

## EP 007 IPC - BICARBONATO DE AMÔNIO

<b>DENOMINAÇÕES</b>	Denominações Químicas	Carbonato Ácido de amônio Carbonato de hidrogênio e amônio Sal mono amoniaco
	Tipo	Grau Alimentício ou Grau técnico
	Nº (CAS) Chemical Abstracts Service	1066-33-7
	Fórmula Molecular	NH <sub>4</sub> HCO <sub>3</sub>

<b>DESCRIÇÃO E COMPOSIÇÃO</b>	<p>Bicarbonato de amônio é um pó cristalino branco. Volatiliza rapidamente a partir de 60°C, dissociando-se em amônia, dióxido de carbono e água. À temperatura ambiente é bastante estável.</p> <p>É composto por: amônia anidra, dióxido de carbono e água. Utiliza-se como coadjuvante de tecnologia o agente antiemectante dióxido de silício (máximo 1,0%).</p> <p>Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018.</p> <p>Produto não classificado como perigoso de acordo com a ABNT NBR 14725-2.</p>
-------------------------------	---

<b>USO PRETENDIDO E GRUPO DE CONSUMIDORES VULNERÁVEIS</b>	<p><b>Grau alimentício:</b> Indicado para uso em alimentos como agente de crescimento. Classificado como aditivo alimentar.</p> <p>Não se conhece grupos vulneráveis ao produto.</p> <p>Produto não alergênico.</p> <p><b>Grau técnico:</b> Indicado para uso em diversos segmentos como tintas, corantes e pigmentos, fertilizantes, extintores a pó químico, cerâmica, plásticos porosos, curtumes etc.</p>
---	---

<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO – QUÍMICAS</b> Protocolo por lote*	<i>Ensaio</i>	<i>Especificação</i>
	Pureza (NH <sub>4</sub> HCO <sub>3</sub> )	Mín. 99,0%
	Umidade	Máx. 1,0%
	pH da solução a 0,1M	Cerca de 8,0
	Aspecto/Cor	Pó cristalino branco, sujeito a aglomeração.
	Odor	Ligeiro odor de amônia

\*Análises em laboratório interno

<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO – QUÍMICAS</b> Protocolo semestral**	<i>Ensaio</i>	<i>Especificação</i>
	Teste para Amônia (NH <sub>3</sub> )	Passa teste
	Teste para Carbonatos	Passa teste
	Cloretos (Cl)	Máx. 30 ppm (mg/kg)
	Mercúrio (Hg)	Máx. 1 ppm (mg/kg)
	Chumbo (Pb)	Máx. 2 ppm (mg/kg)
	Arsênio (As)	Máx. 3 ppm (mg/kg)
	Sulfatos	Máx. 30 ppm (mg/kg)
	Resíduos não voláteis	Máx. 0,55%

\*\*Análises em laboratório externo

<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS</b>	Não se aplica.
---------------------------------------	----------------

<b>ESPECIFICAÇÕES MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS</b> Protocolo semestral**	<i>Ensaio</i>	<i>Especificação</i>
	Vetores mecânicos e material prejudicial à saúde humana	Ausência
	Areia ou cinzas insolúveis	Máx. 1,5%
	Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada

\*\*Análises em laboratório externo

NOTA: Aplicável apenas ao tipo Alimentício.

<b>PERFIL GRANULOMÉTRICO</b>	Não se aplica.
------------------------------	----------------

