

## 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] GHS05

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

Silbernitrat-Lösung (wässrig, (w: &lt;5%)) [Achtung] GHS05 GHS09

H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H410: Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung.



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