


Natriumbicarbonaat (zuiveringszout) - ZOU06

	Specyfikacja / Product specification	Nr specyfikacji Specification number	SP/ZLM/10		
		Nr wydania / rok Edition number / year		14/2021	
		Zastępuje dokument nr / wyd. Replaces document No. / edition	SP/ZLM/10 13/2016		
		Data obowiązywania Effective date	15.01.2021		
		Wodorowęglan sodu. Spożywczy E 500 (ii)		Nr egzemplarza Copy number	3
		Sodium bicarbonate. Food Grade E 500 (ii)		Strona Page	1 / 3
Nazwa chemiczna: Wodorowęglan sodu Nazwa handlowa: Wodorowęglan sodu. Spożywczy, Sobic Food Synonimy: Diwęglan sodu, soda oczyszczona, kwaśny węglan sodu Wzór chemiczny: NaHCO₃ Masa cząsteczkowa: 84,01		Chemical name: Sodium hydrogen carbonate Trade name: Sodium bicarbonate. Food Grade, Sobic Food Synonyms: Sodium bicarbonate, baking soda, sodium acid carbonate Chemical formula: NaHCO₃ Molecular Weight: 84,01			
		Nr CAS	144-55-8		
		CAS No.			
		Nr EC	205-633-8		
		EC No.			

Parametry fizykochemiczne / Physicochemical parameters:

Tabela 1. / Table 1.

Parametry jakościowe	Quality parameters	Wyrażane jako	Jednostka	Wartości gwarantowane	Wartości typowe	Wymagania zgodnie z
		Expressed as	Unit	Guaranteed values	Typical values	Reference
Wymagania ogólne	General requirements	-	-	Masy krystaliczne bezbarwne lub białe lub krystaliczny proszek Colourless or white crystalline masses or crystalline powder	Masy krystaliczne bezbarwne lub białe lub krystaliczny proszek Colourless or white crystalline masses or crystalline powder	a)
Identyfikacja substancji	Substance identification	-	-	Rozpuszczalna w wodzie; Nierozpuszczalna w etanolu; Dodatni wynik prób na obecność sodu i węglanów; pH 1% roztworu wynosi 8,0 - 8,6	Rozpuszczalna w wodzie; Nierozpuszczalna w etanolu; Dodatni wynik prób na obecność sodu i węglanów; pH 1% roztworu wynosi 8,0 - 8,6	a)
Wodorowęglan sodu	Sodium bicarbonate	NaHCO ₃	%	≥ 99*	99,0 - 100,45*	a)
Ołów	Lead	Pb	mg/kg	≤ 2	0,025 - 0,22	a)
Arsen	Arsenic	As	mg/kg	≤ 3	0,03 - 0,4	a)
Rtęć	Mercury	Hg	mg/kg	≤ 1	0,001 - 0,01	a)
Sole amonowe	Ammonium salts	NH ₄		Po podgrzaniu nie wyczuwa się zapachu amoniaku No odour of ammonia detectable after heating	Po podgrzaniu nie wyczuwa się zapachu amoniaku No odour of ammonia detectable after heating	a)
Ubytek masy po suszeniu	Loss on drying	H ₂ O	%	≤ 0,25	0,01 - 0,03	a)
Substancje nierozpuszczalne w H ₂ O	Insoluble matter in H ₂ O	-	%	≤ 0,01	0,004 - 0,006	b)
Ciężar nasypowy Density						
Typowy (X)	Typical (X)			0,85 - 1,15	0,99 - 1,07	b)
Gruby (Y)	Coarse (Y)		kg/dm ³	0,80 - 1,05	0,93 - 1,01	b)
Drobny (Z)	Fine (Z)			0,85 - 1,10	0,97 - 1,03	b)

Objaśnienia:

* - w przeliczeniu na bezwodną masę.


Explanations:

* - on the anhydrous mass.