## EP 007 IPC - BICARBONATO DE AMÔNIO

<b>LAUDO DE ANÁLISE</b>	<p>Todos os lotes de produtos expedidos acompanham seus respectivos laudos de análise conforme as especificações aplicáveis listadas acima.</p> <p>Laudo de análise de matérias macro e microscópicas, conforme legislação aplicável, é enviado mediante solicitação do cliente.</p>
<b>EMBALAGEM E ROTULAGEM</b>	<p>Saco de polietileno valvulado de 25kg com as seguintes informações: nº do lote, data de fabricação e validade do produto (expressos como mês/ano). Dados do fabricante.</p> <p>A diferenciação entre o produto de Grau Alimentício para o produto de Grau Técnico está na forma de expressão do lote do produto fabricado, começando com AM o grau alimentício e AT o grau técnico. As demais informações de rotulagem são iguais.</p>
<b>ARMAZENAGEM E MANUSEIO</b>	<p>Armazenar em local coberto, longe de calor, umidade, produtos que exalam aromas e/ou odores, produtos incompatíveis como os ácidos e produtos tóxicos à saúde humana.</p> <p>O manuseio deve ser feito por profissionais habilitados usando sempre equipamentos de proteção individual (EPI), conforme descrito na FISPQ do produto.</p> <p>Empilhamento máximo 20 sacos ou 2 big bags.</p> <p>Deve-se evitar as mudanças bruscas de temperatura e umidade.</p>
<b>MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO</b>	<p>O transporte do produto deverá ser realizado por veículo protegido de exposição ao sol e a chuva. Não é permitido o transporte do produto junto com outros materiais que possam contaminá-lo, como: substâncias estranhas ou tóxicas.</p> <p>O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes.</p>
<b>VALIDADE</b>	<p>12 meses após a data de fabricação, se mantidas as condições de armazenagem.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p><b>Atende as especificações exigidas por:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• FCC: Food Chemical Codex 12<sup>a</sup>ed.</li><li>• JECFA: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares).</li><li>• União Europeia: Regulamento (UE) N° 231/2012 da Comissão de 9 de março de 2012.</li></ul> <p><b>Atende legislação brasileira para o tipo alimentício:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Resolução - RDC N° 623, de 9 de março de 2022.</li><li>• Resolução - RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010.</li></ul>

### HISTÓRICO DAS REVISÕES

<i>Elaborador</i>			<i>Data da elaboração</i>	
Renata Vilaronga			08/09/2004	
<i>Nº</i>	<i>Data</i>	<i>Alterações efetuadas</i>	<i>Revisor</i>	<i>Aprovador</i>
00	08/09/2004	Criação e Implantação do documento.	Valdemar Medina	Valdemar Medina
10	30/11/2017	Alteração do layout, cabeçalho e rodapé. Alterada a quantidade máxima de sacos/pallet.	Juliane Storck Ceroni	Alessandra Lincoln
11	18/01/2018	Revisão dos ensaios e especificações de acordo com as legislações vigentes aplicáveis. Alterado empilhamento máximo para 20 sacos (2 pallets de 1250kg). Inclusão da descrição das legislações aplicáveis.	Juliane Storck Ceroni	Alessandra Lincoln
12	08/04/2019	Revisão da especificação para atendimento dos requisitos do esquema de certificação FSSC 22000.	Juliane Storck Ceroni	Alessandra Lincoln
13	12/01/2021	Atualização da legislação de padrões microbiológicos para alimentos, substituindo a revogada RDC nº 12/2001 pela RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019.	Juliane Storck Ceroni	Alessandra Lincoln
14	03/01/2022	Inserção da informação do coadjuvante de tecnologia na composição do produto. Inserção das frequências das análises e laboratórios que as realizam. Exclusão do parâmetro ferro, que não é aplicável ao produto. Exclusão das análises microbiológicas conforme atualização das legislações, não sendo mais aplicável aos aditivos alimentares. Inclusão no item embalagem e rotulagem a informação sobre a expressão da data de fabricação e validade do produto e explicativo sobre a forma de diferenciação entre produto de grau alimentício para o produto de grau técnico. Atualização das legislações vigentes.	Juliane Storck Ceroni	Alessandra Lincoln
15	08/04/2022	Atualização da legislação referente a tolerância para matérias estranhas em alimentos, RDC Nº 623, de 9 de março de 2022 e da logomarca.	Josilene Santos	Juliane Storck Ceroni