

Vorgang: Ablösen der Polyamidschicht einer Käseverpackung mit Salzsäure

LV SV

Beschreibung: In einer großen Petrischale mit konz. Salzsäure lässt man gemäß Anleitung die sorgfältig entfetten KS-Folienstücke von Käseverpackungen 30 Sekunden lang reagieren. Dann gibt man sie 10 Sekunden lang in eine zweite Schale mit deionisiertem Wasser. Auf einer festen Unterlage trennt man die gequollene Folienlage wie beschrieben ab und versucht anschließend die verbleibende Folienlage zu dehnen.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

Salzsäure (konz. (w: >25%)) [Gefahr] GHS05 GHS07

H335: Kann die Atemwege reizen. H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.



GHS05



GHS07

andere Stoffe:

KS-Folienstücke von Käseverpackungen (PA/PE), deionisiertes Wasser

Substitutionsprüfung durchgeführt

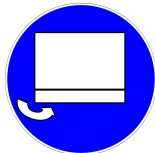
Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

Schutz-
handschuhe

Abzug

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift