

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 (verdünt, w=____% (<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