 Indústrias Reunidas Raymundo da Fonte S.A.	FICHA DE INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO – FISPQ	Código: FISPQCQUPE0324
Nome do Produto: MOLHO DE PIMENTA MINHOTO		
Em conformidade com NBR 14725:2014		

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA

### 1.1. Identificação do produto

Nome do produto ou mistura (nome comercial): MOLHO DE PIMENTA MINHOTO

Código interno de identificação do produto: 171

Principal uso: Molho apimentado para usar com aves, assados, bifes, frutos do mar, saladas, massas, salgados e pratos de sua preferência.

### 1.2. Identificação da Empresa

Nome da empresa: INDÚSTRIAS REUNIDAS RAYMUNDO DA FONTE S/A

Endereço: Rodovia PE 15, Km 14 – Bairro Vila Torres Galvão, Paulista-PE, CEP: 53.403-810

Telefone da empresa: (81) 3437-8200

E-mail: irrf@rfonte.com.br

Telefone de urgência: 0800 722 6001 (CEATOX - Centro de Assistência Toxicológica)

Serviço de Atendimento ao Consumidor: CAIXA POSTAL – 248, CEP: 50.001-970, Recife-PE.

### 1.3. Identificação da Empresa Terceira

Nome da empresa: Sakura Nakaya Alimentos Ltda

Endereço: Rua Ordenações, nº 151 Vila Carrão 03446-030 São Paulo-SP

Telefone da empresa: (11) 2941-1177

E-mail: sacs@sakura.com.br

## 2. IDENTIFICAÇÃO DE PERIGOS

### 2.1. Classificação da substância ou mistura

Classificação da substância ou mistura: Produto não classificado como perigoso de acordo com a ABNT NBR 14725-2:2019.

### 2.2. Elementos apropriados da rotulagem

Pictogramas: NÃO EXIGIDO

Palavra de advertência: Não exigida.

Frases de perigo: - Não estabelecido.

Frases de precaução:

Prevenção: - Não estabelecido.

Resposta à emergência: - Não estabelecido.

Armazenamento: - Não estabelecido.

Disposição: - Não estabelecido.

### 2.3. Outros perigos que não resultam em uma classificação:

Não aplicável a este produto.

## 3. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÃO SOBRE OS INGREDIENTES

### MISTURA

Ingredientes ou impurezas que contribuam para o perigo: Não aplicável.


Composição: Vinagre, Pimenta Malagueta e Sal. Contém Espessante, Goma Guar, Antioxidante, Ácido Cítrico e Conservante Benzoato de Sódio.

## 4. MEDIDAS DE PRIMEIROS SOCORROS

### 4.1. Medidas de primeiros socorros

Inalação: O produto não exala gases ou nevoas.

Contato com a pele: Não a risco em contato com a pele.

 Indústrias Reunidas Raymundo da Fonte S.A.	FICHA DE INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO – FISPQ	Código: FISPQCQUPE0324
<b>Nome do Produto: MOLHO DE PIMENTA MINHOTO</b>		
<b>Em conformidade com NBR 14725:2014</b>		

**Contato com os olhos:** Contato com os olhos: Em caso de contato com os olhos enxágue imediatamente com grandes quantidades de água durante pelo menos 15 minutos. Transportar para o hospital para maiores cuidados médicos.

**Ingestão:** Produto fabricado para consumo humano. Alérgicos manter distância do produto.

**Notas para o médico:** Não aplicável.

## 5. MEDIDAS DE COMBATE A INCÊNDIO

### 5.1. Meios de extinção (apropriados e inadequados):

Produto não combustível, compatível com qualquer meio de extinção de fogo, como pó químico, névoa d'água, dióxido de carbono, etc.

### 5.2. Perigos específicos da substância ou mistura:

Não aplicável, produto não inflamável.

### 5.3. Medidas de proteção da equipe de combate a incêndio:

Não aplicável, produto não inflamável.

## 6. MEDIDAS DE CONTROLE PARA DERRAMAMENTO OU VAZAMENTO

### 6.1. Precauções pessoais, equipamento de proteção e procedimentos de emergência

Para pessoas com sensibilidade ao produto "Alérgicos" usar equipamento de proteção individual.

### 6.2. Precauções para o meio ambiente:

Impedir a penetração em cursos da água.

### 6.3. Métodos e materiais para a contenção limpeza:

Métodos de limpeza: retirar com pá e colocar em recipiente adequado.

## 7. MANUSEIO E ARMAZENAMENTO

### 7.1. Precauções para manuseio seguro:

Manusear com técnicas de assepsia para evitar contaminação.

