

**PRODUCTO:** BICARBONATO SOD FOOD G IMP  
**CÓDIGO:** 21176

**FECHA:** 11/04/2024  
**REVISIÓN:** 08

Fórmula química:  
NaHCO<sub>3</sub>

Otros Nombres:  
Carbonato ácido de sodio.  
Nº aditivo alimentario E 500 (ii)

**Características:**

Polvo cristalino, blanco, inodoro, de sabor salado, soluble en agua dando soluciones débilmente alcalinas.

**Composición:**

Bicarbonato sódico

VARIABLES	ESPECIFICACIONES DE VENTA	UNIDADES
Prueba de sodio	Positiva	-
Prueba de carbonato	Positiva	-
Pérdida por desecación (4 horas sobre gel de sílice)	≤ 0,25	%
Sales de amonio (tras calentamiento)	No se detecta	-
Riqueza	≥ 99,30	%
Carbonato sódico	≤ 0,50	%
Cloruros	≤ 250	ppm
Sulfatos	≤ 300	ppm
Insolubles en agua	≤ 500	ppm
Plomo	≤ 0,1	ppm
Arsénico	≤ 0,1	ppm
Mercurio	≤ 0,1	ppm
Hierro	≤ 10	ppm

Estas informaciones corresponden al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe. Sin embargo, corresponde al usuario la responsabilidad de cerciorarse que el producto es apropiado para el uso particular al que se le destina y se manipula de acuerdo la legislación aplicable, tanto local como nacional.

Brenntag Química, S.A.U. C/Torre de los Herberos, 10, P. I. La Isla, 41703 - Dos Hermanas (Sevilla). [www.brenntag.es](http://www.brenntag.es) Tfn +34 954 91 94 00

<b>VARIABLES</b>	<b>ESPECIFICACIONES DE VENTA</b>	<b>UNIDADES</b>
pH (1%)	8,0 – 8,6	-
Densidad	0,90 – 1,25	g/cm <sup>3</sup>
Granulometría		
> 75 micras	20 – 90	%
>45 micras	60 - 100	

Estas informaciones corresponden al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe. Sin embargo, corresponde al usuario la responsabilidad de cerciorarse que el producto es apropiado para el uso particular al que se le destina y se manipula de acuerdo la legislación aplicable, tanto local como nacional.

Brenntag Química, S.A.U. C/Torre de los Herberos, 10, P. I. La Isla, 41703 - Dos Hermanas (Sevilla). [www.brenntag.es](http://www.brenntag.es) Tfn +34 954 91 94 00