

**TÍTULO: FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS BICARBONATO DE SÓDIO ESPECIAL FINO (1E)****CÓDIGO**
CAM-ENG-FEP-100-012**REVISÃO**

06

DATA DE VALIDADE: 13/05/27**PÁGINA 2 DE 3**


DENOMINAÇÕES:	Denominações Químicas	Carbonato Ácido de Sódio
	Outros Nomes	Sal Monosódico de Ácido Carbônico
	Tipo	Hidrogeno Carbonato de Sódio
	Nº (CAS) Chemical Abstracts Service	Especial Fino
	Fórmula Molecular	144-55-8 NaHCO ₃

	TESTES	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
ESPECIFICAÇÕES QUÍMICAS	Pureza (como NaHCO ₃)	%	99,0 – 100,5
	Características	-	Pó cristalino branco, inodoro, sujeito a aglomeração
	Perda por secagem	%	0,25 máx.
	Carbonatos (pH)	-	Máx. 8,6
	Carbonato normal	-	Rosa para fenoftaleína
	Cloreto	ppm	150 máx.
	Ferro	ppm	5 máx.
	Cálcio	ppm	100 máx.
	Chumbo	ppm	2 máx.
	Arsênio	ppm	2 máx.
	Sulfatos	ppm	150 máx.
	Limite de Compostos de Enxofre	ppm	150 máx.
	Identificação (sódio, bicarbonato)	-	P.T.
	Substâncias Insolúveis	-	Solução límpida e clara
Amônia	-	Sem odor de amônia	
Aparência da Solução	-	Solução límpida e clara	

	TESTES	UNIDADE	VALOR TÍPICO
PERFIL GRANULOMÉTRICO	Retido na malha 80 (180 micra)	%	2 máx.
	Retido na malha 200 (75 micra)	%	90 mín.
	Passante na malha 200 (75 micra)	%	10 máx.

	TESTES	UNIDADE	LIMITE ACEITÁVEL
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	Salmonella sp.	P/A 25g	Ausente
	B. cereus presuntivo	UFC/g	< 100 UFC/g
	Escherichia coli	UFC/g	< 10 UFC/g
	Bolores e leveduras	UFC/g	< 500 UFC/g

ESTOCAGEM Armazenar em local ventilado, seco, ao abrigo da luz solar direta. Sujeito a decomposição térmica acima de 60 °C. Empilhamento máximo: 30 sacos para não ocorrer a compactação do produto.**MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO** Produtos transportados em paletes por caminhões fechados sem necessidade de controle de temperatura.**EMBALAGEM** Saco de polietileno valvulado de 25 Kg ou Big-bag de rafia com liner interno de polietileno, contendo as seguintes informações: número de lote; validade do produto; data de produção.**VALIDADE:** 36 meses a partir da data de produção, observadas as condições de estocagem.

	TÍTULO: FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS BICARBONATO DE SÓDIO ESPECIAL FINO (1E)	
	CÓDIGO CAM-ENG-FEP-100-012	REVISÃO 06
	DATA DE VALIDADE: 13/05/27	PÁGINA 3 DE 3

REQUISITOS ESTATUTÁRIOS E REGULAMENTARES

- a. RDC nº 724 de 2022 – Regulamento Técnico Sobre Padrões microbiológicos para alimentos;
- b. RDC nº 722 de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade;
- c. RDC nº 778 de 2023 - Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos;
- d. RDC nº 623 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.
- e. RDC nº 655 de 2022– Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à ANVISA e aos consumidores;
- f. RDC nº 275 de 2002 - Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e lista de verificação de BPF;
- g. Food Chemical CODEX
- h. IN Nº 211, DE 1º de março 2023 - Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

USO PRETENDIDO Regulador de acidez e fermento químico.

OBSERVAÇÃO Limite máximo (g/100g ou g/100ml) para farinhas de trigo acondicionadas (farinha e trigo com adição de aditivos): 4,5

Atende as especificações exigidas pela Food Chemical Codex. O produto é apropriado para uso alimentício, conforme legislação em vigor aprovada pela Gerência Geral de Alimentos (GGA) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Divisão de Produtos do Ministério da Saúde.

“Este produto não é aplicável para uso farmacêutico”