



Nocciolo di oliva ~ Kernel Olive SCHEMA TECNICA E DI SICUREZZA ~ TECHNICAL AND SAFETY DATA SHEETS

Rev. 2016_02 - 4 Pg

1 ■ IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION

IT - Nocciolo di Oliva - Combustibile ecologico - Prodotto da industria olearia (olio di oliva), ottenuto per separazione e appropriato trattamento della sansa vergine di oliva sgrassata con separazione dalle farine. Biomassa al 100% conforme al D.P.C.M. 08/10/04 e al D.Lgs 03/04/06 n. 152

EN - Kernel Olive - Ecological combustible - Product of olive oil manufacture, obtained by separation and appropriate treatment of degreased virgin olive pomace separated from olive meal. 100% Biomass compliant to D.P.C.M. 08/10/04 and D.Lgs 03/04/06 n. 152

2 ■ PRODUTTORE - PRODUCER

CALDINI GUIDO S.R.L. (società unipersonale)

Web: www.caldini.it

Sede Legale e Stabilimento (Headquarter and plants):
Loc. Fiumarello - 53030 RADICONDOLI (SI)
Tel. 0577 798094 - Fax 0577 798104
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 00800320525

Sede Amministrativa (Administrative Office):
Via Roma, 72 - 50067 TROGHI (FI)
Tel. 055 8307012 - Fax. 055 8307510
e-mail: info@caldini.it pec: info@pec.caldini.it

2 ■ PROPRIETA' FISICHE E CHIMICHE - PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

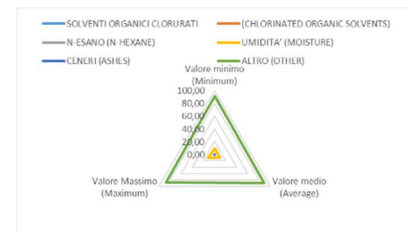
ASPETTO (APPEARANCE)	GRANULARE	(GRANULAR)
COLORE (COLOUR)	BEIGE	(BEIGE)
GRANULOMETRIA MINIMA (MINIMUM PARTICLE SIZE)	< 2000	(µm) MICRON
DENSITA' APPARENTE (APPARENT DENSITY)	600 / 750	Kg/m ³
POTERE CALORICO INFERIORE (LOWER CALORIFIC VALUE)	4500 / 5800	Kcal/Kg
UMIDITA' (MOISTURE)	9 MIN / 12MAX	%(m/m)
ODORE (SMELL)	NON PRESENTE	(ODORLESS)



3 ■ VALORI COMPOSIZIONE E PARAMETRI - COMPOSITION VALUES AND PARAMETERS

PARAMETRI (valori min e max analisi centesimali 2006-2016) PER ALTRI VALORI CONSULTARE I CERTIFICATI
PARAMETERS (min and max values analysis grads 2006-2016) FOR OTHER VALUES REFER TO CERTIFICATES

Descrizione (Description)	Valore minimo (Minimum)	Valore medio (Average)	Valore Massimo (Maximum)
POTERE CALORICO INFERIORE (LOWER CALORIFIC VALUE)	18,30 MJ/Kg	21,23 MJ/Kg	24,16 MJ/Kg
SOLVENTI ORGANICI CLORURATI (CHLORINATED ORGANIC SOLVENTS)	ASSENTI (NONE)	ASSENTI (NONE)	ASSENTI (NONE)
N-ESANO (N-HEXANE)	NR (ND)	NR (ND)	NR (ND)
UMIDITA' (MOISTURE)	9.00 %	10,35 %	11.70 %
CENERI (ASHES)	< 0,10 %	0.35 %	0.60 %



Sede Legale e Stabilimento
Loc. Fiumarello - 53030 RADICONDOLI (SI)
Tel. +39 0577 798094 - Fax +39 0577 798104
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 00800320525

Sede Amministrativa
Via Roma, 72 - 50067 TROGHI (FI)
Tel. +39 055 8307012 - Fax. +39 055 8307510
info@caldini.it - info@pec.caldini.it - www.caldini.it



4 ■ IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI - HAZARDS IDENTIFICATION

NESSUN RISCHIO SPECIFICO
NESSUN COMPONENTE PERICOLOSO
IL PRODOTTO NON È DA CONSIDERARSI IRRITANTE
TRATTANDOSI DI MATERIALE COMBUSTIBILE, NEL CASO VENGA STOCCATO AL CHIUSO, È FATTO DIVIETO DI FUMARE E/O USARE FIAMME LIBERE



NO SPECIFIC RISK
NO HAZARDOUS COMPONENTS
THE PRODUCT IS NOT BE CONSIDERED HARMFUL
IT IS COMBUSTIBLE MATERIALS, IF IS STORED INDOORS, SMOKING IS PROHIBITED AND / OR USE AN OPEN FLAME

