

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

Conforme au règlement (CE) n°1907/2006 (REACH) et n°1272/2008 (CLP) — Révision 1.0 — Juin 2026

SECTION 1 — IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE ET DE LA SOCIÉTÉ

1.1 Identificateur de produit

Nom du produit :	Érythritol Bio en Cristaux Fins
Synonymes :	Érythritol ; Meso-Erythritol ; Tétrahydroxybutane
Numéro CAS :	149-32-6
Numéro CE (EINECS) :	205-737-3
Formule moléculaire :	C ₄ H ₁₀ O ₄ — Masse molaire : 122,12 g/mol
Type de produit :	Polyol d'origine naturelle — usage alimentaire

1.2 Usages identifiés et déconseillés

Usages identifiés :	Ingrédient alimentaire — édulcorant de masse (E968) ; usage en pâtisserie, boissons, compléments alimentaires
Usages déconseillés :	Aucun usage non alimentaire recommandé

1.3 Coordonnées du fournisseur

Société :	SARL Bioptimal
Adresse :	10 ZA des Pontereaux, 44530 Drefféac, France
Téléphone :	+33 (0)9 67 00 07 57
E-mail :	contact@bioptimal.fr
Site web :	www.bioptimal.fr

1.4 Numéro d'appel d'urgence

Centre antipoison :	ANSES — Numéro national : 0 800 59 59 59 (gratuit, 24h/24)
----------------------------	--

SECTION 2 — IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance (règlement CE n°1272/2008 — CLP)

✓ Non classé dangereux selon le règlement CLP. L'érythritol n'est pas soumis à une classification en tant que substance dangereuse au sens du règlement (CE) n°1272/2008.

2.2 Éléments d'étiquetage

Pictogrammes de danger :	Aucun
Mention d'avertissement :	Aucune
Mentions de danger (H) :	Aucune
Conseils de prudence (P) :	Aucun

2.3 Autres dangers

L'érythritol est un polyol. Une consommation excessive par voie orale peut provoquer des effets laxatifs (seuil généralement > 50 g/jour chez l'adulte). Non pertinent dans le cadre d'un usage industriel ou comme ingrédient à doses normales.

SECTION 3 — COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.1 Substance

Composant	N° CAS	N° CE	Teneur (%)	Classification CLP
Érythritol (E968)	149-32-6	205-737-3	≥ 99,5	Non classé
Impuretés (ribitol, glycérol, eau)	—	—	≤ 0,5	Non classé

SECTION 4 — PREMIERS SECOURS

Inhalation :	Peu probable en conditions normales. En cas de poussières abondantes : transporter la personne à l'air frais. Consulter un médecin si irritation persiste.
Contact cutané :	Rincer abondamment à l'eau. Pas de risque connu.
Contact oculaire :	Rincer à l'eau claire pendant 10-15 minutes. Consulter un ophtalmologiste si irritation.
Ingestion :	Produit alimentaire. En cas d'ingestion massive accidentelle, consulter un médecin ou le centre antipoison (0 800 59 59 59).
Symptômes :	Aucun symptôme grave attendu. Effets laxatifs possibles à très forte dose.

SECTION 5 — MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Point d'éclair :	Sans objet (solide — pas de point d'éclair défini)
Température d'auto-inflammation :	Non déterminée
Agents extincteurs appropriés :	Eau, mousse, CO ₂ , poudre chimique sèche
Agents à éviter :	Jet d'eau direct à haute pression sur poudres en suspension
Risques spécifiques :	En cas de combustion : émission de CO ₂ et CO. Poussières combustibles en suspension dans l'air — éviter les sources d'ignition.
EPI pompiers :	Appareil respiratoire autonome et tenue de protection complète si risque d'exposition aux fumées.

SECTION 6 — MESURES À PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

Précautions individuelles :	Porter des gants et un masque anti-poussières (FFP2) en cas de dispersion importante. Éviter l'inhalation de poussières.
Précautions environnementales :	Éviter le rejet dans les égouts ou les eaux de surface. Produit biodégradable, faible risque environnemental.
Méthodes de nettoyage :	Ramasser mécaniquement (aspirateur ou balai humide). Ne pas souffler à l'air comprimé. Conditionner dans des sacs fermés pour élimination.

SECTION 7 — MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions de manipulation

Manipuler dans des zones bien ventilées. Éviter la formation de poussières. Ne pas fumer, manger ni boire sur le lieu de manipulation. Se laver les mains après manipulation. Aucune précaution particulière requise pour un usage alimentaire normal.

7.2 Conditions de stockage

Température :	Ambiante (< 25°C recommandé)
Humidité :	Conserver dans un endroit sec — l'érythritol est hygroscopique
Emballage :	Sachet hermétiquement fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Incompatibilités :	Éviter le contact avec des oxydants forts
Durée de conservation :	2 ans à compter de la date de fabrication

7.3 Utilisations finales spécifiques

Usage exclusivement alimentaire (ingrédient, édulcorant E968). Se référer aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) du secteur agroalimentaire.

SECTION 8 — CONTRÔLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Valeurs limites d'exposition professionnelle

Aucune valeur limite d'exposition professionnelle (VLEP) réglementaire fixée pour l'érythritol au niveau européen ou français (INRS). Substance considérée comme inerte en usage normal.

8.2 Équipements de protection individuelle (EPI)

Protection respiratoire :	Masque anti-poussières (FFP1 minimum) si manipulation de grandes quantités en espace confiné
Protection des mains :	Gants de travail recommandés pour manipulations prolongées
Protection des yeux :	Lunettes de sécurité si risque de projections de poussières
Protection cutanée :	Tenue de travail standard. Tablier si risque de contact prolongé.

