



Fosfato Diamónio

DATA:	01/11/2020
REVISÃO:	01

DESCRIÇÃO GERAL:	Fosfato Diamónio. Cristais cor branco, higroscópico. Risco de <i>caking</i>
PESO MOLECULAR:	132
FORMULA:	$(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$
CAS NR.:	7783-28-0
EINECS NR.:	231-987-8
CARACTERISTICAS	

PROPRIEDADES QUÍMICAS	UNIDADES	ANÁLISES TÍPICAS	ESPECIFICAÇÕES	MÉTODOS
Total P ₂ O ₅ (is)	%	53,7	Min 53,5	ELC 20
P	%	23,4	Min 23,3	ELC 99
N-NH ₄ (amoniaco)	%	21,1	Min 20,8	ELC 24
Pureza	%	98,3	96,0 – 102,0	ELC 99
pH solução 1%		8,0	7,8 – 8,4	ELC 17
Matérias Insolúveis	%	<0,03	Max 0,05	ELC 15
<u>Teor de impurezas</u>				
As	ppm	<2,0	Max 2,0	EICP 25
Cd	ppm	<1,0	Max 1,0	EICP 01
Cl	ppm	<5	Max 10	ELC 03
Fe	ppm	1,2	Max 50,0	EICP 01
Hg	ppm	<1,0	Max 1,0	EICP 24
Ácido Oxálico		Passa	Teste passado	Codex Enológico
Pb	ppm	<1,0	Max 1,0	EICP 01
Sulfato (SO ₃)	ppm	390	Max 816	EICP 01
Cinzas sulfatadas	%	<0,5	Max 0,5	Codex Enológico
PROPRIEDADES QUÍMICAS				
Densidade a granel	kg/cm ³ lbs/ft ³	0,94 59	-- --	ELC 12 Cálculo

VALORES TEÓRICOS

Solubilidade: 60 g/ 100 g água a 20°C

PROPRIEDADES

Usado como aditivo em várias indústrias (têxtil, fertilizantes, etc). Adjuvante solúvel em água, é usado como regulador de acidez, agente redutor e agente complexante em muitas aplicações. A sua decomposição sob calor, torna-o num importante agente retardador de incêndios, usado em pó, líquidos ou revestimentos. A associação natural de amónia e fósforo com boa solubilidade em água faz com que seja uma fonte de nutrientes para bioprocessos, fermentação e fertilização.



Fosfato Diamónio

APLICAÇÕES

Vinho;
Agentes à prova de fogo;
Pós extintores de incêndio;
Nutrientes para leveduras e outros processos de fermentação;
Tratamentos eletrónicos e metálicos;
Produtos químicos;
Fabrico de Têxteis e Couro;
Fertilizantes;
Muitos outros processos industriais.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco de 25kg. Conservar em ambiente fresco, seco e inodoro. Proteger da humidade. Manter na embalagem original.
Validade: 3 anos após data de fabrico.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Em conformidade com Codex Enológico Internacional (OIV); Edição 2021/01 (COEI-1-PHODIA: 2000);

Não foi submetido a qualquer tipo de radiação ionizante;

Não abrangido pela Recomendação da Comissão de 10 de junho de 2022 sobre a definição de nanomaterial, dada a sua elevada solubilidade;

Ausência de: BSE/TSE;

Origem: mineral;

Kosher, Halal.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.