### 7.2. Condições de armazenamento seguro, incluindo qualquer incompatibilidade:

**Armazenamento:** Armazene em locais fechados. Armazenar em recipientes fechados à prova de fugas.

**Condições de armazenamento:** Conforme especificação técnica. Manter a embalagem fechada após o uso. Armazenar em recipientes originais. Conservar o produto em local fresco, seco, ao abrigo da luz solar. Proteja os rótulos e mantenha-os bem visíveis. Inspeccione-os regularmente para verificação de vazamentos e data de validade. Armazene-o em local, devidamente identificado, exclusivo para, produtos de limpeza.

## 8. CONTROLE DE EXPOSIÇÃO E PROTEÇÃO INDIVIDUAL

### 8.1. Parâmetros de controle:

Não estabelecido.

### 8.2. Medidas de controle de engenharia:

Promova ventilação mecânica e sistema de exaustão direta para o meio exterior. Estas medidas auxiliam na redução da exposição ao produto. E recomendado tornar disponíveis chuveiros e emergência lava olhos na área de trabalho.

### 8.3. Medidas de proteção pessoal

Como medida de proteção recomenda-se a utilização de equipamentos de proteção individuais básicos. As indicações contidas neste pontos refere-se ao produto puro. As medidas de proteção para o produto diluído podem variar em função do seu grau de diluição, uso e método de aplicação. Toda a informação aqui apresentada é uma recomendação, sendo necessária a sua implementação por parte dos serviços de prevenção de risco laborais ao desconhecer as medidas de prevenção adicionais que a empresa possa dispor.

### 8.4. Proteção dos olhos/face:

Recomendam-se óculos de segurança padrão para laboratório.

### 8.5. Proteção da pele:


Luvas nitrílica ou PVC de padrão de laboratório.

### 8.6. Proteção respiratória:

Não aplicável.

### 8.7. Perigos térmicos:

Não são esperados perigos térmicos.

 Indústrias Reunidas Raymundo da Fonte S.A.	FICHA DE INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO – FISPQ	Código: FISPQCQUPE0324
<b>Nome do Produto: MOLHO DE PIMENTA MINHOTO</b>		
Em conformidade com NBR 14725:2014		
<b>9. PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS</b>		

<b>Estado físico:</b>	Líquido.
<b>Cor:</b>	Característico
<b>Odor:</b>	Característico á pimenta
<b>Limite de Odor:</b>	Não aplicável
<b>pH:</b>	2,50 á 3,50
<b>Ponto de fusão/ponto de congelamento:</b>	Não aplicável
<b>Ponto de ebulição inicial e faixa de temperatura de ebulição:</b>	Não aplicável
<b>Ponto de fulgor:</b>	Não aplicável
<b>Taxa de evaporação:</b>	Não aplicável
<b>Inflamabilidade (sólido; gás):</b>	Não aplicável
<b>Limite inferior/superior de inflamabilidade ou explosividade:</b>	Não aplicável
<b>Pressão de vapor:</b>	Não aplicável
<b>Densidade de vapor:</b>	Não aplicável
<b>Densidade relativa:</b>	Não aplicável
<b>Solubilidade (s):</b>	Não aplicável
<b>Coefficiente de partição - n-octanol/água:</b>	Não aplicável
<b>Temperatura de autoignição:</b>	Não aplicável
<b>Temperatura de decomposição:</b>	Não aplicável
<b>Viscosidade:</b>	Não aplicável

#### 10. ESTABILIDADE E REATIVIDADE


<b>Reatividade e Estabilidade química:</b>	O produto é estável em condições normais de armazenamento.
<b>Possibilidade de reações perigosas:</b>	Nenhuma reação perigosa previsível.
<b>Condições a serem evitadas:</b>	Não estabelecido.
<b>Materiais incompatíveis:</b>	Não estabelecido.
<b>Produtos perigosos da decomposição:</b>	Não estabelecido.

#### 11. INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS

<b>Toxicidade aguda:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Corrosão/irritação da pele:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Lesões oculares graves/irritação ocular:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Sensibilização respiratória ou à pele:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Mutagenicidade em células germinativas:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Carcinogenicidade:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Toxicidade à reprodução:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Toxicidade para órgãos-alvo específicos - exposição única:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Toxicidade para órgãos-alvo específicos - exposição repetida:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.
<b>Perigo por aspiração:</b>	Não aplicável, produto de origem alimentar.

