

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-02-2021

NATRIUMBICARBONAAT (E500)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1500, X1501, X1507, X1533, X1592

PRODUCTIE:
11012601

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bakzout, natriumbicarbonaat		
Productiecode	13012209		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1500	100g	8718309830014	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1501	250g	8718309830021	
X1507	1k	8718309830038	
X1533	12,5kg	8718309830878	Blauwe zak =  in doos
X1592	25kg	8718309831004	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Rijsmiddel, zuurteregelaar		
Chemische naam	Natriumbicarbonaat		
Chemische formule	NaHCO ₃		
Productiemethode	Natriumbicarbonaat wordt bereid door het Solvay proces, dat is een reactie van calciumcarbonaat, natriumchloride (zout), ammoniak en kooldioxide in water. In dit proces wordt koolstofdioxide (CO ₂) door een geconcentreerde wateroplossing van natriumchloride (NaCl) en ammoniak (NH ₃) geleid, waardoor natriumbicarbonaat (NaHCO ₃) wordt gevormd: $\text{NaCl} + \text{CO}_2 + \text{NH}_3 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{NaHCO}_3 + \text{NH}_4\text{Cl}$ Natriumbicarbonaat slaat neer uit deze oplossing.		

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	144-55-8		
EU voedingsadditief	E500(ii)		
Land van herkomst	Polen		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag natriumbicarbonaat worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Kristalvormig poeder	
Kleur		Wit	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-02-2021

NATRIUMBICARBONAAT (E500)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:

X1500, X1501, X1507, X1533, X1592

PRODUCTIE:
11012601

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Geur/smaak		geurloos	
Asgehalte	wt%	99,0 – 100,5	
Zuiverheid	%	99,0	
Bulkdichtheid	kg/dm ³	1,02	
Moleculair gewicht		84,0066	
Oplosbaarheid	g/l	100	20°C H2O
Oplosbaarheid	g/l	onoplosbaar in alcohol	
Totale alkaliteit (NaHCO ₃)	%	100,1	
Ontbindingstemperatuur	°C	60	
Smeltpunt	°C	270	
pH		8,2	1% in H2O
Zeef analyse:			
< 0,2mm	%	99,9	
< 0,063mm	%	32,5	

2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	ppm	<0,4	
Kwik (Hg)	ppm	<0,004	
Lood (Pb)	ppm	<0,4	

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	
Zetmeel	g/100g	0	
Overige	g/100g	0	
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	

PRODUCT SPECIFICATIE	UITGIFTE DATUM 08-02-2021
NATRIUMBICARBONAAT (E500) NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1500, X1501, X1507, X1533, X1592	PRODUCTIE: 11012601



Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	≤ 0,25	
Organische zuren	g/100g	-	
Voedingsvezels	g/100g	-	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	≈27074	berekend
--------------	---------	--------	----------

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Gerst	✗	✗	✗
Rund	✗	✗	✗
Cacao	✗	✗	✗
Wortel	✗	✗	✗
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	✗
Kip	✗	✗	✗
Koriander	✗	✗	✗
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	✗
Eieren en ei producten	✗	✗	✗
Vis en visproducten	✗	✗	✗
Glutamaat	✗	✗	✗
Lupine en producten daarvan	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 08-02-2021	
NATRIUMBICARBONAAT (E500) NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1500, X1501, X1507, X1533, X1592		PRODUCTIE: 11012601	

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:

Natriumbicarbonaat 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:

Natriumbicarbonaat is niet behandeld met ioniserende straling.

3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor Natriumbicarbonaat 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.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren in een goed geventileerde omgeving.
Houdbaarheid	60 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 08-02-2021	
NATRIUMBICARBONAAT (E500) NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1500, X1501, X1507, X1533, X1592		PRODUCTIE: 11012601	

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)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
---	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Bakzout, ook bekend als baking soda en natriumbicarbonaat, wordt gebruikt als rijsmiddel bij het bakken van koekjes, brood (soda bread) en cake. Tijdens het bakken reageert het met zure ingrediënten en komt er koolstofdioxide vrij die ervoor zorgen dat het te bakken product luchtig wordt. De zure ingrediënten die deze reactie veroorzaken zijn onder andere: wijnsteenzuur, citroensap, yoghurt, karnemelk, cacao, azijn, honing, invertsuiker stroop, etc. Bakzout kan als vervanging gebruikt worden voor bakpoeder, mits er voldoende zure ingrediënten in het recept gebruikt worden. De meeste bakpoeders bevatten bakzout (natriumbicarbonaat) gecombineerd met wijnsteenzuur of wijnsteen.

Boven de 60°C valt natriumbicarbonaat langzaam uiteen in natriumcarbonaat, water en kooldioxide. Deze conversie is snel bij 200°C: $2 \text{ NaHCO}_3 \rightarrow \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$
Natriumbicarbonaat kan dus op zichzelf ook als rijsmiddel gebruikt worden. Al is dit niet aan te bevelen omdat niet alle kooldioxide vrijkomt en het gebakken product wordt alkalisch (krijgt een zeeperige smaak).

De neutralisatieverhouding van bakzout met verschillende zuren (zuur: bakzout):
Wijnsteen 2,2: 1, citroenzuur 0,76: 1, wijnsteenzuur 0,89: 1
Met neutralisatie wordt de chemische reactie van het alkalische bakzout 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.

Dosering als rijsmiddel in gebak: 6gram (1,2%) op 500gram bloem

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Natriumbicarbonaat (bicarbonaat, zuiveringszout, maagzout, bakpoeder, bakzout, dubbelkoolzure soda, Natriumwaterstofcarbonaat, Natriumcarbonaten)
GB	Great Britain (UK)	Sodium Bicarbonate (Sodium hydrogen carbonate, Bicarbonate of soda, Baking soda, Nahcolite, Sodium carbonates)
DE	Germany	Natriumcarbonate (Natriumsalz, Kohlensäure, doppeltkohlensaures, Natron, Natriumhydrogencarbonat, Speisesoda, Backsoda, Speisenatron, Kaisernatron, Natriumbicarbonat)
FR	France	Bicarbonate de Sodium (L'hydrogénocarbonate de sodium, bicarbonate de sodium, carbonate monosodique, bicarbonate de soude, carbonate acide de sodium, Carbonates de sodium)
ES	Spain	Bicarbonato de Sodio

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-02-2021

NATRIUMBICARBONAAT (E500)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1500, X1501, X1507, X1533, X1592

PRODUCTIE:
11012601



		(bicarbonato sódico, hidrogenocarbonato de sodio, carbonato ácido de sodio, Carbonatos de sodio)
PT	Portugal	Bicarbonato de Sódio (hidrogenocarbonato de sódio, Carbonatos de sódio)
IT	Italy	Bicarbonato di Sodio (L'idrogenocarbonato di sodio, carbonato acido di sodio, carbonato monosodico, Carbonati di sodio)
DK	Denmark	Natriumbicarbonat (Natron, Natriumhydrogencarbonat, Natriumcarbonater)
NO	Norway	Natriumbikarbonat (Natron, Natriumhydrogencarbonat)
SE	Sweden	Natriumkarbonater
FI	Finland	Natriumbikarbonaatti (natriumvetykarbonaatti, natriumkarbonaatiksi, Natriumkarbonaatit)
IS	Iceland	Nátríumkarbónat (Nátríumvetniskarbónat)
CZ	Czech Republic	Hydrogenuhlíčitán Sodný (jedlá soda, soda bicarbona, Uhlíčitany sodné)
SK	Slovak Republic	Hydrogénuhlíčitán Sodný (jedlá sóda, sóda bikarbóna, uhličitany sodíka)
HU	Hungary	Nátriumbikarbonát (Nátrium-hidrogénkarbonát, nátrium-bikarbóna, kettedszénsavas szikeny, szódabikarbóna, Nátrium-karbonátok)
HR	Croatia (Hrvatska)	Natrijev hidrogenkarbonat (soda bikarbona)
GR	Greece	Ανθρακικά άλατα νατρίου
SI	Slovenia	Natrijev hidrogenkarbonat (Natrijevi karbonati)
PL	Poland	Wodorowęglan Sodu (sodium hydrogen carbonate, soda oczyszczona, kwaśny węglan sodu, bikarbonat, dwuwęglan sodu, Węglany sodu)
RO	Romania	Bicarbonat de sodium (Carbonați de sodiu)
BG	Bulgaria	Натриеви карбонати
RU	Russian Federation	Карбонаты натрия
TR	Turkey	Sodyum bikarbonat (Sodyumbikarbonatın)

7. DISCLAIMER

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

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-02-2021

NATRIUMBICARBONAAT (E500)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:

X1500, X1501, X1507, X1533, X1592

PRODUCTIE:
11012601



Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.