

## Scheda Tecnica

### BICARBONATO DI SODIO ALIMENTARE

Formula:  $\text{NaHCO}_3$   
Peso molecolare: 84,02 g/mol  
CAS n°: 144-55-8  
N° EINECS: 205-633-8

Descrizione: polvere bianca, opaca, cristallina monoclinica costituita da particelle piccole o piccolissime. La sostanza, debolmente alcalina, si solubilizza benissimo in acqua, dando una soluzione limpida e incolore. E' composta principalmente da bicarbonato di sodio. Non contiene sostanze estranee visibili ad occhio nudo.

#### Specifiche chimiche

	LIMITI STD	UNITA' DI MISURA	METODO D'ANALISI
Sodio bicarbonato, $\text{NaHCO}_3$	99,3 min	%	
Sodio carbonato, $\text{Na}_2\text{CO}_3$	0,50 min	%	
Cloruri, $\text{Cl}^-$	100 min	ppm	
Ferro, $\text{Fe}^{3+}$	6 min	ppm	
Solfati, $\text{SO}_4^{2-}$	100 min	ppm	
Sostanze insolubili	200* min	ppm	
pH (soluzione 1%)	8,5 min		
Rame, Cu	1 min	ppm	
Arsenico, As	1 min	ppm	2012/231/EC (Max3)
Piombo, Pb	2 min	ppm	2012/231/EC (Max2)
Mercurio, Hg	0,1 min	ppm	2012/231/EC (Max2)
Perdita all'essiccamento	0,25 min	%	
Cadmio, Cd	0,5 min	ppm	

\* Conforme al regolamento EC n° 2012/213/EC

#### Granulometria

	Std Food
> 0,6 mm (%)	Tracce

#### Caratteristiche microbiologiche:

Nome	Unità	Norma
Enterobacteriaceae	Kob/gr	100 max
Yeast Mold	Kob/gr	1000 max
Salmonella	Kob/25gr	non deve essere presente

**Usi:** è usato nelle industrie alimentari e dei mangimi come additivo in forma solida