

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-12-2022

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)




NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1512, X1506, X1511, X1534

PRODUCTIE:
11072307



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Ammoniumbicarbonaat		
Productiecode	11072307		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1512	80g	8718309830137	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1506	200g	8718309830144	
X1511	900g	8718309830151	
X1715	5,5kg	8718309832322	Kunststof emmer met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1534	12,5kg	8718309830823	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel	
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; ammoniumbicarbonaat (99,5%), magnesiumcarbonaat	
Ingrediënten	Ammoniumbicarbonaat (99,5%)	Magnesiumcarbonaat
Chemische naam	Ammoniumbicarbonaat, Ammoniumwaterstofcarbonaat, Ammoniumhydrogeencarbonaat	Magnesiumcarbonaat
Chemische formule	NH ₄ HCO ₃	MgCO ₃
		Magnesiumcarbonaat is een technisch additief (Antiklontermiddel) en heeft na verwerking geen technisch of functioneel effect in het eindproduct. En zal in onbeduidende niveaus in het eindproduct aanwezig zijn. Het hoeft dus niet op de ingrediëntenlijst te worden vermeld.
Productiemethode	Ammonium bicarbonaat wordt bereid door kooldioxide in een ammoniumoplossing te brengen. De bicarbonaat precipiteert en wordt gewassen en gedroogd.	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-12-2022

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1512, X1506, X1511, X1534

PRODUCTIE:
11072307



1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	1066-33-7	235-192-7
EU voedingsadditief	E503ii	E504
Land van herkomst	Duitsland	
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag ammoniumbicarbonaat worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Fijn kristalvormig poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		Lichte geur van ammonium	
Zuiverheid	%	99,5	FCC-Method (calc)
Bulkdichtheid	kg/m ³ (20°C)	≈ 850	
Moleculair gewicht		79,0553	
Oplosbaarheid	g/l (20°C)	220	In water
pH		7,7	10% (m), 20°C
Thermische ontleding		> 30°C	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	≤ 1	
Schimmels	Kve/g	≤ 1	
Gisten	Kve/g	≤ 1	
E Coli		Negatief	
Salmonella		Negatief	
Enterobacteriën		Negatief	
Coliformen		Negatief	
Staphylococcus aureus		Negatief	
Pseudomonas aeruginosa		Negatief	

2.3 Chemische analyse

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijk-natuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-12-2022

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1512, X1506, X1511, X1534

PRODUCTIE:
11072307



IJzer (Fe)	mg/kg	0,1	ICP-OES
Arsenicum (As)	mg/kg	< 1	ICP-OES
Lood (Pb)	mg/kg	< 1	ICP-OES
Cadmium (Cd)	mg/kg	< 1	ICP-OES
Kwik (Hg)	mg/kg	< 0,1	ICP-OES
Chloor (Cl)	mg/kg	< 30	FCC
Zware metalen	mg/kg	< 3	FCC
Sulfiet (SO ₄ ²⁻)	mg/kg	< 30	FCC

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	0	
Energie	kcal/100g	0	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	0	
Overige	g/100g	0	
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	0	
Organische zuren	g/100g	0	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Gerst	✗	✗	✗
Rund	✗	✗	✗

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijk-natuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-12-2022

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1512, X1506, X1511, X1534

PRODUCTIE:
11072307



Cacao	X	X	X
Wortel	X	X	X
Selderij en selderij producten	X	X	X
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	X	X	X
Kip	X	X	X
Koriander	X	X	X
Schaal- en schelpdieren	X	X	X
Eieren en ei producten	X	X	X
Vis en visproducten	X	X	X
Glutamaat	X	X	X
Lupine en producten daarvan	X	X	X
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X	X	X
Weekdieren en producten daarvan	X	X	X
Mosterd en mosterd producten	X	X	X
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	X
Pinda's en pinda producten	X	X	X
Varken	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-12-2022



AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1512, X1506, X1511, X1534

PRODUCTIE:
11072307

Coeliakie	✓	Lactose intollerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Ammoniumbicarbonaat bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

3.4 Bestraling:

Ammoniumbicarbonaat is niet behandeld met ioniserende straling.

3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor Ammoniumbicarbonaat zijn niet van dierlijke oorsprong. De apparatuur en het verpakkingsmateriaal dat wordt gebruikt voor de productie, het verpakken of voor het vullen van de producten in de verpakkingseenheden komen niet in contact met vlees of vlees bijproducten.

