

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021





NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Natriumhydroxide pastilles		
Productiecode	11312602		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1630	100g	8718309831547	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1631	250g	8718309831554	
X1632	1kg	8718309831561	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	zuurteregelaar
Chemische naam	Natriumhydroxide vast, natronloog
Chemische formule	NaOH
Productiemethode	Electrolise van zout

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	1310-73-2		
EU voedingsadditief	E524		
Land van herkomst	Tsjechië		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag natriumhydroxide worden gebruikt voor de Oppervlaktebehandeling van brood en banket producten en regulering van de zuurgraad in biologische aroma's bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vast, lensvormige pastilles	
Kleur		wit	
Geur/smaak		reukloos	
Zuiverheid	%	99,28	titr.
Bulkdichtheid	g/cm ³	2,13	
Oplosbaarheid	g/100ml	42	in water

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021



NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

Kookpunt	°C	1388	
Smeltpunt	°C	323	
Viscositeit, dynamisch	mPa.s	0,997 - 2,228	20°C
pH		>14	10g/100ml
Moleculair gewicht		40,0	
Overige eigenschappen		hygroscopisch, corrosief voor metalen	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	0	
Schimmels	Kve/g	0	
Gisten	Kve/g	0	
E Coli	Kve/g	0	
Salmonella	/25g	negatief	
Enterobacteriën	Kve/g	0	
Coliformen	Kve/g	0	
Staphylococcus aureus	Kve/g	0	

2.3 Chemische analyse

Natrium carbonaten (Na ₂ CO ₃)	%	0,32	titr.
Calcium (Ca)	mg/kg	<10,0	AAS
IJzer (Fe)	mg/kg	2,58	photometr.
Arsenicum (As)	mg/kg	<1,0	AAS-hydrid.
Zware metalen (als Pb)	mg/kg	<10,0	nephelometr.
Chloor (Cl)	mg/kg	25,0	nephelometr.
Sulfiet (SO ₄)	mg/kg	<40,0	nephelometr.
Silicaten (SiO ₂)	mg/kg	<20,0	photometr.
Fosfaten (PO ₄)	mg/kg	<3,0	photometr.
Stikstof (N)	mg/kg	<3,0	nephelometr.
Aluminium (Al)	mg/kg	<5,0	ICP
Kwik (Hg)	mg/kg	<0,1	Hg-metr.
Kalium (K)	%	<0,10	AAS
Nikkel (Ni)	mg/kg	0,16	AAS

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

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

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,	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

rogge, haver, spelt, gerst)			
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:

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

3.4 Bestraling:

Natriumhydroxide is niet behandeld met ioniserende straling.

3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor Natriumhydroxide 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 Natriumhydroxide zijn geen oplosmiddelen gebruikt.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren in een goed geventileerde ruimte.
Houdbaarheid	24 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)	Corrosief voor metalen - Categorie 1 - Waarschuwing Huidcorrosie - Categorie 1A - Gevaar Ernstig oogletsel - Categorie 1 - Gevaar
---	---

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	
Signaalwoord	Gevaar
Gevarenaanduiding	H290 Kan bijtend zijn voor metalen H314 Veroorzaakt ernstige brandwonden en oogletsel

5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie	P260 Nevel/damp/spuitnevel niet inademen P280 Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.
Maatregelen	P303+P361+P353 BIJ CONTACT MET DE HUID (of het haar) : Verontreinigde kleding onmiddellijk uittrekken. Huid met water afspoelen/afdouchen. P305+P351+P338 BIJ CONTACT MET DE OGEN: Voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021



NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

	minuten. Contactlenzen verwijderen, indien mogelijk. Blijven spoelen. P310 Onmiddellijk een ANTIGIFCENTRUM/arts/ raadplegen.
Fysische/chemische gevaren	Sterke warmteontwikkeling bij contact met water.
Opslag	Uitsluitend in de oorspronkelijke, goed gesloten verpakking bewaren op een koele, goed geventileerde en droge plaats.

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Omdat het een sterke base is, is natriumhydroxide erg kosteneffecief en wordt het in lage dosering gebruikt. Het wordt gebruikt om zuur te neutraliseren en de ontbindingsreactie te stoppen bij de productie van invertsuiker. Het wordt ook gebruikt bij de alkalisatie van cacao poeder en bij de hydrolyse van eiwitten. Het wordt gebruikt in de aardappelverwerking om de efficiëntie van het schillen te verbeteren. Natriumhydroxide is beschikbaar als een vaste stof (pastilles of vlokken) en als een geconcentreerde vloeistof, die beide zeer bijtend zijn. Er moeten voorzorgsmaatregelen worden genomen om te voorkomen dat deze materialen in contact komen met de huid. Eenmaal verdund in het voedsel is het onschadelijk. Omdat het een sterke base is, moet grote zorg worden besteed aan het gebruik ervan om ernstige lokale pH-verhogingen te voorkomen, wat onherstelbare effecten zou kunnen hebben. Natriumhydroxide moet in afgesloten containers worden bewaard omdat het water en koolstofdioxide uit de atmosfeer absorbeert.

Gebruik van natriumhydroxide in voedsel omvat wassen of chemisch schillen van fruit en groenten, verwerken van chocolade en cacao, karamelverkleuring, koken van pluimvee, verwerking van frisdrank en verdikken van ijs. Olijven worden vaak gedrenkt in natriumhydroxide om ze zachter te maken; Pretzels en Duitse loogbroodjes worden vóór het bakken ondergedompeld in een natriumhydroxideoplossing om ze knapperig en donkerbruin te maken.

Specifieke voedingsmiddelen die worden verwerkt met natriumhydroxide omvatten:

- Duitse pretzels worden vóór het bakken in een koude natriumhydroxideoplossing gedompeld, wat bijdraagt tot hun unieke donkerbruine korst.
- Loogwater is een essentieel ingrediënt in de korst van de traditioneel gebakken Chinese maancakes.
- De meeste geel gekleurde Chinese noedels zijn gemaakt met loogwater, maar worden vaak verward met het bevatten van eieren.
- Natriumhydroxide is ook de chemische stof die het geleren van eiwitten bij de productie van Eeuweieren veroorzaakt.
- Bij sommige methoden voor het bereiden van olijven worden deze in een loog-pekkel gedaan.
- Het Filippijnse dessert (kakanin) genaamd kutsinta gebruikt een kleine hoeveelheid loogwater om het rijstmeelbeslag een geleachtige consistentie te geven. Een soortgelijk proces wordt ook gebruikt in de kakanine bekend als pitsi-pitsi of pichi-pichi, behalve dat het mengsel geraspte cassave gebruikt in plaats van rijstmeel.
- Het Noorse gerecht bekend als lutefisk (uit lutefisk, "loogvis").
- Bagels worden vaak gekookt in een loogoplossing voor het bakken, wat bijdraagt aan hun glanzende korst.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021



NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

- Hominy zijn gedroogde maïskorrels die worden gereconstitueerd door te weken in loogwater. Daardoor worden ze aanzienlijk groter en kunnen verder worden verwerkt door te frituren om maïsnootjes te maken of door te drogen en te malen om gries te maken. Hominy wordt gebruikt om Masa te maken, een populair meel dat in de Mexicaanse keuken wordt gebruikt om maïstortilla's en tamales te maken.

Dosering voor Duitse pretzels: 3% tot max 4% in water.

Draag beschermende handschoenen, kleding en oogbescherming.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Natriumhydroxide vast Natronloog, caustische soda, bijtende soda
GB	Great Britain (UK)	Sodium hydroxide solid Caustic soda, Lye, Ascarite, White caustic, Sodium hydrate
DE	Germany	Natriumhydroxid Ätznatron, Ätzsoda, kaustische(s) Soda, Natriumoxydhydrat, Natronhydrat, Natronlauge, Seifenstein, bretzel lauge
FR	France	Hydroxyde de sodium, soude caustique
ES	Spain	Hidróxido de sodio Hidróxido sódico, Soda cáustica, Sosa cáustica, Sosa lejía, Jabón de piedra, Hidrato de sodio
PT	Portugal	Hidróxido de sódio Soda cáustica, hidróxido cáustico
IT	Italy	Idrossido di sodio Idrato di sodio, idrossido sodico, soda caustica
DK	Denmark	Natriumhydroxid
NO	Norway	Natriumhydroksid, Natronlut, lut
SE	Sweden	Natriumhydroxid fast
FI	Finland	Natriumhydroksidi Lipeä, Kaustinen sooda, Natronlipeä, Natriumhydraatti
IS	Iceland	Vítissóði, natriúmhydroxíð, natrínhydroxíð
CZ	Czech Republic	Hydroxid sodný louh sodný, natron, Natrii hydroxidum, Sodium hydroxide, Natriumhydroxid
SK	Slovak Republic	Hydroxid sodný, lúh sodný, kaustická sóda
HU	Hungary	Nátrium-hidroxid, Marószóda, nátronlúg, lúgkő, marónátron
HR	Croatia (Hrvatska)	Natrijev hidrokسيد, kaustična soda, kamena soda, lužni kamen
GR	Greece	Στερεό υδροξειδιο του νατρίου
SI	Slovenia	Trdna snov natrijevega hidroksida
PL	Poland	Wodorotlenek sodu, bezbarwne kryształy, pastylki lub płatki
RO	Romania	Hidroxid de sodiu, leșie, sodă caustică
BG	Bulgaria	Натриев хидроксид, Натриева основа, Сода каустик, Судè (диалектно)
RU	Russian Federation	Гидроксид натрия, едкий натр, каустик, каустическая сода, едкая щёлочь
TR	Turkey	Sodyum hidroksit, Kostik

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021



NATRIUMHYDROXIDE PASTILLES (E524)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1630, X1631, X1632

PRODUCTIE:
11312602

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.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.