

### DESCRIPCIÓN

Compuesto sólido cristalino de color blanco muy soluble en agua y con un ligero sabor alcalino. Bicarbonato de uso alimentario.

### USOS

Útil en multitud de recetas para confitería y repostería, una o dos cucharaditas aumentan el volumen de la masa del pan o bizcocho.

Se puede como gasificante para bebidas en polvo, o diluyente de colorantes.

Reduce el ardor de estómago y alivia la indigestión tras una comida pesada.

Equilibra los niveles de acidez y alcalinidad, reduciendo así las causas fundamentales del mal olor y mal aliento.



### MODO DE EMPLEO

- Para confitería añadir una o dos cucharaditas en la masa para aumentar de volumen.

- Disolver una cucharadita en agua tibia para reducción del ardor de estómago y aliviar la indigestión.

### RENDIMIENTO

Según uso.

### ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco, bien ventilado y seco; protegerlo del calor y del frío excesivo, así como del contacto de la humedad. Debe guardarse lejos de ácidos, agentes oxidantes fuertes y compuestos tóxicos

Mantener alejado del alcance de los niños.

### PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Parámetro	Unidad	Especificación
Descripción	-	Sal química sólida de color blanco.
Apariencia	-	Polvo blanco
Olor	-	Inodoro

Artículo			Embalaje		Palet	
Formato	Dimen. (l-an-al)	EAN-13	Uni/Caja	Dimen. (l-an-al)	Caja	Cap
150g. (Bote)		8413438 723519	50	31,5-32,0-20,0		
1 Kg. (Bolsa)	2,5-13,5-24,4	8413438 723632	12	21,0-39,5-15,5		