CIECH Soda Polska S.A.
 ul. Fabryczna 4
 88-101 Inowrocław
 tel. +48 52 354 15 00
 fax +48 52 353 70 43
 csp@ciechgroup.com
 www.ciechgroup.com

REGON: 140777645
 NIP: 5252382127
 BDO: 000023343
 Kapitał zakładowy:
 669 050 000,00 zł
 (włacony w całości)

Rejestr przedsiębiorców:
 Sąd Rejonowy w Bydgoszczy
 XIII Wydział Gospodarczy
 Krajowego Rejestru Sądowego
 KRS: 0000423633

	Specyfikacja / Product specification	Nr specyfikacji Specification number	SP/ZLM/10	
		Nr wydania / rok Edition number / year		14/2021
		Zastępuje dokument nr / wyd. Replaces document No. / edition	SP/ZLM/10 13/2016	
		Data obowiązywania Effective date	15.01.2021	
		Wodorowęglan sodu. Spożywczy E 500 (ii)	Nr egzemplarza Copy number	3
		Sodium bicarbonate. Food Grade E 500 (ii)	Strona Page	2 / 3

Wymagania zgodnie z:

- a) Rozporządzenie Komisji UE Nr 231/2012 (z poz. zm.),
b) Specyfikacja CIECH Soda Polska S.A.

Wodorowęglan sodu spożywczy jest produktem otrzymywanym chemicznie z węglanu sodu i dwutlenku węgla w szczególnie kontrolowanych warunkach procesu.

W procesie technologicznym wdrożono system HACCP eliminujący lub ograniczający do bezpiecznego poziomu możliwość przedostania się do produktu zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych i fizycznych.

Przeznaczenie konsumenckie:

Dodatek do żywności.

Produkt nie zawiera:

- organizmów modyfikowanych genetycznie;
- składników pochodzenia zwierzęcego;
- substancji wywołujących alergię;
- W produkcji nie stosuje się promieniowania jonizującego.

W zależności od uziarnienia i ciężaru nasypowego wyróżnia się wodorowęglan sodu do celów spożywczych typowy (X), drobny (Z) i gruby (Y).

Parametry granulometryczne dla powyższych odmian podane są w poniższej tabeli 2.

Reference:

- a) Based on Commission Regulation (EU) No 231/2012 (as amended),
b) CIECH Soda Polska S.A. specification.

Sodium bicarbonate food grade is the product obtained chemically with sodium carbonate and carbon dioxide in precisely controlled process conditions.

The HACCP system was implemented in the technological process, to eliminate or limit to the safe level the risk of chemical, microbiological and physical contamination of the product.

Consumer applications:

Food additive.

The product does not contain:

- genetically modified organisms;
- ingredients of animal origin;
- substances that cause allergies;
- The production does not apply to ionizing radiation.

Depending on the particle size and bulk density there are sodium bicarbonate food grade typical (X), fine (Z) and coarse (Y).

Granulometric parameters for these varieties are given in the table 2.


Analiza sitowa / Sieves analysis (100 g, 10 min, ampl. 2,0):

Tabela 2. / Table 2. Parametry granulometryczne / Granulometric parameters

Wymiar oczka sita Sieve mesh size	Typowy (X) Typical (X)	Gruby (Y) Coarse (Y)	Drobny (Z) Fine (Z)
	Wartość gwarantowana Guaranteed value	Wartość gwarantowana Guaranteed value	Wartość gwarantowana Guaranteed value
mm	%	%	%
> 0,5	≤ 1,0	≤ 10	-
> 0,2	≤ 25,0	≥ 25,0	≤ 5,0
0,2 - 0,1	uzupełnienie do 100	uzupełnienie do 100	uzupełnienie do 100
	complement up to 100	complement up to 100	complement up to 100
< 0,1	≥ 20,0	≤ 20,0	≥ 60,0
< 0,063	-	-	≥ 25,0

„-“ - Nie oznacza się

„-“ - Not tested

	Specyfikacja / Product specification	Nr specyfikacji Specification number	SP/ZLM/10	
		Nr wydania / rok Edition number / year		14/2021
		Zastępuje dokument nr / wyd. Replaces document No. / edition	SP/ZLM/10 13/2016	
		Data obowiązywania Effective date	15.01.2021	
		Wodorowęglan sodu. Spożywczy E 500 (ii)	Nr egzemplarza Copy number	3
		Sodium bicarbonate. Food Grade E 500 (ii)	Strona Page	3 / 3

Opakowanie:

- worki papierowe i polipropylenowe na paletach,
- worki typu big bag na paletach.

