

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
17-01-2018




KALIUMCARBONAAT (E501)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1633, X1634, X1635, X1636

PRODUCTIE:
11302111

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Kaliumcarbonaat		
Productiecode	11302111		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1633	90g	8718309831578	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1634	220g	8718309831585	
X1635	950g	8718309831592	
X1636	12kg	8718309831608	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	rijsmiddel
Chemische naam	kaliumcarbonaat
Chemische formule	K_2CO_3
Productiemethode	De stof wordt verkregen uit een reactie van kaliumhydroxide met koolstofdioxide

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	584-08-7		
EU voedingsadditief	E501i		
Land van herkomst	Italië		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		fijn poeder	
Kleur		wit	
Geur/smaak		geen	
Zuiverheid	%	99,9	
Bulkdichtheid	g/cm^3	1,3	20°C
Oplosbaarheid	g/L	900-1105	water 20°C
Kookpunt	°C		
Smeltpunt	°C	891	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
17-01-2018

KALIUMCARBONAAT (E501)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1633, X1634, X1635, X1636

PRODUCTIE:
11302111

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Vlampunt	°C		
Zelfontbrandings-temperatuur	°C		
Viscositeit, dynamisch	mPa.s		
pH		11	1g/L 20°C
Deeltjesgrootte	mesh		
Moleculairgewicht		138.21	

2.2 Microbiologische analyse

Geen

2.3 Chemische analyse

Barium (Ba)	ppm		
Calcium (Ca)	ppm		
IJzer (Fe)	ppm	0,86	
Arsenicum (As)	ppm	0.5	
Zware metalen	ppm	1,12	
Oxalaten	ppm		
Chloor (Cl)	ppm	27	
Sulfiet (SO ₄)	ppm	50	
Aluminium (Al)	ppm		
Zink (Zn)	ppm		
Kwik (Hg)	ppm	0.01	
Magnesium (Mg)	ppm		
Lood (Pb)	ppm	1	
Koper (Cu)	ppm		

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	-	
Energie	kcal/100g	-	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
17-01-2018

KALIUMCARBONAAT (E501)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1633, X1634, X1635, X1636

PRODUCTIE:
11302111

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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	0,4	
Organische zuren	g/100g	-	
Voedingsvezels	g/100g	-	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g		
Calcium (Ca)	mg/100g		
IJzer (Fe)	mg/100g		
Chloor (Cl)	mg/100g		
Magnesium (Mg)	mg/100g		
Kalium (K)	mg/100g	56297	berekend
Fosfor (P)	mg/100g		
Overige	mg/100g		

2.4.3 Vitaminen

--	--	--	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
	✗	✗	✗
Gerst	✗	✗	✗
Rund	✗	✗	✗
Cacao	✗	✗	✗
Wortel	✗	✗	✗
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Sint Hubertus 115
NL-6713 JR Ede

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

KvK: 09133868
BTW: NL164780877B01
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
17-01-2018

KALIUMCARBONAAT (E501)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1633, X1634, X1635, X1636

PRODUCTIE:
11302111

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
17-01-2018

KALIUMCARBONAAT (E501)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1633, X1634, X1635, X1636

PRODUCTIE:
11302111

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Kaliumcarbonaat 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:

Kaliumcarbonaat is niet behandeld met ioniserende straling.

3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor Kaliumcarbonaat 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:

Voor de productie van Kaliumcarbonaat zijn geen oplosmiddelen gebruikt.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	48 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)	Huidcorrosie/-irritatie, Categorie 2 Ernstig oogletsel/oogirritatie, Categorie 2 Specifieke doelorgaantoxiciteit bij eenmalige blootstelling, Categorie 3, irritatie van de luchtwegen
---	--

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.1 Disclaimer:

Deze etiketteringsvoorschriften zijn niet verplicht voor verpakkingen met een inhoud van 125ml of minder.