5 ■ MISURE DI PRIMO SOCCORSO - FIRST AID MEASURES

INALAZIONE (INHALATION)
CONTATTO CON LA PELLE (CONTACT WITH SKIN)
INGESTIONE (INGESTION)
CONTATTO CON GLI OCCHI (EYE CONTACT)

} NESSUN PERICOLO (NO DANGER)

6 ■ MISURE ANTINCENDIO - FIRE-FIGHTING MEASURES

MEZZI DI ESTINZIONE ADATTI (EXTINGUISHING MEDIA) ACQUA NEBULIZZATA (WATER SPRAY)
PERICOLI PARTICOLARI IN CASO DI INCENDIO (SPECIAL HAZARDS IN CASE OF FIRE) NESSUNO (NONE)



7 ■ MISURE IN CASO DI FUORIUSCITA ACCIDENTALE - ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

RACCOGLIERE IL PRODOTTO E REIMMETTERLO NELLO STOCCAGGIO - NESSUN PERICOLO
COLLECT THE PRODUCT AND PUT IN THE STORAGE - NO DANGER

8 ■ MANIPOLAZIONI E STOCCAGGIO - HANDLING AND STORAGE

IMMAGAZZINARE PREFERIBILMENTE IN SILOS O CAPANNONI CHIUSI - IL PRODOTTO TEME L'UMIDITA'
SI RACCOMANDA DI NON POSIZIONARSI SULLA MASSA DEL MATERIALE STOCCATO, POTREBBE SUSSISTERE IL PERICOLO DI FRANAMENTO

STORAGE SHEDS OR PREFERABLY IN SILOS CLOSED - THE PRODUCT KEEP HUMIDITY
WE RECOMMEND NOT ON THE GROUND POSITIONING STORED MATERIAL MAY REMAIN THE RISK OF LANDSLIDE



9 ■ CONTROLLO DELL'ESPOSIZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUALE - EXPOSURE CONTROLS AND PERSONAL PROTECTION

NESSUN OBBLIGO - NO OBLIGATIONS

10 ■ STABILITA' E REATTIVITA' - STABILITY AND REACTIVITY

AL CONTATTO PROLUNGATO CON L'ACQUA LA SOSTANZA ORGANICA TENDE AD UNA NATURALE FERMENTAZIONE E CONSEGUENTE EMISSIONE DI CATTIVI ODORI

THE PROLONGED CONTACT WITH WATER SEEKS THE ORGANIC MATTER TO A SUBSEQUENT ISSUANCE OF NATURAL FERMENTATION AND SMELLS



11 ■ INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE – TOXICOLOGICAL INFORMATION

IL PRODOTTO NON RISCONTRA EFFETTI TOSSICI – THE PRODUCT NOT FOUND TOXIC EFFECTS

12 ■ INFORMAZIONI ECOLOGICHE – ECOLOGICAL INFORMATION

NON SI CONOSCONO SPECIFICI PERICOLI PER L'AMBIENTE – SPECIFIC HAZARDS ARE NOT KNOWN FOR AMBIENT

13 ■ CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO – WASTE DISPOSAL

IL PRODOTTO NON PRESENTA DIFFICOLTA' DI SMALTIMENTO – THE PRODUCT DOES NOT HAVE DIFFICULTY DISPOSAL

14 ■ INFORMAZIONI SUL TRASPORTO – TRANSPORT INFORMATION

PRODOTTO NON CLASSIFICATO COME PERICOLOSO – SI RACCOMANDA ATTENZIONE PER IL CARICO E LO SCARICO
PRODUCT IS NOT CLASSIFIED AS DANGEROUS – WARNING IS RECOMMENDED FOR LOADING AND DISCHARGE

15 ■ ALTRE INFORMAZIONI – OTHER INFORMATION

NON SONO STATI RISCONTRATI FENOMENI ALLERGICI – HAVE NOT BEEN FOUND ALLERGIC DISEASES

16 ■ CONSIGLI UTILI PER LA COMBUSTIONE IN STUFE / CALDAIE – USEFUL TIPS FOR USE IN BURNING STOVES / BOILERS

ACCENSIONE: FAR RIEMPIRE LA VASCHETTA DI COMBUSTIONE FINO A METÀ E ACCENDERE UTILIZZANDO UN PRODOTTO LIQUIDO IDONEO ALL'OPERAZIONE (REPERIBILE IN COMMERCIO).

