Gefährdungsbeurteilung **Kakaobutter in der Schokolade**

aufgerufen: 30.04.2025

Vorgang: Fett-Extraktion mit Petroleumbenzin

LV SV

Beschreibung: Man zerkleinert etwas Schokolade, gibt es mit ca. 15 ml Benzin in einen Kolben, verschließt diesen und schüttelt solange, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Man filtriert, gibt das Filtrat in eine Schale und lässt im Abzug das Lösemittel verdunsten. Man prüft den Rückstand mit den Fingern und macht damit eine Fettfleckprobe auf Papier.

Schadensrisiko:

durch Entzündung / Brand

Beteiligte Gefahrstoffe:

Benzin (Sdb.: 50-70 °C) [Gefahr] GHS02 GHS07 GHS08 GHS09

H225: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. H304: Kann bei Verschlucken und Eindringen in die Atemwege tödlich sein. H315: Verursacht Hautreizungen. H336: Kann Schläfrigkeit und Benommenheit verursachen. H361f: Kann vermutlich die Fruchtbarkeit beeinträchtigen. H373: Kann die Organe schädigen bei längerer oder wiederholter Exposition. H411: Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

GHS02 GHS07 GHS08 GHS09

andere Stoffe:
braune Schokolade

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille **Brandschutz-maßnahmen** **Abzug**

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Schule _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Lehrkraft _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Unterschrift