

FABRICANTE:
PRODUCTOS QUÍMICOS
MONTERREY (PQM)

Nombre Químico: Sulfuric Acid for Babcock chese test
Nombre en Inglés: Sulfuric Acid for Babcock chese test
Fórmula Molecular: H_2SO_4
Peso Molecular: 98.08 g/mol
Número CAS: 7664-93-9

H_2SO_4
M = 98.08
d = 1.81 g/ml

DISTRIBUIDOR:
LABOR WASSER
DE MÉXICO S.A. DE C.V.

Apariencia: Líquido incoloro,
aceitoso



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Ácido Sulfúrico P.A. para Grasas en Quesos es una solución ácida especialmente formulada para la prueba de Babcock en quesos, utilizada en la determinación del contenido de grasa. Garantiza resultados precisos y confiables.

Se presenta como un líquido incoloro a ligeramente amarillo, aceitoso y corrosivo, miscible con agua en todas proporciones, liberando calor.

Nuestros productos están destinados únicamente para uso en laboratorio.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Especificación
Apariencia	Libre de materia en suspensión y sedimento
Densidad (20 °C)	1.517 – 1.527 g/ml
Color	Incoloro a ligeramente amarillo
Estado físico	Líquido
Grado	P.A. Grasas en Quesos



ESPECIFICACIONES

Parámetro	Máximos Permitidos
Color (APHA)	10
Cloruro (Cl)	0.2 ppm
Nitrato (NO_3^-)	0.5 ppm
Substancias reductoras de Permanganato (como SO_2)	2 ppm
Metales pesados (como Pb)	1 ppm
Hierro (Fe)	0.2 ppm
Residuos después de ignición	5 ppm



PRESENTACIONES

Código	Presentación
01741	1.0 l

Mantener el recipiente bien cerrado en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Proteger de la luz y de fuentes de ignición. Conservar en su envase original.



APLICACIONES

- Reactivo para la prueba de Babcock en análisis de quesos.
- Determinación del contenido de grasa en quesos.
- Uso en laboratorios de control de calidad láctea.
- Métodos analíticos e investigación.
- Uso general de laboratorio e industria.



INSTRUCCIONES DE MANEJO

- 1 Utilizar equipo de protección personal adecuado.
- 2 Evitar la generación e inhalación de nieblas o vapores.
- 3 Manipular en áreas bien ventiladas.
- 4 Agregar siempre el ácido sobre el agua, nunca al revés.
- 5 Seguir las prácticas de laboratorio establecidas.



VENTAJAS

- ✓ Formulado específicamente para la prueba de Babcock en quesos.
- ✓ Resultados precisos y confiables.
- ✓ Alta pureza grado P.A. para análisis lácteo.
- ✓ Producto de calidad consistente.
- ✓ Ideal para laboratorios de análisis lácteo.



SEGURIDAD

Clasificación NFPA

Salud: 3 (Severo)
Inflamabilidad: 0 (Ninguna)
Reactividad: 2 (Moderada)
Peligro al contacto: W (Extremo)

NFPA: 3 – 0 – 2 – W

Información de Transporte

Número de las Naciones Unidas (UN): UN: 1830
Clase: 8
Grupo de empaque: III
P. Inflam.: No aplica

Precaución

Corrosivo. Causa quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Nocivo si se ingiere o inhala nieblas. Utilice guantes, lentes de seguridad y bata de laboratorio durante su manipulación.

Pictogramas recomendados (GHS)



CORROSIVO



IRRITANTE