



BICARBONATO AMONICO

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 511602002

Código Ean: 8435261902176

País de origen: Noruega

2. DESCRIPCIÓN:

El bicarbonato amónico es una sal inorgánica usada como gasificante.

Dosificación 0,2 – 0,4%

3. INGREDIENTES:

Denominación química	Bicarbonato amónico
Número CAS	1066 – 33 – 7
Formula química	NH ₄ HCO ₃

4. APLICACIONES:

Se utiliza como elemento gasificante en la industria de la bollería y galletería, su ventaja reside en el hecho que no aporta residuos sólidos al producto final.

5. VIDA ÚTIL:

12 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar seco, ventilado y protegido.

Almacenar en su envase original hasta su utilización.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:

Peso neto: 1 kg

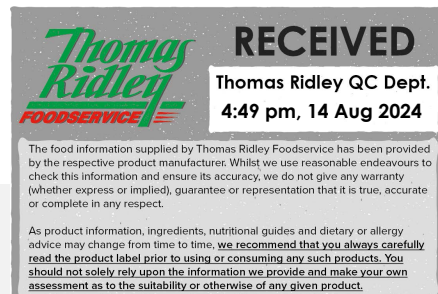
8. ESPECIFICACIONES:

Parámetros	Limites
Aspecto	Polvo cristalino
Pureza	99 – 100%
Color	Blanco
Olor	Débilmente amoniacal
Densidad	1,58 g/cm ³
pH (a 100g/l, 20°C)	8,3
Presión de vapor	A 20°C: 67 mbar A 50°C: 513 mbar
Peso específico	220g/L
NH ₃ HCO ₂	Min 99,4%
NH ₃ E503ii	Min 21,4%
CO ₂	Min 55,3%
As, ppm, máx.	1

Bidfood Iberia S.L.

C/ Longitudinal 5, n° 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.bidfoodiberia.com





Pb, ppm, máx.	1
Hg, ppm, máx.	1
Cd, ppm, máx.	0,05
Cloruros	10

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

ALERGENOS	CONTENIDO		POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevos			
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados			X
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).			
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			X
Altramuz y productos a base de altramuz		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	



10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores típicos	Base: peso seco de los nutrientes por 100g de bicarbonato amónico
Valor energético:	0 kJ / 0 kcal
Proteínas:	0 g
Carbohidratos:	0 g
De los cuales	
Fibra vegetal	0 g
Fibra soluble	
Azúcares	- g
Polioles	- g
Almidón	- g
Grasa:	- g
De los cuales	
Saturadas	- mg
Mono insaturadas	- mg
Poli insaturadas	- mg
Colesterol	- mg
Ácidos grasos trans	- mg
Polidextrosa:	- g
Sodio:	0 mg
Ácidos orgánicos:	- g de ácido acético y ácido pirúvico fijos
Alcohol:	- g

Este producto es químico sintético puro, por lo que no son usados en los alimentos como aditivos nutricionales. No presentan un valor o contribución nutricional.

11. DECLARACIÓN DE OMG:

El fabricante del producto no emplea ingredientes cuyo origen sea soja, maíz o colza genéticamente modificados (OGM); este tipo de ingredientes no se utilizan en el proceso de fabricación.

*No es OMG de acuerdo con la Directiva 90/219/EC y su modificación de acuerdo a la Directiva 2011/18/EC.

12. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Apto para	Certificado	Comentarios
Halal EU	No	Halal Control (EU)
Kosher	Sí	New York (USA)

13. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

CAS No	1066 – 33 – 7
--------	---------------

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 09-Mayo-2024

Revisión número: 4

Revisado por:
Responsable de Calidad
Bidfood Iberia

Aprobado por:
Director Calidad
Bidfood Iberia

Bidfood Iberia S.L.
C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)
www.bidfoodiberia.com



Ammonium bicarbonate

1. **GENERAL INFORMATION:**

Product code: 511602002
Ean code: 8435261902176
Country of origin: Norway

2. **DESCRIPTION:**

Ammonium bicarbonate
Raising agent: E-503ii
Chemical substance name: Ammonium bicarbonate (NH₄HCO₃)

Ammonium bicarbonate is a white crystalline powder with slight ammonia-like odor.
Dosage 0,2-0,4%

3. **INGREDIENTS:**

Raising agent	Bicarbonato amónico (E-503ii)
Nº CAS	1066 – 33 – 7
Chemical formula	NH ₄ HCO ₃

4. **APPLICATIONS:**

Ammonium bicarbonate is used in the manufacture of bakery wares as a raising agent. This is a good leavening agent as it does not leave any solid residue.
Is used as a raising agent to bakery wares.

LIMITATIONS OF USE:

This product may be subject to limitations of use. Please consult current legislation in the country of destination.

5. **SHELF LIFE:**

12 months from date of production if stored in proper conditions.

Comentado [d1]: 12 months according to product data sheet, 24 according to analysis

6. **RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:**

Store in a cool, dry place, in closed containers and away from direct sunlight.
Storage temperature should be kept below 35°C. Do not store near alkalis, nitrites or nitrates.

7. **LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:**

Weight unit (net): 1kg



SPECIFICATIONS:

	Limits
Purity, %, min.	99,4
Ammonia, %, min.	21,1
Bulk density, g/l	900
Chlorides, ppm, max.	30
Fe, ppm, max.	5
Appearance	White crystalline powder
Heavy metals, ppm., max.	5
As, ppm, max.	2
Pb, ppm, max.	5
Hg, ppm, max.	1
Nonvolatile, %, max.	0,5
Sulphates, ppm, max.	30

8. ALLERGEN INFORMATION:

ALLERGENS	CONTENT		POSSIBLE CROSS CONTAMINATION
	YES	NO	
Cereals that contain gluten and products derived (maize, barley, oats, spelt, kamut, etc)		X	X
Crustacean and products with crustacean in it.		X	
Eggs and products with egg in it.		X	
Fish and products with fish in it.		X	
Peanut and products with peanut in it.		X	
Soya and products with soya in it.		X	
Milk and dairy products.		X	X
Fruits with shell (almond, hazelnut, walnut, cashew, etc).		X	
Celery and derived products.		X	
Mustard and derived products.		X	
Sesame and products with sesame in it.		X	
Anhydride sulphurous and sulphites.		X	X
Lupin and products with lupin.		X	
Molluscs and products with molluscs.		X	



9. NUTRITIONAL VALUE:

Nutritional data (typical values)	Basis: weight of dry nutrients per 100 g	
	Ammonium bicarbonate	
Energy value:	640 kJ / 160 kcal	
Protein:	0 g	
Carbohydrate:	80 g	
Of which		
Dietary fiber (soluble fiber)	80 g	
Sugars	- g	
Polyols	- g	
Starch	- g	
Fat:	- g	
of which		
Saturates	- mg	
Mono-unsaturates	- mg	
Polyunsaturates	- mg	
Cholesterol	- mg	
Transfatty acids	- mg	
Polydextrose:	- g	
Sodium:	~ 3300 mg	
Organic acid:	- g fixed acetic acid and pyruvic acid	
Alcohol:	- g	
Moisture content:	< 10 g	

10. GMO STATEMENT:

The manufacturer does not use genetically modified production strains*, ingredients or other elements for the manufacture of ammonium bicarbonate.

*No GMO in the meaning of directive 90/219/EC and as amended in directive 2011/18/EC.

11. PRODUCT CLASSIFICATION:

CAS No	1066-33-7
--------	-----------

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: May 09, 2024

Revision number: 4

Revised by:
Quality Manager
Bidfood Iberia

Approved by:
General Manager
Bidfood Iberia