



SCHEDA DI PRODOTTO

Bicarbonato di ammonio

Numero di revisione del documento: 3 del 16 aprile 2025

Denominazione di prodotto	Bicarbonato di ammonio detto ammoniaca E503ii
	confezioni da 25kg
Ingredienti	bicarbonato di ammonio
Aspetto	polvere
Colore	bianco
Uso	Classificato come E 503ii il bicarbonato di ammonio viene usato per la preparazione di biscotti e paste frolla (circa 8 g per 1 kg di farina), garantendo una struttura perfetta e fragrante nel tempo. E' adatto a quegli impasti che richiedono un tempo di cottura in forno piuttosto breve, come certi tipi i biscotti a base di uovo e biscotti, accelerando e favorendone il processo di cottura. Bicarbonato di ammonio è stato appositamente creato per chi ama preparare biscotti dall'aspetto casalingo ideali da inzuppare.
Dosaggio consigliato	
Preparazione	Prelevare dalla confezione la quantità necessaria di prodotto ed adoperarlo.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	24 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	si
Adatto a dieta priva di lattosio	si
Adatto ai vegani	si
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate



SCHEDA DI PRODOTTO

Bicarbonato di ammonio

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	0 kcal
	0 kJoule
Grassi	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre alimentari	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,000 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	no
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	no
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	no
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	no
Semi di sesamo e prodotti derivati	no	no
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

2 mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

SUCRA' S.r.l.

Via Provinciale per Nola, 11 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@suicra.it