



laguilhoat

EDICIÓN: 01

FECHA: 15.06.2020

BICARBONATO DE AMONIO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Bicarbonato de Amonio. NH ₄ HC03. Apto como aditivo alimentario E-503ii.			
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de leche y huevo.			
CARACTERÍSTICAS	Sólido cristalino de color blanco.			
USOS	El bicarbonato de amonio se utiliza como mejorador de masas panaderas y reposteras. Le confiere a la miga mayor esponjosidad y flexibilidad y hace que la corteza sea más crujiente.			
INSTRUCCIONES DE USO	Se combina con la levadura natural o la levadura química. Suele usarse a razón de 1 a 2 gramos por kilo de harina. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.			
PRESENTACIÓN	Bote de 80g y 500g.			
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.			
PROPIEDADES	PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
	Riqueza	%	99,20	
	Arsénico	ppm		2,00
	Cloruros	ppm		30,00
	Mercurio	ppm		1,00
	No volátiles	%		0,0500
	Plomos	ppm		2,00
	Sulfatos	ppm		30,000
	pH (sol. 5%)			8,00
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M			

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

