

BICARBONATE D'AMMONIUM

Hydrogénocarbonate d'Ammonium E 503ii – Carbonate de Magnésium E 504

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Fins cristaux blancs
Aspects organoleptiques	Odeur typique de l'ammoniaque
Origine	Le bicarbonate d'ammonium de qualité alimentaire est un mélange d'hydrogénocarbonate d'ammonium (E 503ii) et carbonate de magnésium (E 504).
Description chimique	NH ₄ HCO ₃

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none">➤ Se décompose spontanément à l'air libre en gaz carbonique, ammoniaque et vapeur d'eau➤ Décomposition accélérée quand la température s'élève et intensifiée selon l'hygrométrie➤ Décomposition totale à ébullition.
Utilisations	<ul style="list-style-type: none">➤ Poudre à lever➤ Biscuiterie, pâtisserie, réglisse➤ Très soluble dans l'eau➤ Insoluble dans l'alcool.➤ Dosage habituel : 5 à 50 g/Kg farine



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.079

Version 3

MàJ: 09/02/2021

Page 1 sur 5

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
04.2.1 Fruits et Légumes séchés 04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05 Confiserie	
05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine - ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule 05.3 Chewing-Gum 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE	70 000 mg/kg de E 500-504 – 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimées en carbonates de potassium.
07 Produits de Boulangerie	
07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek 07.2 Produits de Boulangerie Fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.079

Version 3

Màj: 09/02/2021

Page 2 sur 5

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
Pureté (NH ₄ HCO ₃)	Min. 99.5 %
NH ₃	Min. 21.1 g/100 g
CO ₂	Min. 55.0 g/100g
Non volatiles	Max. 0.35 g/100g
Chlorure	Max. 30 ppm
Sulfate	Max. 30 ppm
Agent anti agglomérant (MgCO ₃)	Max. 3500 mg/kg
Métaux lourds	
- Plomb	Max. 1 ppm
- Mercure	Max. 0,1 ppm
- Arsenic	Max. 1 ppm
- Cadmium	Max. 1 ppm
- Fer	Max. 3 ppm

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	0 Kcal / 0 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	≤ 3 mg

ALLERGÈNES



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

DONNEES REGLEMENTAIRES

OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux,
N° CAS / EINECS	Hydrogénocarbonate d'ammonium : 1066-33-7 / 213-911-5 Carbonate de Magnésium : 39409-82-0 / 235-192-7

REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	
Végétalien	X	
Végétarien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.079

Version 3

MàJ: 09/02/2021

Page 4 sur 5

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte de 1 Kg net – Cartons de 12x1 kg – Palettes de 30 cartons (360 kg) Sac de 25 Kg net – Palettes de 48 Sacs (1200 kg)
Conditions de conservation	Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité, en emballage fermé.
Durée de vie	1 an en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE

1 Kg ⇒ 230B

25 Kg ⇒ 231D

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.079

Version 3

MàJ: 09/02/2021

Page 5 sur 5