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	 GHS07
Signaalwoord	Waarschuwing
Gevarenaanduiding	H315 – Veroorzaakt huidirritatie H319 – Veroorzaakt ernstige oogirritatie H335 – Kan irritatie van de luchtwegen veroorzaken

5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
17-01-2018

KALIUMCARBONAAT (E501)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1633, X1634, X1635, X1636

PRODUCTIE:
11302111

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Preventie	P261 - Inademing van stof/rook/gas/nevel/damp/ spuitnevel vermijden. P264 - Na het werken met dit product handen grondig wassen. P280 - Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.
Maatregelen	P305 + P351 + P338 - BIJ CONTACT MET DE OGEN: voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal minuten; contactlenzen verwijderen, indien mogelijk; blijven spoelen. P362 - Verontreinigde kleding uittrekken en wassen voor ze weer aan te trekken.
Opslag	P403 + P233 - Op een goed geventileerde plaats bewaren. In goed gesloten verpakking bewaren.

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Kaliumcarbonaat wordt gebruikt als een rijsmiddel in combinatie met een zuur ingrediënt zoals wijnsteen. Dit tricarbonaat geeft alleen koolstofdioxide vrij in combinatie met een zuur. Alleen warmte laat de koolstofdioxide niet vrijkomen. Het wordt meestal gebruikt bij de productie van de Duitse lebkuchen (peperkoek/taaitaai). Bij de productie van lang opgeslagen lebkuchen-degen worden fermentatiezuren gevormd. Ook de vaak gebruikte invertsuikerstroop in peperkoek is een zuur ingrediënt (pH 2,5-4,5). Met de sterk alkalische kaliumcarbonaat krijg je ook de gewenste breedte werking bij lebkuchen / peperkoek. Om het product hoger in plaats van zijwaarts te laten rijzen, moet er nog een rijsmiddel zoals Amonium bicarbonaat worden toegevoegd.

Kaliumcarbonaat wordt ook gebruikt als rijsmiddelen, waarbij het nodig is om de hoeveelheid natrium te beperken of het kalium gehalte in het product te verhogen. Kaliumcarbonaat is beter oplosbaar dan natriumcarbonaat.

De neutralisatieverhouding van kalium met verschillende zure ingrediënten (zuur : kalium):
Wijnsteen 2,7: 1, citroenzuur 0,93: 1, wijnsteen 1,09: 1, melkzuur 80% 1,64: 1.
Met neutralisatie wordt de chemische reactie van het alkalische kaliumcarbonaat met een zuur (zuurdrager) bedoeld om een neutraal zout, koolstofdioxide en water te vormen. Door deze exacte waarde te gebruiken, verandert de pH van het gebakken product niet en komt de maximale hoeveelheid koolstofdioxide vrij.

Voorbeeld van reactie met melkzuur:

Kaliumcarbonaat + melkzuur = kaliumlactaat + water + koolstofdioxide
 $K_2CO_3 + 2 C_3H_6O_3 = 2 C_3H_5KO_3 + H_2O + CO_2$

Dosering als rijsmiddel in gebak: 9,8 gram (1,9%) op 500 gram bloem.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	kaliumcarbonaat, Kalium karbonaat, potas, paretas
GB	Great Britain (UK)	Potassium carbonate, Carbonate of potash, Pearl ash, Potash, Salt of tartar, Salt of wormwood
DE	Germany	Kaliumkarbonat, pottasche, Kaliumcarbonat, kohlenaures Kalium
FR	France	Carbonate de potasse, carbonate de potassium, potasse
ES	Spain	Carbonato de potasa, carbonato de potasio, potasa, perla ash

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
17-01-2018

KALIUMCARBONAAT (E501)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1633, X1634, X1635, X1636

PRODUCTIE:
11302111

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

PT	Portugal	Carbonato de potassio, carbonato de potássio
IT	Italy	Carbonato di potassio, potassa
DK	Denmark	Kaliumkarbonat, kaliumcarbonat, potaske
NO	Norway	Kaliumkarbonat, pottaske
SE	Sweden	Kaliumkarbonat
FI	Finland	Kaliumkarbonaatti, potaska
IS	Iceland	Pottaska
CZ	Czech Republic	Uhličitan draselný, potaš, Potassium carbonate, Kaliumcarbonat
SK	Slovak Republic	Kaliumcarbonat
HU	Hungary	Kálium-karbonát,
HR	Croatia (Hrvatska)	Kalijev karbonat
GR	Greece	ανθρακικό κάλιο, Ποτάσα
SI	Slovenia	kalijevkarbonat
PL	Poland	Węglan potasu,
RO	Romania	Carbonat de potasiu
BG	Bulgaria	Поташ
RU	Russian Federation	Карбонат калия
TR	Turkey	Potasyum karbonat

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.