



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 33242100
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Bicarbonato de amônia

DESCRIÇÃO

Sólido cristalino branco.

APLICAÇÃO

O bicarbonato de amônio é indicado como fermento químico em formulações de biscoitos ou outras aplicações em panificação. É ainda utilizado nas indústrias de plásticos, cerâmica, têxtil, química. Este produto atende às especificações físico-químicas vigentes do Food Chemicals Codex e segue as recomendações vigentes da JECFA quanto às especificações de metais.

COMPOSIÇÃO

NH₄HCO₃. Carbonato Ácido de Amônio; Hidrogenocarbonato de Amônio. NÃO CONTEM GLUTEN.

Ponto de Fusão, °C: 107,5

Densidade (água = 1), g/mL: 1,59

Solubilidade em Água: 10°C (%) em peso: 14,0; 20°C (%) em peso: 17,4; 30°C (%) em peso: 21,3.

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 kcal	0%
Açúcares Adicionados	0g	0 kcal	0%
Proteínas	0 g	0 kcal	0%
Gordura totais	0 g	0 kcal	0%
Gordura saturada	0 g	0 kcal	0%
Gordura Trans	0 g	0 kcal	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 kcal	0%
Sódio	27,38 mg	13,69 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Sacos valvulados

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Limites Máximos de Contaminantes (RDC N° 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN N°88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Arsênio	<0,50 mg/kg
Chumbo	<2,00 mg/kg
Cádmio	<0,50 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC N° 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 25% (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022	
Salmonella sp/25g	Ausente
Contagem total de bactérias mesofílicas aeróbias	<500 UFC/g

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.