

Produktspezifikation

Version 9 / 02.07.2024

ersetzt: Version 8 / 29.10.21

Kontakt

Produktsicherheit / Qualität

Telefon: +49 44 84 94 56 - 0

Fax +49 44 84 94 56 - 863

E-Mail produktsicherheit-c@buefa.de

Datum 29.01.2025

Seite 1/1

Phosphorsäure 85% E338 (Food Grade)

Basisartikel	1000731	CAS	7664-38-2	EINECS/EC	231-633-2	REACH	01-2119485924-24-XXXX
---------------------	---------	------------	-----------	------------------	-----------	--------------	-----------------------

Parameter	Einheit	Spezifikation	
		min	max
Gehalt (m/m)	%	84,00	85,70
P2O5	%	60,9	
Farbzahl	HAZEN		25
Dichte (20 °C)	G/CM3	1,680	1,700
Weitere Parameter: *			
Sulfate	%		0,15000
Chloride	%		0,02000
Flüchtige Säure als Essigsäure	%		0,001
Fluoride	%		0,00100
Nitrate	%		0,00050
Arsen	%		0,000100
Cadmium	%		0,000100
Blei	%		0,000100
Quecksilber	%		0,000100

Food Grade

*Die Angaben beziehen sich auf eine 75%ige wässrige Lösung. Die exakten Werte ergeben sich annähernd durch proportionale Berechnung.

| Daten wurden im Vergleich zur vorherigen Version geändert.

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Die vorstehenden Angaben stellen die mit uns vereinbarte vertragliche Beschaffenheit des Produktes bei Gefahrübergang dar. Sie werden im Rahmen unserer Qualitätskontrolle regelmäßig überprüft. Diese Angaben und die Eigenschaften von Produktmustern sind keine Garantie von Produkteigenschaften. Sie enthalten insbesondere keine Aussagen über die Eignung des Produkts für bestimmte Einsatzzwecke, so dass keine Schadensersatzansprüche gegen uns hergeleitet werden können. Es liegt in der Verantwortung des Kunden die für seine Verwendung des Produkts geltenden Richtlinien und Gesetze zu prüfen und einzuhalten. Wenn nicht eindeutig anderweitig durch BÜFA dokumentiert, kann dieses Produkt ausschließlich für technische Einsatzzwecke eingesetzt werden. Diese Angaben entbinden den Kunden nicht von einer Wareneingangskontrolle. Diese Information begründet keine Ansprüche Dritter, an die es weitergeleitet wird. Diese Informationen entbinden den Kunden nicht von der Prüfung Ihrer Aktualität.