833555	(4) 335 50 60

1.4 Telefonos de Emergencia



Servicio técnico
serviciotecnico@brinsa.com.co
Atención de emergencias
control.monitoreo@brinsa.com.co

SECCIÓN 2.
IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO O LOS PELIGROS

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



2.1 Clasificación de peligrosidad de la sustancia o de la mezcla.

Clasificación SGA

De acuerdo con los criterios del SGA, este producto se considera No peligroso

2.2 Elementos de la etiqueta

Etiquetado del SGA

Pictogramas de Peligro: No Aplica
Palabra de Advertencia: No Aplica
Indicaciones de Peligro: No Aplica
Consejos de Prudencia: No Aplica
Intervención

2.3 Otros peligros

No se asocian otros peligros

**SECCIÓN 3.
COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES**

3.1 Sustancia / Mezcla: Mezcla

La concentración de Yodo y Flúor varía de acuerdo al País de destino.

Nombre de la sustancia	Unidades	Especificaciones		Numero CAS
		Min	Max	
Cloruro de Sodio	% m/m NaCl	99	-	7647-14-5
Agua	% m/m	-	1	N/A
Anticompactante	-	-	-	N/A

Nota: El cloruro de sodio, se caracteriza por ser un producto incoloro, cristalino y soluble en agua. Es un mineral que se usa como vehículo para la adición de micronutrientes como el yodo y flúor en cantidades no significativas y definidas por la legislación de cada país. A su vez, los cristales de cloruro de sodio se encuentran en diferentes tamaños.

**SECCIÓN 4.
PRIMEROS AUXILIOS**

4.1 Descripción de los primeros auxilios

Instrucciones Generales

Contacto con la piel: Puede causar irritación leve.

Contacto Ocular: Puede causar irritación.

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



Ingestión: La ingestión de grandes cantidades puede causar irritación gastrointestinal, náuseas, vómito y diarrea. La exposición constante puede causar deshidratación y congestión de los órganos internos.

Inhalación: La inhalación de partículas finas puede causar irritación leve de las membranas mucosas, nariz y garganta. Los síntomas pueden incluir tos, sed y sequedad en la garganta.

Puede causar irritación en los ojos y la piel. En grandes dosis puede causar irritación del tracto respiratorio.

Contacto ocular: Enjuague los ojos inmediatamente con agua corriente mínimo durante 15 minutos, levantando ocasionalmente los párpados. Si la irritación persiste, busque atención médica.

Contacto con la piel: Enjuague el área expuesta con abundante agua y jabón mínimo durante 15 minutos. Consultar al médico si se desarrolla irritación.

Ingestión: Si la víctima está consciente y alerta suministre 2 a 4 vasos de agua o leche. Enjuague la boca con agua. Consiga atención médica si se ingiere en grandes cantidades.

Inhalación: Lleve a la víctima al aire libre. Si se dificulta la respiración, puede ser recomendable el suministro de oxígeno si es administrado por personal capacitado, preferiblemente bajo supervisión médica.

4.2 Síntomas/efectos más importantes, agudos y retardados: A la fecha no se conocen síntomas y efectos.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente: no hay información disponible.

comentarios: Ninguno

**SECCIÓN 5
MEDIDAS EN LUCHA CONTRA INCENDIOS**

5.1 Medios de extinción

Medios de extinción apropiados

El producto en sí no es combustible

Medios de extinción no apropiados

Sin límite.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

No combustible.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

El lavado con agua puede generar impacto ambiental. Se debe canalizar y recolectar el agua utilizada para extinguir el fuego. Se debe utilizar la ropa apropiada para prevenir el contacto con la piel y los ojos. Se debe utilizar equipo de aire autocontenido para prevenir el contacto con los productos de la descomposición térmica. Luchar contra el incendio desde una distancia razonable, tomando las precauciones habituales.

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



SECCIÓN 6
MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMARSE EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia

Evitar fuentes de ignición. Evacuar al personal hacia un área ventilada.

Para el personal de emergencias

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente

Para derrames pequeños barrer y almacenar para disposición. Barrer el producto húmedo o aspirar puede evitar la propagación de finos, evitar que el producto llegue a fuentes de agua.

