



ESPECIFICACIONES

REVISION: 5

FECHA: 08/06/20

CODIGO ESPECIFICACION: ES-0123

Este certificado es una reproducción informatizada del original

BICARBONATO DE SODIO ALIMENTICIO

| | |
|---|---|
| PUREZA (NaHCO ₃) | Min. 99 % |
| SUSTANCIAS INSOLUBLES | CONFORME |
| ARSÉNICO | Máx. 3 ppm |
| PLOMO | Máx. 2 ppm |
| MERCURIO | Máx. 1 ppm |
| METALES PESADOS | Máx. 5 ppm |
| SALES DE AMONIO | CONFORME |
| pH (1 % EN AGUA) | 8.0 - 8.6 |
| PERDIDA POR DESECACIÓN | Máx. 0.25 % |
| GRANULOMETRIA (Valores acumulados) (0-50) < 0.500 mm | >= 90 % |
| ASPECTO | POLVO BLANCO INODORO DE ESTRUCTURA CRISTALINA |

PRODUCTO CONFORME SEGUN FOOD CHEMICAL CODEX Y DIRECTIVA EUROPEA CE 2000/63

CONDICIONES DE USO COMO ADITIVO ALIMENTARIO

ACCION: De uso general (ver nota 0)

| Alimentos | Dosis máx. | Notas |
|--|------------|----------|
| Cacao y Chocolate | 7% | (1) |
| Lactantes Sanos, Aditivos en Preparados para | Q.s. | (2), (3) |
| Leche y Productos Lácteos | Q.s. | (4) |

NOTAS

(0) De uso general, según Anexo I o IV del R.D. 145/97 de 31/1.

(1) En materia seca sin grasa, expresados como carbonatos de potasio.

(2) Preparados de destete.

(3) Sólo como gasificante.

(4) Leche parcial o totalmente deshidratada, según Orden 11/2/87 y modificaciones.

RESTRICCIONES DE USO ALIMENTARIO DEL BICARBONATO DE ALIMENTACIÓN HUMANA E-500ii.

1. Estos aditivos alimentarios podrán utilizar de acuerdo con el principio de *quantum satis* en los productos alimenticios en general.

2. Queda prohibida la utilización de este aditivo alimentario en:

- Los alimentos no elaborados, se entiende por alimentos no elaborados: aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, podrán ser objeto de operaciones tales como de división, partición, troceado, deshuesado, picado, pelado, mondado, despellejado, molido, cortado, lavado, cepillado, ultra congelado o congelado, refrigerado, triturado o descascarado, envasado o sin envasar, sin perder por ello su condición de alimento no elaborado
- La miel, tal y como se define en la Orden de 5 de agosto de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad sobre la miel.
- Los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal.
- La mantequilla.
- La leche (incluida la entera, la desnatada y la semidesnatada), pasterizadas y esterilizadas (incluida la esterilización UHT) y la nata entera pasterizada.
- Los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos, sin aromatizantes.
- El agua mineral natural y el agua de manantial, tal como se definen en el Real Decreto 1164/1991, de 22 de julio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasada.
- El café, excluido el instantáneo aromatizado, y los extractos de café.
- El té en hojas sin aromatizantes.
- Los azúcares definidos en el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.
- La pasta seca, salvo la pasta sin gluten, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, así como la destinada a dietas hipo proteicas.
- El suero de mantequilla natural sin aromatizantes, excluido el suero de mantequilla esterilizado.

3. Asimismo, queda prohibida la utilización de este aditivo alimentario en los alimentos para lactantes, preparados de continuación y los alimentos para niños de corta edad contemplados en los Reales Decretos 72/1998, de 23 de enero, y 490/1998, de 27 de marzo, respectivamente, los cuales estarán sujetos a las disposiciones del anexo VI, incluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad, regulados por el Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio.

4. La expresión *quantum satis* utilizada en los anexos del presente Real Decreto significa que no se especifica ningún nivel máximo de uso. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a las buenas prácticas de fabricación a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

5. Las dosis máximas de utilización que figuran en los anexos se refieren a los alimentos dispuestos para su comercio, salvo en aquellos casos en los que se disponga especialmente la dosis de uso según otro concepto.

6. Las disposiciones contenidas en la presente norma se aplicarán a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, de conformidad con lo definido en el artículo 2 del Real Decreto 2685/1976 por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, y su modificación, según el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre.