

BICARBONATO DE SODIO

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Bicarbonato de sodio
CAS #	144-55-8
NOMBRE IUPAC	Bicarbonato sódico, hidrogenocarbonato de sodio, carbonato ácido de sodio o bicarbonato de soda.
FORMULA QUÍMICA	NaHCO ₃
ADITIVO ALIMENTARIO	E-500
FECHA DE REVISIÓN	09 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es un aditivo alimentario, empleado como corrector de acidez, gasificante y anti aglomerante.

2. APLICACIONES

- Industria alimentaria: Conservante de color verduras en la cocción: es muy útil para neutralizar el pH ácido que se produce durante la cocción de las hortalizas y que proporciona un ambiente ideal para la oxidación de productos que dan color a la verdura. Como levadura en repostería: recetas dulces ayuda sobre todo a acentuar el perfume y mejorar el proceso de leudado.
- Cosmética: Quita manchas de los dientes. Su efecto neutralizante de ácidos puede ser útil para combatir el mal olor. El bicarbonato neutraliza los ácidos volátiles producto de la fermentación por parte de las bacterias de la dermobiota.
- Farmacéutico: Es un antiácido usado para aliviar la pirosis (acidez estomacal) y la indigestión ácida.
- Doméstico: Elimina humedades. Apto para la limpieza de metales como el oro y la plata. Posee propiedades desengrasantes.

3. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo cristalino blanco.
Olor y sabor	Neutro
Pureza	99%
Peso Molecular	84.007 g/mol

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

Punto de ebullición	333.6 °C
Punto de fusión	50 °C
Solubilidad	Muy soluble en agua a 25 °C
pH	6.0

4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Bacterias totales CFU/g	≥ 10000
Coliformes MPN/g	≥ 10
Staphylococcus coagulasa positiva	Ausencia en 10g
Salmonella (/25g)	Ausencia en 10g
Bacillus cereus	Máx. 100 ufc/g

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*

5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en empaques bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.