

**Vorgang: Chlorid-Ionen-Nachweis in Lebensmitteln****LV SV**

Beschreibung: Man laugt zerkleinertes Probenmaterial von Lebensmitteln mit dest. Wasser einige Zeitlang aus und filtriert in ein Reagenzglas. Dem Filtrat wird ca. 1 ml verd. Salpetersäure zugesetzt und dann tropfenweise Silbernitratlösung.

**Schadensrisiko:**

durch Einatmen / Hautkontakt

**Beteiligte Gefahrstoffe:**

Salpetersäure (verd. w=\_\_\_\_% (5-20%)) [Gefahr] GHS03 GHS05 GHS06

EUH071: Wirkt ätzend auf die Atemwege. H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H272: Kann Brand verstärken. H330: Lebensgefahr bei Einatmen.

Silbernitrat-Lösung (verdünnt, w=\_\_\_\_% (&lt;5%)) [Achtung] GHS05 GHS09

H410: Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung. H315: Verursacht Hautreizungen. H319: Verursacht schwere Augenreizung. H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.



GHS03



GHS05



GHS06



GHS09

**andere Stoffe:**

dest. Wasser, Brot, Käse, Wurst, Äpfel o.ä.

**Substitutionsprüfung durchgeführt**

Substitution nicht erforderlich: risikoarmer Standardversuch

**Besondere Sicherheitshinweise:****Maßnahmen / Gebote:**

Schutzbrille

Schutz-  
handschuhe

\_\_\_\_ Schule \_\_\_\_\_ Lehrkraft \_\_\_\_\_ Unterschrift