FUNZIONAMENTO A REGIME: REGOLARE AL MINIMO IL FLUSSO DEL COMBUSTIBILE DALLA TRAMOGGIA ALLA VASCHETTA E L'ARIA SOTTO GRIGLIA FINO AD OTTENERE UNA FIAMMA DI COLORE BIANCO. SUCCESSIVAMENTE AUMENTARE LA QUANTITÀ DI NOCCIOLO E DI ARIA EVITANDO COMUNQUE CHE NELLA VASCHETTA DI COMBUSTIONE SI ACCUMULI NOCCIOLO CHE SOFFOCHEREBBE LA FIAMMA O CHE LA TROPPIA ARIA SPINGA FUORI DALLA VASCHETTA NOCCIOLO INCOMBUSTO.

REINNESCO: IL NOCCIOLO DI OLIVA NON NECESSITA DI REINNESCO IN FASE DI ACCENSIONE E ANCHE DOPO 24 ORE DALL'ULTIMO SPEGNIMENTO LA FIAMMA È GARANTITA.
ATTENZIONE!!! NON TUTTE LE STUFE E/O CALDAIE SONO PREDISPOSTE PER LA COMBUSTIONE DEL SOLO NOCCIOLO DI OLIVA, CONTATTARE IL PROPRIO RIVENDITORE O INSTALLATORE PER MAGGIORI DETTAGLI. È COMUNQUE POSSIBILE MODIFICARE IL MECCANISMO DI SCARICO E SETTARE LE REGOLAZIONI DELL'ARIA AFFINCHÉ ANCHE QUESTO PRODOTTO POSSA ESSERE UTILIZZATO CON LA MASSIMA RESA.

IMPORTANTE PER UN MAGGIOR RISPARMIO!!! SE SI UTILIZZANO STUFE A PELLETTI DI LEGNO È POSSIBILE MISCELARE 1 SACCO DI NOCCIOLO DI OLIVA OGNI 2 DI PELLETTI OTTENENDO COSÌ UN MAGGIOR POTERE CALORIFICO SENZA LA NECESSITÀ DI VARIAZIONE DEI PARAMETRI DI COMBUSTIONE.

IGNITION: FILL THE BURNING TANK UP TO HALF AND TURN ON USING A LIQUID PRODUCT SUITABLE TO THE OPERATION (FOUND IN MARKET).

WORKING REGIME: ADJUSTING AT MINIMUM COMBUSTIBLE FLOW FROM STORE TO TANK AND THE ADDITIONAL AIR IN GRID TO OBTAIN A WHITE COLOUR FLAME. THEN INCREASE THE QUANTITY OF PRODUCT AND ADDITIONAL AIR PREVENTING THAT INSIDE THE BURNING TANK THE PRODUCT PONDING CAUSING THAT WOULD STIFLE FLAME. PREVENTING OTHERWISE THAT TOO MUCH AIR PUSH OUT OF THE BURNING TANK SOME PRODUCT UNBURNED.

RE-IGNITION: THE KERNEL OLIVE NOT NEED RE-IGNITION DURING WORKING AND AFTER 24 HOURS FROM LAST FLAME ON IS GUARANTEED.

CAUTION!!! NOT ALL STOVES OR BOILERS ARE PREDISPOSED FOR BURNING ONLY KERNEL OLIVE, CONTACT YOUR DEALER OR TECHNICAL OPERATOR FOR MORE DETAILS. IT IS HOWEVER POSSIBLE TO MODIFY THE MECHANISM OF DISCHARGE AND ADDITIONAL AIR SET ADJUSTMENTS IN ORDER ALSO THIS PRODUCT MAY BE USED WITH THE HIGHEST PERFORMANCE.

IMPORTANT FOR MORE SAVINGS!!! IF YOU USE PELLETT OR WOOD STOVE YOU CAN MIX 1 LOT OF KERNEL OLIVE WITH 2 OF PELLETT GETTING SO MORE PERFORMANCE (HEAT VALUE) WITHOUT CHANGING COMBUSTION PARAMETERS.

❖ I DATI QUI RIPORTATI SONO BASATI SULLE CONOSCENZE ATTUALI E L'ESPERIENZA

Lo scopo di questa scheda di sicurezza è quello di descrivere i prodotti nei termini dei loro requisiti di sicurezza.

❖ THE INFORMATION HEREOF ARE BASED ON CURRENT KNOWLEDGE AND EXPERIENCE

The purpose of this Safety Data Sheet is to describe the products in terms of their safety requirements.