#### 12. INFORMAÇÕES ECOLÓGICAS

<b>Ecotoxicidade:</b>	Não classificado como perigoso para organismos aquáticos.
<b>Persistência e degradabilidade:</b>	Em função da ausência de dados, espera-se que o produto apresente persistência e não seja rapidamente degradado.
<b>Potencial bioacumulativo:</b>	Não avaliado.
<b>Mobilidade no solo:</b>	Não avaliado.

 Indústrias Reunidas Raymundo da Fonte S.A.	FICHA DE INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO – FISPQ	Código: FISPQCQUPE0324
<b>Nome do Produto: MOLHO DE PIMENTA MINHOTO</b>		
<b>Em conformidade com NBR 14725:2014</b>		

**Outros efeitos adversos:** Não avaliado.

**Mobilidade no solo:** Não avaliado.

**Outros efeitos adversos:** Não avaliado.

### 13. CONSIDERAÇÕES SOBRE DESTINAÇÃO FINAL

#### 13.1. Métodos recomendados para destinação final

**Produto:** Deve ser eliminado como resíduo não perigoso de acordo com a legislação local. O tratamento e a disposição devem ser avaliados. Devem ser consultadas legislações federais, estaduais e municipais, dentre estas: Resolução CONAMA 005/1993, Lei nº12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).

**Restos de produtos:** Descartar os restos do produto em suas embalagens originais e devidamente fechadas. O descarte deve ser realizado conforme o estabelecido para o produto.

**Embalagem usada:** Descartar como resíduo reciclado "Plástico".

### 14. INFORMAÇÕES SOBRE TRANSPORTE

#### 14.1. Regulamentações nacionais e internacionais

**Terrestre:** ANTT - Agência Nacional de Transportes Terrestres:  
• Resolução nº 5232 de 14 de dezembro de 2016: Aprova as Instruções Complementares ao Regulamento Terrestre do Transporte de Produtos Perigosos, e dá outras providências.

**Número da ONU:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Nome apropriado para embarque:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Classe/subclasse de risco principal:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Risco subsidiário:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Número de risco:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Grupo de embalagem:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Hidroviário:** DPC - Diretoria de Portos e Costas: Transporte em águas brasileiras.- Normas de Autoridade Marítima (NORMAM)  
• NORMAM 01/DPC: Embarcações Empregadas na Navegação em Mar Aberto.  
• NORMAM 02/DPC: Embarcações Empregadas na Navegação Interior.- International Maritime Organization (Organização Marítima Internacional):  
• IMDG Code - International Maritime Dangerous Goods Code (Código Marítimo Internacional de Produtos Perigosos).


**Número da ONU:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Nome apropriado para embarque:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Classe/subclasse de risco principal:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Risco subsidiário:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

**Número de risco:** Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

 Indústrias Reunidas Raymundo da Fonte S.A.	FICHA DE INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO – FISPQ	Código: FISPQCQUPE0324
<b>Nome do Produto: MOLHO DE PIMENTA MINHOTO</b>		
<b>Em conformidade com NBR 14725:2014</b>		

<b>Grupo de embalagem:</b>	Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.
<b>Aéreo:</b>	ANAC - Agência Nacional de Aviação Civil - Resolução n° 129 de 8 de dezembro de 2009. RBAC N175 - (REGULAMENTO BRASILEIRO DA AVIAÇÃO CIVIL) - TRANSPORTE DE ARTIGOS PERIGOSOS EM AERONAVES CIVIS. IS N 175-001 - INSTRUÇÃO SUPLEMENTAR - IS
<b>Número da ONU:</b>	ICAO - "International Civil Aviation Organization" (Organização da Aviação Civil Internacional) - Doc 9284-NA/905 IATA - "Internacional Air Transport Association" (Associação Internacional de Transporte Aéreo) Dangerous Goods Regulation (DGR).
<b>Nome apropriado para embarque:</b>	Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.
<b>Classe/subclasse de risco principal:</b>	Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.
<b>Risco subsidiário:</b>	Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.
<b>Número de risco:</b>	Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.
<b>Grupo de embalagem:</b>	Produto não classificado como perigoso para as legislações de transporte.

## 15. INFORMAÇÕES SOBRE REGULAMENTAÇÕES

### Regulamentações específicas e segurança, saúde e meio ambiente para o produto químico:

Portaria n° 473, de 13 de dezembro de 2011. NBR 14725-1: 2009 Versão Corrigida: 2010, Produto químico - Informações sobre segurança, saúde e meio ambiente. Parte 1: Terminologia.

