

BICARBONATO DI SODIO E500(ii)

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.
EINECS: 205-633-8
NaHCO₃
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)
<p><u>Chimico-fisiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenore - pH - Solubilità - Residuo insolubile in acqua - Umidità - Carbonato di sodio - Cloruro di sodio - Ammoniacale - Ferro - Piombo - Arsenico - Rame - Cadmio - Mercurio - Cloruri - Solfati - Sodio - Densità apparente g/cm³ - Granulometria (valori rilevati) >0,250 mm >0,125 mm <0,125 mm 	<p>Min. 99,3%</p> <p>8-8,6</p> <p>Solubile in acqua. Insolubile in etanolo.</p> <p>Max. 200 ppm</p> <p>Max. 0,25%</p> <p>Max. 0,5%</p> <p>Max. 165 ppm</p> <p>Assente</p> <p>Max. 6 ppm</p> <p>Max. 2 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 0,5 ppm</p> <p>Max. 0,1 ppm</p> <p>Max. 100 ppm</p> <p>Max. 100 ppm</p> <p>Min. 27%</p> <p>0,85 - 1</p> <p>25,0%</p> <p>43,0%</p> <p>32,0%</p>
<p><u>Microbiologiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Enterobatteriacee - Lieviti e muffe - Salmonella spp. 	<p>< 100 ufc/g</p> <p>< 1000 ufc/g</p> <p>Assente/25g</p>

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 illinoensis* (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).	<u>Agente lievitante: Bicarbonato di sodio o E500(ii).</u> 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.