## 食品级小苏打碳酸氢钠 99.9%

产品名称	食品级小苏打 碳酸氢钠 99.9%
公司名称	宁夏凤糖商贸有限公司
价格	2040.00/吨
规格参数	
公司地址	银川市兴庆区丽景街副食品批发市场D区2-25号
联系电话	0951-4013837 18995016762

## 产品详情

原产地/生产商 杭州龙山 用途级别 食品级 含量 99.9 (%) 品牌 江帆

粒度 - (目) 执行质量标准 GB1887-1998

CAS编号 144-55-8

化学式:nahco3

外观:白色结晶粉末

项目	指标
总碱量(以nahco3计),%	99.0~100.5
砷 ( as ) 含量 , %	0.0001
重金属(以pb计)含量,%	0.0005
干燥减量,%	0.20
ph值(10g /l溶液)	8.6
铵盐含量	通过试验
澄清度	通过试验

包装:采用内衬食品级塑料薄膜内袋、外套塑料编织袋,净重50千克。

用途:碳酸氢钠用作食品工业的发酵剂、汽水和冷饮中二氧化碳的发生剂、黄油的保存剂。可直接作为制药工业的原料,用于治疗胃酸过多。还可用于电影制片、鞣革、选矿、冶炼、金属热处理,以及用于纤维、橡胶工业等。同时用作羊毛的洗涤剂、泡沫灭火剂,以及用于农业浸种等。 食品工业中一种应用广泛的疏松剂,用于生产饼干、糕点、馒头、面包等,是汽水饮料中二氧化碳的发生剂;可与明矾复合为碱性发酵粉,也可与纯碱复合为民用石碱;还可用作黄油保存剂。消防器材中用于生产酸碱灭火机和泡沫灭火机。橡胶工业利用其与明矾、h发孔剂配合起均匀发孔的作用用于橡胶、海棉生产。冶金工业用作浇铸钢锭的助熔剂。机械工业用作铸钢(翻砂)砂型的成型助剂。印染工业用作染色印花的固色剂,酸

碱缓冲剂,织物染整的后处理剂。染色中加入小苏打可以防止纱筒产生色花。医药工业用作制酸剂的原料。

我们一直都以站在客户的角度想问题,并坚守"诚实、守信"的原则。愿每一位客户都成为我们的朋友