

碳酸氢钠（小苏打）

产品名称	碳酸氢钠（小苏打）
公司名称	佛山晟熠生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	佛山市顺德区容桂红星居委会文海西路16号龙光尚街大厦2座925号（注册地址）
联系电话	18024945277

产品详情

碳酸氢钠（小苏打）

CAS： 144-55-8

英文名： Sodium Bicarbonate

分子式： NaHCO_3

分子量： 84.01

中文别名： 碳酸氢钠,碳酸氢钠,小苏打,小苏打,重碳酸钠,注射碳酸氢钠,焙碱,酸式碳酸钠,重曹

标准： 国家标准

天然/合成： 合成

级别： 食品级

含量： 99.7%

外观： 白色粉状

目数： 100

包装： 25kg/编织袋 可拆分

成份： 又称酸式碳酸钠、重碳酸钠、小苏打、重碱、焙碱，是强碱与弱酸中和后生成的酸式盐，溶于水时呈现弱碱性，内服后能迅速中和胃酸，其抗酸作用弱而短暂。

理化属性： 白色粉末或不透明单斜晶系细微结晶。无臭，味咸。

类别： 天然食品

行业： 食品

领域： 发酵剂

下延产品： 饼干、糕点

运用： 常与碳酸氢铵配制膨松剂

用法用量： 按生产需要适量使用，在小麦粉中的添加量20g./kg。可与柠檬酸、酒石酸等配制固体清凉饮料的发泡剂(产生CO₂)。因系无害的弱碱性剂，洗涤蔬菜时添加约0.1%~0.2%可使绿色稳定。单用时，因受热分解呈强碱性，用于面包时会带黄色，并破坏小麦中维生素，最好与磷酸氢钙等酸性物质合用。

注意事项：

存储于干燥通风的室内仓库，运输中小心防

止袋破或散包。[食用小苏打](#)不得与有毒物品共贮运，防止污染、防止受潮，与酸类产品隔离。