

## BICARBONATO DE SODIO ALIMENTARIO



**Denominación del Producto:** BICARBONATO DE SODIO ALIMENTARIO

**Número de registro sanitario:** 31.003735/CA.

**Clasificación del Producto (Categoría):** Aditivo alimenticio (Antiaglomerante, corrector de acidez).

**Vida útil:** Este producto tiene una fecha de consumo preferente de tres años desde su fabricación.

**Presentación y Conservación:** Envasado en Doypack de 850 g con termosellado de seguridad; botes de 1,45 kg y 820 g; bolsa 700 g; cubos de 3 kg y 6,5 kg. Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz bajo unas condiciones de almacenamiento adecuadas, lejos de calor y luz directa. Mantener en el envase original hermético para evitar humedad y contaminación.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

**Descripción general:** El Bicarbonato de Sodio 100% Natural de Nortembio®, utilizado como aditivo alimentario (antiaglomerante y regulador de acidez), es un producto de alta pureza, libre de alérgenos y aditivos innecesarios. No contiene azúcares, es apto para dietas veganas, libre de OGM, sin lactosa y sin gluten. Es soluble en agua e insoluble en etanol.

**Ingredientes:** 100% Bicarbonato de sodio.

**Características Microbiológicas:** El producto cumple con los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

- o Salmonella: Ausencia 25/gr.
- o Listeria monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- o E. coli: Ausencia 25/gr.
- o Recuento total de microorganismos aeróbicos  $\leq 1000$  UFC/g
- o Mohos y levaduras:  $\leq 100$  UFC/g

### VALOR NUTRICIONAL

Según el Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el etiquetado nutricional no es obligatorio para el bicarbonato de sodio cuando se comercializa como aditivo alimentario y no está destinado a ser consumida en grandes cantidades.

### MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Se trata de un producto con capacidad antiaglomerante y corrector de acidez, utilizable como aditivo alimentario en producción ecológica. Se trata de un ingrediente con múltiples usos en el ámbito de la alimentación, se utiliza para elaborar recetas de cocina y mejorar la calidad de las mismas. SIN gluten.

No exceder la dosis recomendada. Uso moderado en personas con dietas restringidas en sodio.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Reglamento (UE) No 1169/2011**

ALÉRGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA EN PLANTA DE ENVASADO	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten* (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X		X
Huevos y productos a base de huevos		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Pescados y Productos a base de Pescados		X		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X		X
Apio y Productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X

\*De acuerdo con el Reglamento (UE) N° 828/2014 un producto se considera "exento de gluten" si el contenido en gluten no supera los 20 mg/kg.

**PARTICULARIDADES:**

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes. Este producto no ha sido fabricado con ingredientes, aditivos, aromas ni cualquier otro producto de origen animal.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados). Este producto no ha sido fabricado con ingredientes, aditivos, aromas y otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados, por tanto, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 (CE).

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante, no entra por tanto dentro del marco de aplicación de las Directivas 1999/2/CE ni 1999/3/CE sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

**CONTAMINANTES:**

Producto conforme a la legislación vigente en materia de límites de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas, de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/915, así como sus disposiciones y modificaciones posteriores.

