

AMMONIO BICARBONATO E503(ii)

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.

EINECS: 213-911-5

CH₅NO₃

PM: 79,06

Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Polvere.
Texture	Cristallino.
Gusto	Leggermente ammoniacale.

CARATTERISTICHE	AMMONIO BICARBONATO E503(ii)
Chimico-fisiche	
- Tenore	Min. 99,2%
- Solubilità	Solubile in acqua, insolubile in etanolo
- Arsenico	Max. 2 ppm
- Ammoniaca	Min. 21,5%
- Piombo	Max. 2 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Cloruri	Max. 30 ppm
- Solfati	Max. 30 ppm
- Ferro	Max. 20 ppm
- Agente antiagglomerante	Max. 0,5%
- Residuo non volatile	Max. 0,05%
- Granulometria	60-120 mesh
- Ceneri	Max. 80 ppm
- pH	7,5 – 8,0

Funzioni e caratteristiche

Utilizzato nell'industria alimentare come agente lievitante per prodotti da forno secchi (crackers, biscotti, grissini) ma anche come regolatore di acidità ed antiagglomerante.

AMMONIO BICARBONATO E503(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	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
Frutta a guscio**		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

* 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
Cartoni con sacco interno di polietilene da 25 kg.	AMMONIO BICARBONATO E503(ii)	Agente lievitante: Ammonio bicarbonato o E503(ii). 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.