

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-11-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten






AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

**PRODUCT
CODE: 07**

T251125M240423A020123

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Ammoniumbicarbonaat		
Product code	07		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1512	80g	8718309830137	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1506	200g	8718309830144	
1511	900g	8718309830151	
1715	5,5kg	8718309832322	Kunststof emmer met garantiesluiting. Emmer =  Deksel = 
1534	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 (0,5%)
Chemische naam	Ammoniumbicarbonaat, Ammoniumwaterstofcarbonaat, Ammoniumhydrogeencarbonaat	Magnesiumcarbonaat
Chemische formule	NH ₄ HCO ₃	MgCO ₃
		Magnesiumcarbonaat is een technisch additief E504 (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
25-11-2025



AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

PRODUCT
CODE: 07

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	1066-33-7	HS code (douane)	2836 99
EU voedingsadditief	E503ii		
Land van herkomst	Duitsland		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 24, lid 2, punt a), van Verordening (EU) 2018/848 mag dit product (zoals vermeld in bijlage V, deel A van Verordening (EG) nr. 2021-1165), worden gebruikt als levensmiddelenadditief of technische hulpstof bij de productie 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	%	min. 99,3	FCC (calculated)
Antiklontermiddel (MgCO ₃)	mg/kg	max. 5500	toegevoegd
Bulkdichtheid	kg/m ³	≈ 850	(20°C)
Moleculair gewicht		79,0553	
Oplosbaarheid	g/l (20°C)	220	In water
pH		7,7	10% (m), 20°C
Thermische ontleding		> 30°C	
Deeltjesgrootte (>0,5mm)	g/100g	max. 1	zeef analyse

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	Er zijn geen microbiologische gegevens geanalyseerd. Door de samenstelling is dit product microbiologisch stabiel (droog product).
Schimmels	Kve/g	
Gisten	Kve/g	
E Coli	Kve/g	
Salmonella	Kve/g	

2.3 Chemische analyse

IJzer (Fe)	mg/kg	max. 3	ICP-OES
------------	-------	--------	---------

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-11-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

PRODUCT
CODE: 07

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

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	De nutritionele bijdrage van levensmiddelen additieven wordt als verwaarloosbaar beschouwd vanwege hun zeer lage doseringspercentages in eindproducten. Reden waarom we geen nutritionele waarden verstrekken. Bovendien zijn deze producten vrijgesteld van de vereiste van de verplichte voedingswaardedeclaratie door EG-Verordening nr. 1169/2011 - bijlage V.
Energie	kcal/100g	
Eiwitten	g/100g	
Koolhydraten:	g/100g	
Waarvan suikers	g/100g	
Vet:	g/100g	
Waarvan verzadigd	g/100g	
Voedingsvezels	g/100g	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat
Eieren en producten op basis van eieren	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	✗
Zwavel dioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	✗
Selderij en producten op basis van selderij	✗
Pinda's en producten op basis van pinda's	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗
Vis en producten op basis van vis	✗

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
25-11-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

**PRODUCT
CODE: 07**

Weekdieren en producten op basis van weekdieren	X
Soja en producten op basis van soja	X
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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	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)	Acute orale toxiciteit, gevarencategorie 4
---	--

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	 GHS07
------------------	--

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-11-2025



AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

PRODUCT
CODE: 07

Signaalwoord	Waarschuwing
Gevarenaanduiding	H302:Schadelijk bij inslikken.
Aanvullende informatie op het etiket:	Bevat: AMMONIUMHYDROGEENCARBONAAT

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	P301 + P312 NA INSLIKKEN: bij onwel voelen een ANTIGIFCENTRUM/arts raadplegen. P330 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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-11-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

AMMONIUMBICARBONAAT (E503)

PRODUCT
CODE: 07

PT	Portugal	Hidrogenocarbonato de amónio
IT	Italy	Bicarbonato d'ammonio (Idrogenocarbonato d'ammonio)
DK	Denmark	Ammoniumbicarbonat (Ammoniumhydrogencarbonat)
NO	Norway	Aammoniumhydrogenkarbonat
SE	Sweden	ammoniumbikarbonat (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 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.