

MP BICARBONATO DE SODIO

"MATÉRIA PRIMA"

MODO DE AÇÃO	Matéria prima importante para produtos alimentícios e na limpeza industrial. Age como leve alcalinizante. Excelente agente neutralizante de ácidos. Agente tamponante para permitir pouca mudança de PH. Gera íons catiônicos CO ³ e sódicos.
USADO EM	A) Culinária: agente de fermentação na panificação, atuando como expensor da massa,, também usado em outros alimentos assados e fritos, sucos, iogurte, manteiga, cacau, vinagre, como amaciante de carnes. B) Controle de pragas C) Aumento de PH lentamente, em piscinas e tanques de jardinagem D) Pirotecnia E) Desinfetante leve F) Extintores G) Como anti ácido estomacal H) Aditivos em pastas dentífricias I) Higiene pessoal como desodorante J) Veterinária.
CARACTERÍSTICAS	Preferido quando se deseja neutralizar algum ácido de forma estabilizada, tamponada e com pouca variação de PH.
PRINC. ATIVO	Bicarbonato de sódio.
DILUIÇÃO	De acordo com a indicação do técnico químico local.
PROPRIEDADES	Pó fino, branco cristalino, inodoro, sabor ligeiramente salgado e levemente alcalino, grau alimentício, densidade média 2,20 gr/ml.
TOXIDEZ	Inexistente.
CUIDADOS	Manter em local fresco e arejado ao abrigo da luz solar direta,longe do calor e do alcance de crianças e animais domésticos.
ESTOCAGEM	Manter em local fresco, seco e ventilado, protegido da luz solar direta e de fontes de calor. Manter a embalagem original fechada e devidamente identificada. Evitar contato com umidade e contaminações.
QUIM. RESP.	Engenheiro Químico: Leonan Mescoito Gomes, CRQ nº 063 000 79, 6ª Região/PA.
REGISTRO	IBAMA: 42885. SEMA: L60923. Autorização de Funcionamento MS: 3.02321-7. Evitar empilhamento em superfícies irregulares.
VALIDADE	24 meses após data de reembalagem.
EMBALAGENS	Saco 1 kg, Saco 5 kg, Saco 20 kg, Saco 25 kg.
OPÇÕES	1 - Atendemos com alterações nos vasilhames, embalagens, aromas, coloração, espumação, viscosidade, ph, etc. 2- Desenvolvemos produtos personalizados, ajustados com as características que você desejar, bastando apenas nos solicitar. 3- Solicite as fichas de segurança antes de manipular o produto, para que acompanhe a Nota Fiscal.
OBSERVAÇÕES	As informações aqui descritas são baseadas em nossos conhecimentos até aqui adquiridos. Não nos responsabilizamos pelo uso indevido fora de nossas recomendações.