

	<b>TÍTULO: FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS BICARBONATO DE SÓDIO ESPECIAL GRANULADO (1G)</b>	
	<b>CÓDIGO</b> CAM-ENG-FEP-100-021	<b>REVISÃO</b> 04
	<b>DATA DE VALIDADE: 13/05/27</b>	<b>PÁGINA 2 DE 3</b>

<b>DENOMINAÇÕES:</b>	Denominações Químicas	Carbonato Ácido de Sódio
	Outros Nomes	Sal Monosódico de Ácido Carbônico
	Tipo	Hidrogeno Carbonato de Sódio Especial Granulado
	Nº DCB	01249
	Nº (CAS) Chemical Abstracts Service	144-55-8
	Fórmula Molecular	NaHCO <sub>3</sub>

	TESTES	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
<b>ESPECIFICAÇÕES QUÍMICAS</b>	Pureza (como NaHCO <sub>3</sub> )	%	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 fenofaleína
	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
<b>PERFIL GRANULOMÉTRICO</b>	Retido na malha 60 (250 micra)	%	5 máx.
	Acumulado retido nas malhas 60 e 120 (250micra e 125 micra)	%	90 mín.
	Passante na malha 120 (125 micra)	%	10 máx.

	TESTES	UNIDADE	LIMITE ACEITÁVEL
<b>CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS</b>	Salmonella sp.	P/A 25g	Ausente
	Staphylococcus aureus	P/A 1g	Ausente
	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.