



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO FG

Data: 06/06/2022

Página 1 de 2

Nome do produto: Tripolifosfato de Sódio FG

Sinônimo: STPP, Tripolifosfato Pentassódico, Trifosfato de Sódio, Trifosfato Pentassódico

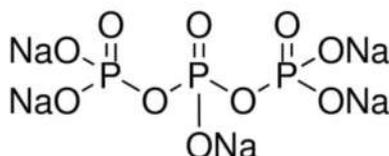
INCI Name: PENTASODIUM TRIPHOSPHATE

INS: 451(i)

N° CAS: 7758-29-4

Fórmula molecular: Na₅P₃O₁₀

Fórmula estrutural:



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Tripolifosfato de Sódio FG é o sal sódico do ácido trifosfórico (H₅O₁₀P₃). É um composto inorgânico, obtido através da neutralização do ácido fosfórico, seguido de reações de condensação da solução resultante da neutralização. O Tripolifosfato de Sódio FG se apresenta na forma de um pó branco, ligeiramente higroscópico, solúvel em água e insolúvel em álcool.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Teor Na ₅ P ₃ O ₁₀	%	Mín. 94,00
P ₂ O ₅	%	56,00 - 58,00
pH (Solução 1 %)	-	9,1 - 10,2
Substâncias insolúveis em água	%	Máx. 0,10
Fluoreto	%	Máx. 0,005
Cloro (Cl)	%	Máx. 0,025
Metais pesados (como Pb)	mg/kg	Máx. 10
Arsênio	mg/kg	Máx. 3
Chumbo	mg/kg	Máx. 2

APLICAÇÕES:

O Tripolifosfato de Sódio FG é empregado em diversos segmentos industriais como agente quelante, regulador de acidez, emulsificante, umectante, estabilizador, espessante, agente dispersante e como agente peptizante.

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO FG

Data: 06/06/2022

Página 2 de 2

Na indústria alimentícia o Tripolifosfato de Sódio FG é um aditivo alimentar utilizado como agente de firmeza em molhos e sorvetes, como emulsificante em queijos e requeijão, como espessante em conservas de frutos do mar, como sequestrante em sorvete e como estabilizante e regulador de acidez para diversas categorias de alimentos, como em produtos cárneos, frutos do mar, molhos, cremes vegetais, sopas, entre outros.

O Tripolifosfato de Sódio FG é muito usado na formulação de detergentes comerciais, sabão em pó e sabão líquido, servindo como agente quelante de cálcio e magnésio para o abrandamento da água dura (dureza de cálcio e magnésio é sequestrada da solução sem precipitação), evitando que os íons metálicos interfiram na ação do detergente.

Pode ser utilizado no tratamento de água de resfriamento de plantas de fertilizantes, usinas de energia e caldeiras, na lavagem de tecidos na etapa de preparação para tintura, na lavagem automática de pratos e no tratamento do fluido de perfuração de petróleo.

O Tripolifosfato de Sódio FG também é utilizado na cerâmica como agente peptizante para diminuir a viscosidade dos esmaltes, no curtimento de couro como agente mascarante e agente curtidor sintético, em retardantes de chama, polpação e revestimento de papel, pigmentos anticorrosivos, têxteis, flotação de minério e produção de borracha.

KOSHER E HALAL:

Produto possui certificação Kosher e Halal.

INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS:

O produto e as matérias primas utilizadas em seu processo de fabricação, não têm a presença de alergênicos, conforme padrão estabelecido na Resolução - RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.

INFORMAÇÕES DE OGM:

O produto não contém organismos geneticamente modificados (OGM).

MANUSEIO E ESTOCAGEM:

Ao manusear, usar equipamento de proteção individual adequado, como óculos de segurança com proteção lateral, luvas de proteção de PVC ou borracha natural e máscara de proteção respiratória com filtro contra partículas sólidas.

Armazene em local seco, fresco e bem ventilado, ao abrigo da luz solar. Manter armazenado em temperatura ambiente. Conservar na embalagem de origem, fechada.