Wszystkie rodzaje opakowań dopuszczone są do kontaktu z żywnością.

Transport i przechowywanie:

Wodorowęglan sodu należy przewozić czystymi, krytymi środkami transportu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Ładunek powinien być rozłożony równomiernie w sposób zabezpieczający przed przemieszczaniem się opakowań oraz ich wzajemnym uszkodzeniem.

Uwaga: Wodorowęglan sodu jest substancją higroskopijną; towar należy chronić przed zawilgoceniem i/lub zamoczeniem!

Produkt należy przechowywać w czystych pomieszczeniach o wilgotności 30 - 70%, w temperaturze nie wyższej niż 35°C, w szczelnie zamkniętych opakowaniach.

Opakowania jednostkowe - worki lub big bagi powinny być ułożone na paletach. Palety należy składować pojedynczo.

W czasie przechowywania i transportu wodorowęglan sodu może tworzyć miękkie, łatwo rozkruszające się zbrylenia.

Informacje zawarte w niniejszym dokumencie stanowią ofertę handlową, są one oparte na naszej wiedzy i doświadczeniu. Możliwości zastosowania naszego produktu są liczne i poza naszą kontrolą. Kupujący ponosi wyłączną odpowiedzialność za kontrolę warunków, w których nasz produkt jest przechowywany i wykorzystywany na jego terytorium.

Termin ważności: 2 lata od daty produkcji. Termin ważności dotyczy wyłącznie składu chemicznego.

Po upływie terminu ważności należy zbadać powtórnie parametry produktu, jeżeli są one zgodne z wymaganiami produkt może być zastosowany. Powtórne badanie nie określa kolejnego terminu ważności lecz jedynie jakość produktu w dniu badania.

Packaging:

- paper and polypropylene bags on pallets,
- big bags on pallets.

All types of packaging are approved for food contact.

Transport and storage:

Sodium bicarbonate should be transported in clean, indoor means of transport, in accordance with applicable law. The load should be evenly distributed in a manner preventing movement of packages and their mutual damage.

Note: Sodium bicarbonate is a hygroscopic substance; product should be protected against moisture and/or from getting wet!

Product should be stored in clean places of moisture 30 - 70% in tightly closed packages at a temperature no higher than 35°C.

Packages - bags or big bags should be storage on pallets. Palletes should be stored separately.

During storage and transport sodium bicarbonate may create soft, easily disintegrating lumps.

The information contained in this document is a trade offer. It is based on our knowledge and experience. The possibilities of using our product are numerous and beyond our control, the buyer is responsible for control of our product storage and usage conditions in their territory.

Term of validity: 2 years from production date. The term of validity relates only to the chemical composition.

After expiry date, the product parameters should be verified. If the parameters comply with the requirements, the product can be used. The second control doesn't determine the next expiry date but specifies only the quality of the product on research day.

Opracował/Developed:

Specjalista Zapewnienia Jakości
Michalina Raszka
11.01.2021

.....
(Data / Date, Podpis / Signature)

Zatwierdził/Approved:

Prezes Zarządu
Jarosław Ptaszyński
12.01.2021

.....
(Data / Date, Podpis / Signature)

Podpisy na oryginale / Signatures on the original

DISTRIBUTOR COMPANY INFORMATION

SoapQueen vof
Veilingdreef 20
4614 RX Bergen op Zoom
Nederland
Tel: +31164254900
E-mail: admin@soapqueen.nl

