# BICARBONATO DI SODIO E500(ii)

## Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.
EINECS: 205-633-8
$NaHCO_3$
PM (forma anidra): 84,01
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

## Specifiche tecniche

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---|---|
| **Colore** | Bianco-incolore. |
| **Aspetto** | Omogeneo. |
| **Texture** | Omogenea. |
| **Gusto** | Neutro. |

| CARATTERISTICHE | BICARBONATO DI SODIO E500(ii) |
|---|---|
| **Chimico-fisiche** | |
| - Tenore | Min. 99,3% |
| - pH | 8-8,6 |
| - Solubilità | Solubile in acqua. Insolubile in etanolo. |
| - Residuo insolubile in acqua | Max. 200 ppm |
| - Umidità | Max. 0,25% |
| - Carbonato di sodio | Max. 0,5% |
| - Cloruro di sodio | Max. 165 ppm |
| - Ammoniaca | Assente |
| - Ferro | Max. 6 ppm |
| - Piombo | Max. 2 ppm |
| - Arsenico | Max. 1 ppm |
| - Rame | Max. 1 ppm |
| - Cadmio | Max. 0,5 ppm |
| - Mercurio | Max. 0,1 ppm |
| - Cloruri | Max. 100 ppm |
| - Solfati | Max. 100 ppm |
| - Sodio | Min. 27% |
| - Densità apparente g/cm$^3$ | 0,85 - 1 |
| - Granulometria (valori rilevati) | |
| >0,250 mm | 25,0% |
| >0,125 mm | 43,0% |
| <0,125 mm | 32,0% |
| **Microbiologiche** | |
| - Enterobatteriacee | < 100 ufc/g |
| - Lieviti e muffe | < 1000 ufc/g |
| - Salmonella spp. | Assente/25g |

## Funzioni e caratteristiche

Il bicarbonato di sodio è un additivo alimentare utilizzato come componente basica all'interno di sistemi lievitanti in cui fa aumentare il pH del prodotto finale. Questo effetto può essere interessante per accentuare alcuni aromi come quello del cioccolato, ad esempio nei biscotti. Trova impiego anche come antiagglomerante e correttore d'acidità.

# BICARBONATO DI SODIO E500(ii)

## Sicurezza Alimentare

***OGM*** : Prodotto conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente e a i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.
***Radiazioni ionizzanti :*** il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.
***Allergeni*** in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

| Allergeni | SI | NO | Cross - Contamination |
|---|---|---|---|
| Cereali contenenti glutine* | | x | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | x | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | | x | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | x | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | x | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | | x | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | x | NO |
| Frutta a guscio** | | x | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | x | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | | x | NO |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo | | x | NO |
| Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of $SO_2$) | | x | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | x | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | x | NO |

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
* * Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

## Identificazione e Imballaggio

| Imballaggio | Descrizione commerciale | Etichettatura |
|---|---|---|
| Sacchi di carta con interno in polietilene da 25 Kg. | **BICARBONATO DI SODIO E500(ii).** | Agente lievitante: Bicarbonato di sodio o E500(ii).<br>In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod. |

**Imballaggio :** conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

## Conservazione

| | |
|---|---|
| **TMC** | Consumare preferibilmente entro **24** mesi dalla data di produzione. |
| **Conservazione** | Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti. |