

CARBONATO DE CALCIO

Descripción

El Carbonato de Calcio (CaCO_3) es un polvo blanco higroscópico, El Carbonato de Calcio Precipitado es obtenido por la reacción de hidróxido de Calcio con ácido carbónico, se presenta como polvo blanco fino micro cristalino. El Carbonato de Calcio Precipitado es estable en aire y es prácticamente insoluble en agua y en alcohol. Este es un producto seguro y está libre de organismos genéticamente modificados, alérgenos y solventes. Es una sustancia muy abundante en la naturaleza, formando rocas, como componente principal, en todas partes del mundo y es el principal componente de conchas y esqueletos de muchos organismos (p.ej. moluscos, corales) o de las cáscaras de huevo. Es la causa principal del agua dura.

Usos y Aplicaciones

El Carbonato de Calcio es muy utilizado y muy importante en la Industria del Calcio. Se usan como relleno mineral para lograr una alta retención de humedad, mejorar la consistencia y secado de la masa final, mejorar el aspecto de los jabones y controlar el peso final del producto. Además, no altera las propiedades físicas y químicas de los productos jabonosos, ni la viscosidad de la mezcla, mejora la acción de limpieza de jabones y detergentes debido a un adecuado grado de abrasividad. No es retenidos por la fibras textiles ni daña la ropa, puesto que no contienen silica en estado libre.

Características Físicoquímicas

Apariencia 25 °C	Polvo
Color	Blanco
Peso Molecular	100.0869 g/mol
Densidad a 25 °C	2.83 g/cm ³ .
Pureza	98 % Mínima
Solubilidad en agua (25 ° C)	Soluble (0.0013 g/100 g)

Precauciones de Seguridad

El Carbonato de Calcio Precipitado se puede almacenar en lugares secos a condiciones ambientales normales. El producto se debe almacenar sobre estibas secas, bajo techo, y en lugares ventilados siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). Se recomienda almacenar a temperatura inferior a 30°C y una humedad relativa inferior a 70%. Su vida útil estimada es de 3 años cuando se conserva en su empaque original. Para largos periodos de almacenamiento se debe almacenar a menos de 20°C y una humedad relativa inferior a 50%. Se debe evitar exponer el producto al sol directo o indirecto durante el almacenamiento y transporte, así como, bajo condiciones de alta humedad y temperaturas elevadas.