



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA:15.06.2020

BICARBONATO SÓDICO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Bicarbonato de sodio E-500.																						
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de leche y huevo.																						
CARACTERÍSTICAS	Polvo cristalino, blanco e inodoro.																						
USOS	Potenciador del sabor, gasificante, regulador de acidez; antiaglomerante. El Bicarbonato de Sodio es una sal con muy diversos usos en la cocina. Se suele combinar con algún ácido, como el crémor tártaro, para hacer levadura química o con limón o ácido cítrico para hacer bebidas carbonatadas. En general, mezclado con ácidos su poder gasificante permite conseguir reacciones efervescentes. Añadido a masas y rebozos no sólo ayuda a que "suba" sino que también aporta sabor al ser un saborizante clave de distintas recetas. Finalmente se puede usar para ablandar legumbres o elevar el ph del agua.																						
INSTRUCCIONES DE USO	Disolver en solución acuosa. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.																						
PRESENTACIÓN	Bote de 300g y 1400g.																						
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.																						
PROPIEDADES	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Concentración</td><td>99.0 – 100.5%</td></tr><tr><td>pH (1% en agua)</td><td>8.0 – 8.6</td></tr><tr><td>Sales de amonio</td><td>sin olor</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>3 ppm Max</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>2 ppm Max</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>1 ppm Max</td></tr><tr><td>Perdida por desecación</td><td>≤0.25% Max</td></tr><tr><td>Peso específico</td><td>0.8-1.3 kg/dm³</td></tr><tr><td>Granulometría <0.5</td><td>90% min</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Concentración	99.0 – 100.5%	pH (1% en agua)	8.0 – 8.6	Sales de amonio	sin olor	Arsénico	3 ppm Max	Plomo	2 ppm Max	Mercurio	1 ppm Max	Perdida por desecación	≤0.25% Max	Peso específico	0.8-1.3 kg/dm ³	Granulometría <0.5	90% min		
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																						
Concentración	99.0 – 100.5%																						
pH (1% en agua)	8.0 – 8.6																						
Sales de amonio	sin olor																						
Arsénico	3 ppm Max																						
Plomo	2 ppm Max																						
Mercurio	1 ppm Max																						
Perdida por desecación	≤0.25% Max																						
Peso específico	0.8-1.3 kg/dm ³																						
Granulometría <0.5	90% min																						
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