Clasificación de residuos: Para Colombia límite máximo de cloruros en efluentes de desecho establecidos en el Decreto 1594 del 26 de junio de 1984 del Ministerio de Agricultura.

Eliminación de residuos: Si no es posible reprocesar, se debe disponer en sitio aprobado o disolver en cantidad suficiente para cumplir con las normas de clasificación de residuos

6.3 Métodos y material de contención y de limpieza

Consejos sobre la manera de contener un vertido

Recoger el producto con pala y colocarlo en un recipiente apropiado.

Indicaciones adecuadas sobre la manera de limpiar un vertido

Barrer o aspirar evitando la dispersión del polvo. Puede ser necesario humedecerlo ligeramente. Limpiar o lavar completamente la zona contaminada. Disponer el agua y el residuo recogido en envases señalizados para su eliminación como residuo químico.

Otras indicaciones relativas a los vertidos y las fugas

Colocar en recipientes apropiados para su eliminación.

6.4 Referencia a otras secciones

Productos de combustión peligrosos: véase sección 5. Equipo de protección personal: véase sección 8. Materiales incompatibles: véase sección 10. Consideraciones relativas a la eliminación: véase sección 13.

SECCIÓN 7
MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para una manipulación segura

No son necesarias medidas especiales. Utilice ventilación adecuada. Minimice generación y acumulación de finos. Evite contacto con los ojos, la piel y la ropa. Mantenga el contenedor bien cerrado. No ingiera ni inhale. La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no debe presentar riesgo.

Recomendaciones sobre medidas generales de higiene en el trabajo

Manténgase lejos de alimentos y bebidas.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Mantener los envases tapados en un lugar fresco y seco, alejados de fuentes de calor y con buena ventilación y protegido de la humedad.

Sustancias o mezclas incompatibles

Observe el almacenamiento compatible de productos químicos (matriz de compatibilidad sustancias químicas)

Atención a otras indicaciones

- **Requisitos de ventilación**

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



Utilización de ventilación local y general.

• **Diseño específico de locales o depósitos de almacenamiento**

Temperatura de almacenaje recomendada: 15 – 25 °C.

7.3 Usos específicos finales

La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad, inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.

**SECCIÓN 8
CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL**

8.1 Parámetros de control

Valores límites nacionales

Valores límites de exposición profesional (límites de exposición en el lugar de trabajo)

No se dispone de datos.

8.2 Controles técnicos apropiados

La ventilación general es suficiente para controlar los niveles de polvo en el aire. Instalar duchas de emergencia cerca a las áreas de almacenamiento y manipulación.

Prácticas de Higiene: Evitar contacto con los ojos, Lavar las manos después de contacto directo. No usar ropa contaminada con el producto por largos periodos de tiempo.

Controles de Ingeniería: La ventilación general es suficiente para controlar los niveles de polvo en el aire. Instalar duchas de emergencia cerca a las áreas de almacenamiento y manipulación.

Equipo de Protección Personal: Utilice gafas de seguridad, guantes de nitrilo o plásticos si está en contacto directo con el producto por periodos prolongados de tiempo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad.

8.2 Controles de exposición

Medidas de protección individual (equipo de protección personal) uso domestico

Protección de los ojos/la cara: No es necesario.

Protección de la piel: No es necesario

Protección de las manos: No es necesario

Protección respiratoria: No es necesario

**SECCIÓN 9
PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Característica

Especificación

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



Nombre Común	Sal, sal de roca, sal de mina, sal marina.
Nombre Químico	Cloruro de Sodio
Formula Molecular	NaCl
Estado físico	Solido
Color	Blanco
Olor	Inodoro
Umbral olfativo	N/A
Peso molecular	58,442 g/mol (100%)
Punto de fusión/congelación	800,8°C
Punto de ebullición	1465 °C
Inflamabilidad	No aplica
Límite de explosión, inferior	No aplica
Límite de explosión, superior	No aplica
Punto de inflamación	No inflamable
Temperatura de ignición espontánea	No aplica
Temperatura de descomposición	No disponible
pH (valor)	No aplica
Viscosidad cinemática	No aplica
Solubilidad en agua	36 g / 100mL de agua a 20°C
Tasa de Evaporación	No Aplica
Coefficiente de reparto n-octanol/agua	No Aplica
Presión de vapor	No Aplica
Densidad relativa	2,165
Densidad relativa del vapor	No aplica
Características de las partículas	No aplica
Presión crítica	No aplica
Temperatura crítica	No aplica
Densidad crítica	No aplica

9.2 Otros datos

No hay información adicional

SECCIÓN 10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad

Este material no es reactivo bajo condiciones ambientales normales.

