

A.M.C Cunha, Lda

Estrada dos Almocreves, 653/659 2120-060 Salvaterra de Magos Tel.: (+351) 263 851 446 geral@amccunha.pt www.amccunha.pt

NOTA TÉCNICA BICARBONATO DE SÓDIO

Pág. 1 de 2

1 – IDENTIFICAÇÃO DA SUBSTÂNCIA

Denominação Comercial: Bicarbonato de Sódio Denominação Química: Bicarbonato de Sódio

Fórmula: NaHCO₃ N°. **CAS**: 144-55-8 N°. **EINECS**: 205-633-8

2 - DESCRIÇÃO E UTILIZAÇÃO

Trata-se de um pó ou cristal branco, opaco, monoclínico constituído por partículas muito pequenas. Substância alcalina leve, solúvel em água, a sua solução em água é límpida e incolor. A composição principal é o bicarbonato de sódio.

3 - ESPECIFICAÇÕES

Substância	Especificação				
	Mínimo		Máximo		
	%	ppm	%	ppm	
Bicarbonato de Sódio (NaHCO ₃)	99,30	993 x 10 ³	n.d.	n.d.	
Carbonato de Sódio (Na ₂ CO ₃)	n.d.	n.d.	0,50	5000	
Cloreto (Cl ⁻)	n.d.	n.d.	0,01	100	
Ferro (Fe ³⁺)	n.d.	n.d.	0,0006	6	
Sulfato (SO ₄ ²⁻)	n.d.	n.d.	0,01	100	
Cobre (Cu)	n.d.	n.d.	0,0001	1	
Arsénio (As)	n.d.	n.d.	0,0001	1	
Chumbo (Pb)	n.d.	n.d.	0,0002	2	
Mercúrio (Hg)	n.d.	n.d.	0,00001	0,1	
Cádmio (Cd)	n.d.	n.d.	0,00005	0,5	

4 - PROPRIEDADES QUÍMICAS E FÍSICAS

pH = 8,5 Máximo (em solução de 1%)

Insolubilidade em água = 200 ppm no máximo

Perda por secagem = 0,25% no máximo

Solubilidade: Solúvel em água, insolúvel em etanol.

5 - PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Nome	Valor	Unidade	
Enterobacteriaceae	100 Máx	UFC/g	
Yeast Mold	1 000 Máx	UFC/g	
Salmonella	Ausente/25g	UFC/25g	



A.M.C Cunha, Lda

Estrada dos Almocreves, 653/659 2120-060 Salvaterra de Magos Tel.: (+351) 263 851 446 geral@amccunha.pt www.amccunha.pt

NOTA TÉCNICA BICARBONATO DE SÓDIO

Pág. 2 de 2

ANÁLISE DO PENEIRO	FINE GRANULAR	STANDARD	COARSE	ULTRA COARSE
> 0.600 mm (%)	-	Trace	-	-
> 0.250 mm (%)	Max. 0.10	-	Min. 7.5	70 – 95
< 0.150 mm (%)	-	-	-	Max. 10
> 0.125 mm (%)	Max. 22.50	-	Min. 60.0	-
< 0.125 mm (%)	Min. 77.50	-	Max. 11.0	-
Densidade (g/cm³)	-	-	-	0.85 - 1.05

6 - APLICAÇÕES

Indústrias alimentares e de cuidados pessoais.

7 - ARMAZENAGEM / VALIDADE

Deve ser armazenado em local fresco, seco e bem ventilado.

O prazo de validade do produto é de 2 anos a partir da data de produção, quando armazenado na sua embalagem original e em condições de armazenamento adequadas.

8 - ORIGEM

Turquía

9 – LEGENDA RELATIVA ÀS ABREVIATURAS USADAS

n.d. = não disponível na Ficha de dados de segurança do fornecedor

10 - DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO

Data de Elaboração: setembro de 2019 Data de Revisão: abril de 2024 (v3)

11 - OUTRAS INFORMAÇÕES

As informações contidas neste documento baseiam-se nos dados facultados pelos nossos fornecedores. É sempre da exclusiva responsabilidade do utilizador a correcta aplicação deste produto.