

**TÍTULO: FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS BICARBONATO DE SÓDIO SUPER GRANULADO (1GS)****CÓDIGO**
CAM-ENG-FEP-100-017**REVISÃO**

06

DATA DE VALIDADE: 13/05/2027**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	Granulado
	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 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
PERFIL GRANULOMÉTRICO	Retido na malha 45 (355 micra)	%	2 mín.
	Retido (acumulado) na malha 70 (212 micra)	%	40 mín.
	Retido (acumulado) na malha 80 (180 micra)	%	60 mín.
	Retido (acumulado) na malha 120 (125 micra)	%	80 mín.
	Retido (acumulado) na malha 140(106 micra)	%	85 mín.

	TESTES	UNIDADE	LIMITE ACEITÁVEL
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	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 (quantidade e disponibilidade sob consulta) 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.