NBR 14725-2: 2019 Segunda edição: 13.06.2019, Produto químico - Informações sobre segurança, saúde e meio ambiente. Parte 2: Sistema de classificação de perigo.

NBR 14725-3: 2017 Terceira edição: 14.08.2017, Produto químico - Informações sobre segurança, saúde e meio ambiente. Parte 3: Rotulagem.

NBR 14725-4: 2014 Terceira edição: 2014, Produto químico - Informações sobre segurança, saúde e meio ambiente. Parte 4: Ficha de informações de segurança de produtos químicos.

RESOLUÇÃO N° 5.947, DE 1º DE JUNHO DE 2021 "Atualiza o Regulamento para o Transporte Rodoviário de Produtos Perigosos e aprova as suas Instruções Complementares, e dá outras providências".

COSCIP (Código de Segurança Contra Incêndio e Pânico-PE).

RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

RDC n° 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC n° 724, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

INSTRUÇÃO NORMATIVA n° 161, de 01 de julho de 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. de 09 de março de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

RDC ANVISA n° 359/2003- Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.

RDC ANVISA n° 360/2003- Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

LEI n° 10674/2003- obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.


RDC N° 716, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

RDC n° 4, de 15 de janeiro de 2007 - Aprovar o Regulamento Técnico sobre "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos", que consta como Anexo da presente Resolução.

RDC 240, de 26 de julho de 2018 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

IN n° 75, de 8 de outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados

 Indústrias Reunidas Raymundo da Fonte S.A.	FICHA DE INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA DE PRODUTO QUÍMICO – FISPQ	Código: FISPQCQUPE0324
<b>Nome do Produto: MOLHO DE PIMENTA MINHOTO</b>		
<b>Em conformidade com NBR 14725:2014</b>		
<b>16. OUTRAS INFORMAÇÕES</b>		

#### Informações importantes, mas não especificamente descritas nas seções anteriores:

Esta FISPQ foi elaborada com base nos atuais conhecimentos sobre o manuseio apropriado do produto e sob as condições normais de uso, de acordo com a aplicação especificada na embalagem. Qualquer outra forma de utilização do produto que envolva a sua combinação com outros materiais, além de formas de uso diversas daquelas indicadas, são de responsabilidade do usuário. Adverte-se que o manuseio de qualquer substância química requer o conhecimento prévio de seus perigos pelo usuário. No local de trabalho cabe à empresa usuária do produto promover o treinamento de seus colaboradores quanto aos possíveis riscos advindos da exposição ao produto químico.

#### Legendas e abreviaturas

ACGIH - American Conference of Governmental Industrial Hygienists

CAS - Chemical Abstracts Service

CL50 - Concentração Letal 50%

DL50 - Dose Letal 50%

MTE - Ministério do Trabalho e Emprego

NA - Não Aplicável

ONU - Organização das Nações Unidas

SBCA - Self Contained Breathing Apparatus

ETAm - Estimativa de Toxicidade Aguda da mistura

#### Referências Bibliográficas

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E PREVIDÊNCIA (MTP). Norma Regulamentadora (NR) n°7: Programa de controle médico de saúde ocupacional. Brasília, DF. Jan.2022

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E PREVIDÊNCIA (MTP). Norma Regulamentadora (NR) n°15: Atividades e operações insalubres. Brasília, DF. Jan.2022

GHS - GLOBALLY HARMONIZED SYSTEM OF CLASSIFICATION AND LABELLING OF CHEMICALS. 8th rev. ed. New York: United Nations, 2021.

ACGIH - AMERICAN CONFERENCE OF GOVERNMENTAL INDUSTRIALS HYGIENISTS. TLVs® and BEIs®: Based on the Documentation of the Threshold Limit Values (TLVs®) for Chemical Substances and Physical Agents & Biological Exposure Indices (BEIs®). Cincinnati-USA, 2021.

IARC - INTERNATIONAL AGENCY FOR RESEARCH ON CANCER. Disponível em:

<<http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/index.php>>. Acesso em: março. 2023.

IPCS - INTERNATIONAL PROGRAMME ON CHEMICAL SAFETY –INCHEM. Disponível em: <<http://www.inchem.org/>>. Acesso em: março.2023.

IUCLID - INTERNATIONAL UNIFORM CHEMICAL INFORMATION DATABASE. [S.l.]: European chemical Bureau.

NIOSH - NATIONAL INSTITUTE OF OCCUPATIONAL AND SAFETY. International Chemical Safety Cards. Disponível em: <<http://www.cdc.gov/niosh/>>. Acesso em: março.2023.