10.2 Estabilidad química

Estable cuando se almacena en las condiciones apropiadas. Puede absorber la humedad del aire.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas

Reacciona con ácidos fuertes (producción de cloruro de hidrógeno) y agentes oxidantes fuertes (la generación de cloro gaseoso). Reacciona con la mayoría de los metales no nobles como el hierro y el acero, materiales de construcción (cemento), el bromo y el trifluoruro. Genera posible corrosión en metales. Polimerización peligrosa: No se informó.

10.4 Condiciones que deben evitarse

No se conocen condiciones particulares que deban evitarse.

10.5 Materiales incompatibles

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA

Brinsa
.....

No hay información adicional.

10.6 Productos de descomposición peligrosos

Cuando se calienta por encima de 800,8 °C, se emiten vapores tóxicos de Cloruro de sodio y óxidos de sodio

**SECCIÓN 11
INFORMACION TOXICOLOGICA**

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

Efectos Toxicológicos del Cloruro de Sodio

Toxicidad aguda

Humanos = TLDo: 12357mg/kg/23 D-C
Ratones = LD50: 4000 mg/kg
Ratas = LD50: 3000 mg/kg Oral solución al 25%
Conejos = LD50 : 8000 mg/kg

Corrosión o irritación cutánea

Prueba Draize estándar: 500mg / 24 horas daño suave en piel de conejo; 100mg/24 horas daño moderado en ojos de conejo.

Lesiones oculares graves o irritación ocular

No se clasificará como causante de lesiones oculares graves o como irritante ocular.

Sensibilización respiratoria o cutánea

No se clasificará como sensibilizante respiratoria o sensibilizante cutáneo.

Resumen de la evaluación de las propiedades CMR

No se clasificará como mutágeno en células germinales ni carcinógeno.

Efectos reproductivos: Efectos reproductivos en humanos vía intraplacenta: termina el embarazo. Efectos reproductivos experimentales.

Teratogenicidad y Fetotoxicidad: Teratógeno experimental.

• Toxicidad específica en determinados órganos - exposición única

No se clasifica como tóxico específico en determinados órganos (exposición única).

• Toxicidad específica en determinados órganos - exposición repetida

No se clasifica como tóxico específico en determinados órganos (exposición repetida).

Peligro por aspiración

No se clasifica como peligroso en caso de aspiración.

Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas

• En caso de ingestión

no se dispone de datos

• En caso de contacto con los ojos

no se dispone de datos

• En caso de inhalación

no se dispone de datos

• En caso de contacto con la piel

no se dispone de datos

Otros datos

Ninguno

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



SECCIÓN 12
INFORMACION ECOTOXICOLÓGICA

12.1 Toxicidad

Toxicidad como Cloruro de Sodio

Daphnia pulex 48 horas LC50 o EC50:	1470 mg/L
Daphnia magna 48 horas EC50:	3310 mg/L
Lepomis macrochirus LC50 o EC50:	7846 mg/L
Anguila rostrata o anguila americana 48 horas LC50 o EC50:	13085 mg/L

12.2 Procesos de degradación

Métodos para determinar la desintegración no se pueden aplicar para materiales inorgánicos.

12.3 Potencial de bioacumulación

No se dispone de datos.

12.4 Movilidad en el suelo

Rango de peligro de suelos salinos para cultivo de productos alimenticios: Bajo: 70 – 175 mg/L

Medio:	176 – 525 mg/L
Alto:	526 – 1575 mg/L
Muy Alto:	más de 1575 mg/L

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB

No se dispone de datos.

12.6 Otros efectos adversos

No se dispone de datos.

SECCIÓN 13
INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

13.1 Métodos para el tratamiento de residuos

Disponer los residuos de acuerdo con la normativa local.

Información pertinente para el tratamiento de las aguas residuales

En general, los residuos se pueden eliminar a través de las aguas residuales, por el desagüe o en un vertedero autorizado, una vez que se condicionen de forma tal de ser inocuos para el medio ambiente.