Sede Legale e Stabilimento
Loc. Fiumarello – 53030 RADICONDOLI (SI)
Tel. +39 0577 798094 – Fax +39 0577 798104
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 00800320525

Sede Amministrativa
Via Roma, 72 – 50067 TROGHI (FI)
Tel. +39 055 8307012 – Fax. +39 055 8307510
info@caldini.it – info@pec.caldini.it – www.caldini.it



DICHIARAZIONI

(PROTEINE ANIMALI) – IN RIFERIMENTO ALLA DECISIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA SUL DIVIETO D'USO DELLE PROTEINE ANIMALI SI DICHIARA CHE I NOSTRI PRODOTTI NON CONTENGONO COMPONENTI OTTENUTE DA LAVORAZIONI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (ES.: GRASSI, GELATINE, ACIDI GRASSI E/O ALTRO), NON SONO E NON POSSONO ESSERE CONTAMINATE DAI PRODOTTI MENZIONATI NELLA PROPOSTA DI DECISIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA SUL DIVIETO TEMPORANEO DI SOMMINISTRAZIONE DI PROTEINE ANIMALI E LA SUCCESSIVA DECISIONE N. 2000/766/CE DEL 4/12/2000.

(OGM FREE) – IN RIFERIMENTO ALLA VIGENTE NORMATIVA EUROPEA SI DICHIARA CHE I NOSTRI PRODOTTI NON CONTENGONO MATERIE PRIME DERIVANTI DA ORGANISMI MODIFICATI GENETICAMENTE.

(DIOSSINE) – IN RIFERIMENTO AL REG UE 225/2012 E NOTA ESPLICATIVA DEL 16/12/2013 DEL MINISTERO ITALIANO DELLA SALUTE SIAMO A PRECISARE CHE I NOSTRI PRODOTTI SONO OTTENUTI PER ESTRAZIONE ED APPROPRIATO TRATTAMENTO TERMICO DELLA SANSA VERGINE DI OLIVA SGRASSATA SENZA PROCESSI DI RAFFINAZIONE, DECOLORAZIONE O ADSORBIMENTO SU TERRE DECOLORANTI O COADIUVANTI DI FILTRAZIONE. PERTANTO NON SUSSISTE OBBLIGO DI MONITORAGGIO DELLE DIOSSINE.

(ORIGINE DEL PRODOTTO) L'AZIENDA DICHIARA CHE LA MERCE PRODOTTA DENOMINATA "NOCCIOLO DI OLIVA" È DI ORIGINE ITALIANA E CHE LA PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME È DI ESCLUSIVA ORIGINE ITALIANA.

DECLARATIONS

(ANIMAL PROTEINS) – IN REFERENCE TO THE EUROPEAN COMMISSION'S DECISION ON THE PROHIBITION OF USE OF ANIMAL PROTEIN YOU REPRESENT THAT OUR PRODUCTS DO NOT CONTAIN COMPONENTS OBTAINED FROM PROCESSING OF ANIMAL PRODUCTS (E.G.: FAT, GELATIN, FATTY ACID AND / OR OTHERWISE), ARE NOT AND CANNOT BE CONTAMINATED BY PRODUCTS MENTIONED IN THE PROPOSAL FOR A DECISION OF THE EUROPEAN COMMISSION ON TEMPORARY PROHIBITION OF ADMINISTRATION OF ANIMAL PROTEIN AND THE SUBSEQUENT DECISION NO 2000/766/EC OF 4/12/2000.

(GMO FREE) – IN RESPECT TO THE APPLICABLE RULES OF THE EUROPEAN STATES THAT OUR PRODUCTS DO NOT CONTAIN THE RAW MATERIALS ARISING OUT OF GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS.

(DIOXINS) – IN RESPECT TO REGULATION EU 225/2012 OF 16/12/2013 AND EXPLANATORY NOTES OF THE ITALIAN MINISTRY OF HEALTH WE ARE A STATE THAT OUR PRODUCTS ARE OBTAINED TO TAKE OUT THE APPROPRIATE AND HEAT TREATMENT OF VIRGIN OLIVE PULP DEGREASED WITHOUT JOBS REFINING, OR ADSORPTION ON BLEACHING EARTH OR ESSENTIALS OF FILTRATION. THEREFORE THERE IS NO OBLIGATION TO MONITORING DIOXINS.

(ORIGIN OF THE PRODUCT) THE COMPANY DECLARES THAT THE GOODS PRODUCED CALLED "KERNEL OLIVE" IS OF ITALIAN ORIGIN AND ALSO DECLARES THAT THE SOURCE OF RAW MATERIALS IS EXCLUSIVELY OF ITALIAN ORIGIN.

Siena, 06/07/2016

Sede Legale e Stabilimento
Loc. Fiumarello – 53030 RADICONDOLI (SI)
Tel. +39 0577 798094 – Fax +39 0577 798104
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 00800320525

Sede Amministrativa
Via Roma, 72 – 50067 TROGHI (FI)
Tel. +39 055 8307012 – Fax. +39 055 8307510
info@caldini.it – info@pec.caldini.it - www.caldini.it