

### COLORURO DE AMONIO ALIMENTICIO

Fecha de Revisión:  
Enero 2025

#### DATOS GENERALES DE LA SUSTANCIA QUÍMICA

---

<b>Nombre Químico</b>	Cloruro de Amonio
<b>Nombre Comercial</b>	Cloruro de Amonio Alimenticio
<b>Fórmula Química</b>	NH <sub>4</sub> Cl
<b>Peso Molecular</b>	53.5g/mol
<b>No.CAS</b>	12125-02-09
<b>Uso recomendado</b>	Es una fuente de nitrógeno no proteico. Muy utilizado en la industria en la elaboración de productos de repostería y masas fritas ya que favorece el hinchamiento y la esponjosidad. Actúa como levadura química, acidificante y nutriente para levaduras biológicas. En la industria farmacéutica se utiliza en la formulación de jarabes para la tos y medicinas.

#### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

---

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
<b>Pureza (NH<sub>4</sub>Cl)</b>	99 % min
<b>pH (5% soln, 20°C)</b>	4.5 - 6.0
<b>Humedad (% H<sub>2</sub>O)</b>	0.5 máx
<b>Pb (ppm)</b>	4 máx