Outros Nomes	Sal Monosódico de Ácido Carbônico Hidrogeno Carbonato de Sódio
Tipo	Especial Fino
Nº (CAS) Chemical Abstracts Service	144-55-8
Fórmula Molecular	$NaHCO_3$

	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 fenoftaleína
	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 80 (180 micra)	%	60 máx.
	Retido na malha 200 (75 micra)	%	60 mín.

	TESTES	UNIDADE	LIMITE ACEITÁVEL
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	Salmonella sp.	P/A 25g	Ausente
	B. cereuspresuntivo	UFC/g	< 100 UFC/g
	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 ºC. 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 ráfia 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.

REQUISITOS ESTATUTÁRIOS E REGULAMENTARES

a. RDC nº 724 de 2022 – Regulamento Técnico Sobre Padrões microbiológicos para alimentos;
b. RDC 722 de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade;
c. RDC 45 de 2010 - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
d. RDC 623 de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabalecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
e. RDC 655 de 2022 – Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à ANVISA e aos consumidores;
f. RDC 275 de 2002 - Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e lista de verificação de BPF;
g Food Chemical CODEX

CÓPIA PARA CONSULTA

USO PRETENDIDO	Regulador de acidez e fermento químico.
OBSERVAÇÃO	Limite máximo (g/100g ou g/100ml) para farinhas de trigo acondicionadas (farinha e trigo com adição de aditivos): 4,5

Atende as especificações exigidas pela Food Chemical Codex. O produto é apropriado para uso alimentício, conforme legislação em vigor aprovada pela Gerência Geral de Alimentos (GGA) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Divisão de Produtos do Ministério da Saúde.

"Este produto não é aplicável para uso farmacêutico"

CÓPIA PARA CONSULTA