8.3 Contrôles techniques

Assurer une ventilation générale suffisante. En milieu industriel avec poussières, prévoir une ventilation par aspiration localisée.

SECTION 9 — PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

État physique :	Solide — cristaux fins blancs (30-60 mesh)
Couleur :	Blanc
Odeur :	Pratiquement inodore
Goût :	Légèrement sucré (~70% du pouvoir sucrant du saccharose)
Point de fusion :	119-123°C
Point d'ébullition :	Non déterminé (décomposition avant ébullition)
pH (solution 10% dans eau) :	5,0-7,0
Solubilité dans l'eau :	~37 g/100 mL à 25°C
Densité apparente :	~0,5-0,7 g/cm ³
Pureté (base sèche) :	≥ 99,5%
Teneur en eau (perte à la dessiccation) :	≤ 0,20%
Conductivité :	≤ 20 µs/cm
Indice glycémique :	0
Valeur énergétique :	0 kcal/g (non métabolisé)

SECTION 10 — STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

Stabilité :	Stable dans les conditions normales de stockage et d'utilisation
Conditions à éviter :	Chaleur excessive, humidité prolongée, sources d'ignition (poussières en suspension)
Matières incompatibles :	Oxydants forts (risque de réaction exothermique)
Produits de décomposition :	En cas de combustion : CO ₂ , CO, vapeur d'eau
Polymérisation :	N'a pas lieu

SECTION 11 — INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Toxicité aiguë orale (DL50 rat) :	> 5 000 mg/kg (non toxique — classement OCDE GHS 5 ou non classé)
Irritation cutanée :	Non irritant
Irritation oculaire :	Non irritant
Sensibilisation :	Non sensibilisant
Mutagénicité :	Aucune donnée préoccupante — non génotoxique
Cancérogénicité :	Non classé cancérogène
Toxicité pour la reproduction :	Non classé
Voie d'exposition principale :	Ingestion (usage alimentaire). Inhalation de poussières possible en milieu industriel.
Effets spécifiques :	Effets laxatifs osmotiques possibles à doses élevées (> 50 g/jour chez l'adulte). Bien toléré à doses alimentaires normales.

Statut réglementaire : Autorisé comme additif alimentaire E968 en Europe (règlement CE n°1333/2008). Évalué par l'EFSA (avis scientifique 2015). Statut GRAS reconnu aux États-Unis (FDA).

SECTION 12 — INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

Toxicité aquatique :	Non classé dangereux pour l'environnement aquatique
Biodégradabilité :	Facilement biodégradable
Bioaccumulation :	Non bioaccumulable (log Kow très faible)
Mobilité dans le sol :	Soluble dans l'eau — mobile dans les sols
Persistance :	Non persistant
Remarque :	Produit d'origine naturelle, issu de la fermentation du maïs bio. Impact environnemental minimal dans les conditions d'utilisation prévues.

SECTION 13 — CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

Déchets du produit :	Éliminer conformément aux réglementations locales. Ce produit n'est pas classé comme déchet dangereux (directive 2008/98/CE).
Code déchet européen (CDE) :	02 03 04 — Matières impropres à la consommation ou à la transformation (si périmé ou non conforme)
Emballages souillés :	Rincer et recycler ou éliminer selon les filières locales de collecte des emballages.
Recommandation :	Ne pas rejeter dans les égouts en grande quantité. Peut être éliminé par compostage ou voie biologique.

SECTION 14 — INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Transport routier (ADR) :	Non réglementé — produit non dangereux pour le transport
Transport ferroviaire (RID) :	Non réglementé
Transport maritime (IMDG) :	Non réglementé
Transport aérien (IATA) :	Non réglementé
Numéro ONU :	Sans objet
Classe de danger :	Sans objet
Groupe d'emballage :	Sans objet

SECTION 15 — INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

15.1 Réglementations spécifiques

Additif alimentaire :	Autorisé E968 — Règlement (CE) n°1333/2008 relatif aux additifs alimentaires
Agriculture biologique :	Conforme au règlement (CE) n°834/2007 et (CE) n°889/2008
REACH :	Enregistrement ou exemption selon volume — substance considérée à faible risque
CLP :	Non classé dangereux (règlement CE n°1272/2008)
OGM :	Non soumis à étiquetage OGM (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003)
Irradiation :	Non irradié — conforme à la directive 1999/3/CE
Allergènes :	Aucun des 14 allergènes majeurs listés à l'Annexe II du règlement (UE) n°1169/2011

15.2 Évaluation de la sécurité chimique

Une évaluation complète de la sécurité chimique n'est pas requise pour ce produit dans le cadre de son usage alimentaire identifié.

SECTION 16 — AUTRES INFORMATIONS

Date de première émission :	Juin 2026
Révision n° :	1.0
Raison de la révision :	Première émission
Rédacteur :	Bioptimal — Service Qualité

Les informations contenues dans cette fiche de données de sécurité sont fondées sur l'état actuel de nos connaissances et sur les réglementations nationales et européennes en vigueur. Elles concernent exclusivement le produit désigné et ne constituent pas une garantie de propriétés particulières. L'utilisateur est responsable du respect des réglementations locales applicables et de l'adaptation des mesures de sécurité à sa situation spécifique.

Sources de référence : ECHA (base de données substances), EFSA avis érythritol (2015), INRS, règlement REACH CE 1907/2006, règlement CLP CE 1272/2008, règlement additifs alimentaires CE 1333/2008.