

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. $w = \text{---} \% (5-20\%)$) [Gefahr] GHS05

H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

Silbernitrat-Lösung (verdünnt, $w = \text{---} \% (<5\%)$) [Achtung] GHS05 GHS09

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



GHS05



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