

DENOMINAÇÕES:

TÍTULO: FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS BICARBONATO DE SÓDIO ESPECIAL GRANULADO (1G)

CÓDIGO REVISÃO

CAM-ENG-FEP-100-021 02

PÁGINA 2 DE 3

Denominações Químicas	Carbonato Ácido de Sódio	
Outros Nomes	Sal Monosódico de Ácido Carbônico Hidrogeno Carbonato de Sódio	
Tipo	Especial Granulado	
Nº DCB	01249	
Nº (CAS) Chemical Abstracts Service	144-55-8	
Fórmula Molecular	NaHCO <sub>3</sub>	

	Fórmula Molecular	NaHCO	3
	TESTES	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
	Pureza (como NaHCO <sub>3</sub> )	%	99,0 – 100,5
	Características		Pó cristalino branco, inodoro,
		-	sujeito a aglomeração
	Perda por secagem	%	0,25 máx.
	Carbonatos (pH)	-	máx. 8,6
ES	Carbonato normal	-	Rosa para fenoftaleína
$\mathbf{S}_{\mathbf{Q}}$	Cloreto	ppm	150 máx.
ESPECIFICAÇÕES QUÍMICAS	Ferro	ppm	5 máx.
S Å	Cálcio	ppm	100 máx.
	Chumbo	ppm	2 máx.
ă S	Arsênio	ppm	2 máx.
SS	Sulfatos	ppm	150 máx.
<b>=</b>	Limite de Compostos de Enxofre	ppm	150 máx.
	Identificação ( sódio, bicarbonato)	<del>-</del>	P.T.
	Substâncias Insolúveis	- 🔨	Solução límpida e clara
	Amônia	- (	Sem odor de amônia
	Aparência da Solução	-,20	Solução límpida e clara
		75	•
	TESTES	UNIDADE	VALOR TÍPICO
PERFIL	Retido na malha 60 (250 micra)	%	5 máx.
GRANULOMÉTRICO	Acumulado retido nas malhas 60 e 120	%	90 mín.
	(250micra e 125 micra)		
	Passante na malha 120 (125 micra)	%	10 máx.
	TESTES	UNIDADE	LIMITE ACEITÁVEL
CADA CEEDÍCEICA C		D/A 05	
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	Salmonella sp.	P/A 25g	Ausente
BIOLOGICAS	B. cereuspresuntivo Escherichia coli	UFC/g UFC/g	< 100 UFC/g
	Bolores e leveduras		< 10 UFC/g
	Bololes e levedulas	UFC/g	<500 UFC/g
ESTOCAGEM	Armazenar em local ventilado, seco, ao a	brigo do luz color direte	Suigita a dagamnagiaão tármica agima d
	60 °C. Empilhamento máximo: 30 sacos p		
MÉTODO DE DIG		Juliu nuo ocomer u comp	uciução do produto.
MÉTODO DE DIS- TRIBUIÇÃO	Produtos transportados em paletes por car	minhões fechados sem n	necessidade de controle de temperatura.
EMBALAGEM	Saco de polietileno valvulado de 25 Kg		
	seguintes informações: número de lote; va	alidade do produto; data	de produção.
VALIDADE:	36 meses a partir da data de produção, ob		
08	a. RDC nº 724 de 2022 – Regulamento To		
<b>∑</b>	b. RDC 722 de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos,		
$ar{\mathbf{F}}$	os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformi-		
$\mathbf{S}_{\mathbf{S}}$	dade;		
AT RE	c. RDC 45 de 2010 - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de		
EQUISITOS ESTATUTÁRIOS REGULAMENTARES	Fabricação (BPF);		
ĕ <b>E</b>	d. RDC 623 de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os prin-		
	cípios gerais para o seu estabelecimento e		
TO A	e. RDC 655 de 2022 – Dispõe sobre o rec	colhimento de alimentos	e sua comunicação à ANVISA e aos con-
REQUISITOS E REGULAME	sumidores;		
	f. RDC 275 de 2002 - Procedimentos ope		aplicados aos estabelecimentos produto-
EC R	res/industrializadores de alimentos e lista	de verificação de BPF;	
<b>≥</b> ≥	g Food Chemical CODEX		



## TÍTULO: FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS BICARBONATO DE SÓDIO ESPECIAL GRANULADO (1G)

CÓDIGO	REVISÃO	
CAM-ENG-FEP-100-021	02	PÁGINA 3 DE 3

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"

CONSULLIA