13.2 Observaciones

Los residuos se deben clasificar en las categorías aceptadas por los centros locales o nacionales de tratamiento de residuos. Por favor considerar las disposiciones nacionales o regionales pertinentes.

Alternativas: Diluir con Agua en una proporción mínima de 1:20 u otra relación necesaria y luego eliminar en las aguas residuales o por el desagüe. Otra posibilidad, es disponer los residuos directamente a un vertedero autorizado para contenerlos

SECCIÓN 14
INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



14.1 Número ONU: (no está sometido a las reglamentaciones de transporte)

14.2 Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas: no relevantes

14.3 Clase(s) de peligro para el transporte: no relevantes

Clase: No aplica

14.4 Grupo de embalaje: no relevantes

14.5 Peligros para el medio ambiente: ninguno (no peligroso para el medio ambiente conforme al reglamento para el transporte de mercancías peligrosas)

14.6 Precauciones particulares para los usuarios

No hay información adicional.

14.7 Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio MARPOL y del Código IBC

El transporte a granel de la mercancía no está previsto.

14.8 Información para cada uno de los Reglamentos tipo de las Naciones Unidas

• **Transporte de mercancías peligrosas por carretera, por ferrocarril o por vía navegable (ADR/RID/ADN)**

No está sometido al ADR, RID y al ADN.

• **Código marítimo internacional de mercancías peligrosas (IMDG)**

No está sometido al IMDG.

• **Organización de Aviación Civil Internacional (OACI-IATA/DGR)**

No está sometido a la OACI-IATA.

14.9 Otra información

Este producto no está clasificado como peligroso.

Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además, estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y el polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas, derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.

SECCIÓN 15
INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

15.1 Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

Resolución 5109 de 2005 Rotulado de Alimentos Ministerio de Salud, Resolución 333 de 2011 Rotulado Nutricional de Alimentos Ministerio de Salud y Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en alimentos de consumo humano Ministerio de Salud. Resolución 2671 de 2014: por lo cual se modifica la resolución 4506 de 2013. CODEX STAN 150: Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria. Resolución 4241 de 1991 Especificaciones para Especies y Condimentos.

Disposiciones pertinentes de la Unión Europea (UE)

• **Reglamento 649/2012/UE relativo a la exportación e importación de productos químicos peligrosos (PIC)**

No incluido en la lista.

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



• **Reglamento 1005/2009/CE sobre las sustancias que agotan la capa de ozono (SAO)**

No incluido en la lista.

• **Reglamento 850/2004/CE sobre contaminantes orgánicos persistentes (POP)**

No incluido en la lista.

• **Restricciones conforme a REACH, Anexo XVII**

no incluido en la lista

• **Lista de sustancias sujetas a autorización (REACH, Anexo XIV)**

no incluido en la lista

• **Reglamentación US sobre Control de Sustancias Tóxicas (TSCA)**

Todos los componentes de este producto están en el inventario del TSCA o están exentos de los requisitos del TSCA según 40 CFR 720.30

Se recomienda que el cliente verifique en el lugar donde se usa este producto si el mismo se encuentra específicamente reglamentado para su aplicación en consumo humano.

Las instrucciones para su manejo y uso seguro aparecen mencionadas en el envase y en la Ficha Técnica del producto.

SECCIÓN 16
OTRAS INFORMACIONES

Frasas pertinentes (código y texto completo como se expone en el capítulo 2 y 3)

No relevantes.

La información de esta Ficha de Datos de Seguridad proviene de fuentes publicadas disponibles y se cree que es precisa, se da como guía de manejo de esta sustancia y ha sido preparado de buena fe por personal capacitado. Ha sido consignada a título ilustrativo, la forma y condiciones de uso y manejo pueden involucrar otras consideraciones adicionales. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que esta información sea apta y completa para su uso particular

REFERENCIAS:

- 1) Resolución 773 de 2021 Aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química
- 2) Decreto 1496 de 2018 Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado- SGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.
- 3) Organización de Las Naciones Unidas. Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de productos químicos. Libro morado. 6ta ed. revisada. Ginebra y Nueva York. 2015.
- 4) Resolución 4241 de 1991 del ministerio de protección social.
- 5) NTC 4423 Especies y Condimentos.
- 6) Resolución 5109 de 2005 Rotulado de alimentos.
- 7) Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional de alimentos
- 8) Icontec. Normas Técnicas Colombianas. NTC 4435.
- 9) Superintendencia de Industria y Comercio SIC. 2017. Sistema Internacional de unidades. [En línea] Disponible en: <http://www.sic.gov.co/sistema-internacional-de-unidades> [Consultado: 19-sep-2017].
- 10) RTECS-Registry of toxic effects of Chemical Substances, Canadian Centre for Occupational Health and Safety RTECS database, National Institute for Occupational Safety and Health, U.S. Dept. of Health and Human Services, Cincinnati.

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA

Brinsa
.....

- 11) Transport of Hazardous Materials (49 CFR), Canadian Centre for Occupational Health and Safety.
- 12) NFPA 49 Hazardous Chemicals Data 1994 Edition, National Fire Protection Association, Quincy, MA.
- 13) NIOSH Pocket guide to chemical hazards, U.S. Department of Health and Human Services, National Institute for Occupational Safety and Health, 1997.
- 14) American Chemical Society. 2011. Chemical Abstracts Service. 2017 [En línea] Disponible en: <https://www.cas.org/about-cas/faqs> [Consultado: 28-feb-2017].
- 15) Organización de las Naciones Unidas recomendaciones relativas al transporte de mercancías peligrosas – Reglamentación Modelo. Libro Naranja 19 ed. Revisada, Nueva York y Ginebra, 2015.
- 16) Reglamento (CE) no 1907/2006 (REACH), modificado por 2015/830/UE.
- 17) Reglamento (CE) no 1272/2008 (CLP, UE SGA).
- 18) Dangerous Goods Regulations (DGR) for the air transport (IATA) (Reglamento para el transporte de mercancías peligrosas por aire)
- 19) Código marítimo internacional de mercancías peligrosas (IMDG).

ABREVIATURAS Y ACRONIMOS

ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists

ANSI: American National Standards Institute

EINECS: European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances (catálogo europeo de sustancias químicas comercializadas)

REACH: Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y preparados químicos).

SGA: "Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de sustancias químicas" elaborado por Naciones Unidas.

CAS: Chemical Abstracts Service Registry Number

CLP: Reglamento (CE) no 1272/2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado (Classification, Labelling and Packaging) de sustancias y mezclas.

CERCLA: Comprehensive Environmental Response, Compensation, and Liability Act (ley general de respuesta ambiental, compensación y responsabilidades).

CFR: Code of Federal Regulations (Código de Regulaciones federales)

DOT: Department of Transportation (Departamento del transporte)

EPA: Environmental Protection Agency (Departamento de protección ambiental)

DGR: Dangerous Goods Regulations (reglamento para el transporte de mercancías peligrosas, véase IATA/DGR)

ERAP: Emergency Response Assistance Plan

IDLH: Immediately Dangerous to life and health

LC50: Se espera que a esta concentración de sustancia en el aire mate al 50% de un grupo de animales de prueba determinado.

LD50: Dosis letal que se espera que mate al 50% de un grupo de animales de prueba determinado.

MSHA: Mine Safety and Health Administration (Administración de Seguridad y Salud en Minas)

NIOSH: National Institute for Occupational Safety and Health (Instituto Nacional para la salud y seguridad ocupacional)

CMR: Carcinógeno, Mutágeno o tóxico para la Reproducción

PEL: Permissible exposure limit (Límite de exposición permisible)

RCRA: Resource conservation and Recovery Act (Ley de conservación y recuperación de recursos) SAR: Supplied air respirator

TDG: Transportation of Dangerous Goods Act/Regulations (Leyes y reglamentos sobre el transporte de productos peligrosos)

TLV: Threshold limit value (Valor límite)

CÓDIGO: GC-SQ-H-12
VERSIÓN: 3
FECHA: 2024/03/22

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
CLORURO DE SODIO CALIDAD
ALIMENTARIA



TSCA: Toxic substances control act (Ley de control de sustancias Tóxicas)
TWA: Time-weighted Average (Promedio a lo largo del tiempo).
mPmB: muy persistente y muy bioacumulable
PBT: Persistente, Bioacumulable y Tóxico