



Produktspezifikation / Product Specification

Produkt / Product:

Natriumbicarbonat / sodium bicarbonate
Lebensmittelqualität nach E 500 (ii)

Farbe / Colour:

weiß / white

Struktur / Structure:

Granulat / granules

Geschmack / Taste:

neutral / neutral

Geruch / Smell:

neutral / neutral

Physikalische und chemische Werte / Physical and chemical values:

Gehalt NaHCO ₃ / Content	min. 99,0 Mass.-%
pH-Wert (1 % ige Lsg.) / pH-value	8,0 – 8,6
Ammoniaksalz als NH ₄	Kein Geruch nach Erwärmung
Schüttgewicht / bulk density	0,80 – 1,05 Kg/dm ³
Wasserunlösliche Substanz / waterunsoluble matter	max. 0,01 Mass.-%

Arsen (As)	max. 3 ppm
Blei (Pb)	max. 2 ppm
Quecksilber (Hg)	max. 1 ppm

Siebanalyse / sieve analyse:

Rückstand auf 0,5mm Sieb	max. 10 Mass.-%
Rückstand auf 0,2mm Sieb	min. 25 Mass.-%
Fraktion zwischen 0,2-0,1mm	Ergänzt zu 100 Mass.-%
Durchgang durch 0,1mm Sieb	max. 20 Mass.-%

Verpackung / Packaging:

25 kg-Gebinde

Mindesthaltbarkeit / Best before date:

mind. 24 Monate / 24 months

Lagerbedingungen / Storage conditions:

trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 70%), möglichst kühl / keep dry (humidity under 70 %), cool

Deklaration nach LMIV / Declaration according to German Law (LMIV):

Natriumbicarbonat



Seite 2 / Page 2 von Produktspezifikation Natriumbicarbonat

Folgende, laut Richtlinie 2003/89/EG zu deklarierende allergene Stoffe befinden sich im Haus: Sellerie, Senf und Produkte wie Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch mit natürlichem Schwefel-Gehalt. Im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems sind Vorkehrungen und Unterweisungen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen getroffen worden.

Wir bestätigen, dass in unserem Unternehmen die gelieferten Produkte weder bestrahlt noch begast sind. Auch bei unseren Lieferanten lehnen wir diese Verfahren ab. Uns sind keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und ist nicht nach der Verordnung 1830/2003 zu kennzeichnen.

Unser Unternehmen ist nach dem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit FSSC 22000 zertifiziert. Dieser Artikel wird unter Berücksichtigung dieses HACCP-Konzeptes produziert, gelagert und transportiert.

English version:

According to the European Directive No. 2003/89/EG following allergic material is also stored in our warehouse: celery, mustard and by nature sulphurous products as onion, ginger and garlic. Within the quality management system, we instructed our employees and took precautions to avoid cross-contaminations.

We confirm, that we do not work with radiation and we decline it from supplier side. The products, and respectively the condiments, are not influenced by genetically modifications and do not contain any ingredients, which have been genetically modified. The products are not subject to the European Directive No. 1829/2003 and have not to be marked according to the European Directive No. 1830/2003.

Our company is certified as per FSSC 22000 (Food Safety System Certificat). This product is produced, stored and transported according to this HACCP-concept.

REV. 01/23

Alle o.g. Daten sind Durchschnittswerte und haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und gemäß der Leitsätze des BDI-Arbeitskreises zu Qualitätssicherungsvereinbarungen keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkt haftungsrechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers. AGB Stand 2009.

All mentioned data are average data. They are not warranties for attributes. The data are non-binding and not the basis for claims or claims of product liabilities. This specification does not replace the incoming goods inspection of customers. (See AKO General Terms and Conditions of 2009).