3.6 Oplosmiddelresten:

Ammoniumbicarbonaat voldoet volledig aan de ICH eisen met betrekking tot oplosmiddelresten. Er zijn geen oplosmiddelen aanwezig in het product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren op een goed geventileerde plaats. Voorkom temperaturen boven de 30°C.
Houdbaarheid	18 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:


Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Acute orale toxiciteit, gevarencategorie 4
---	--

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	 GHS07
Signaalwoord	Waarschuwing
Gevarenaanduiding	H302:Schadelijk bij inslikken.
Gevaarbepalende componenten voor de etikettering	Inhoud: AMMONIUMHYDROGEENCARBONAAT

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-12-2022

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1512, X1506, X1511, X1534

PRODUCTIE:
11072307



5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie	P270:Niet eten, drinken of roken tijdens het gebruik van dit product. P264:Na het werken met dit product handen grondig wassen.
Maatregelen	P312:Bij onwel voelen een ANTIGIFCENTRUM of een arts raadplegen. P301+P330:NA INSLIKKEN:De mond spoelen.
Verwijdering	P501:Inhoud/verpakking afvoeren naar verzamelpunt voor speciaal of gevaarlijk afval.

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Gebruik: Ammoniumbicarbonaat of kort gezegd ammonium, wordt veel gebruikt als rijsmiddel om producten luchtig te maken zoals eierkoeken en koekjes. Ammoniumbicarbonaat is ook bekend als vlugzout, bakkers ammonia en hartshorn zout. Het geeft een explosieve en snelle werking voor producten die kort gebakken worden.

Niet te gebruiken voor cake en taart, alleen voor vlakgebak, niet dikker dan een eierkoek, de vrijkomende gassen moeten goed uit kunnen wasemen.

Dosering bij het bakken: 1 theelepel (4g) op 500g bloem.

Werking: Ammoniumbicarbonaat ontleed bij 60°C en laat geen smaak beïnvloedende residuen achter. En heeft een zeer sterke rijskracht.

Chemische reactie bij verhitting:

Ammoniumbicarbonaat = ammoniak + water + koolstofdioxide

$NH_4HCO_3 = NH_3 + H_2O + CO_2$

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Ammoniumbicarbonaat (Ammoniumwaterstofcarbonaat, Bakkers ammonium, Ammoniumcarbonaat)
GB	Great Britain (UK)	Ammonium bicarbonate (Ammonium hydrogen carbonate, Ammonium bicarbonate, Bicarbonate of ammonia, Hartshorn, Baking ammonia, ammonium hydrogen carbonate, powdered baking ammonia, bicarbonate salt of ammonia, Carbonic acid, monoammonium salt)
DE	Germany	Ammoniumcarbonate, Bäckerammoniak (Ammoniumbicarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat, Hirschhornsalz, ABC-Trieb)
FR	France	Bicarbonate d'ammonium
ES	Spain	Bicarbonato de amonio
PT	Portugal	Hidrogenocarbonato de amónio
IT	Italy	Bicarbonato d'ammonio (Idrogenocarbonato d'ammonio)
DK	Denmark	Ammoniumbicarbonat (Ammoniumhydrogencarbonat)
NO	Norway	Aammoniumhydrogenkarbonat
SE	Sweden	ammoniumbikarbonat

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-12-2022

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1512, X1506, X1511, X1534

PRODUCTIE:
11072307



		(Ammoniumvätekarbonat)
FI	Finland	Ammoniumvetykarbonaatti
IS	Iceland	Ammóníumbíkarbónat (Ammóníumvetniskarbónat, Ammóníumkarbónat)
CZ	Czech Republic	Hydrogenuhlíčan amonný
SK	Slovak Republic	hydrogénuhlíčan amónny
HU	Hungary	Ammónium-bikarbonát (Ammónium-hidrogén-karbonát)
HR	Croatia (Hrvatska)	
GR	Greece	Όξινο ανθρακικό αμμώνιο
SI	Slovenia	Amonijev bikarbonat (Amonijev hidrogenkarbonat)
PL	Poland	Wodorowęglan amonu
RO	Romania	Carbonat acid de amoniu
BG	Bulgaria	Амониев хидроген карбонат
RU	Russian Federation	гидрокарбонат аммония
TR	Turkey	Amonyum bikarbonat

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.