

## FICHE TECHNIQUE

### BICARBONATE D'AMMONIUM Grade alimentaire

**NATURE:** Additif alimentaire (E503)

**MATIERE ACTIVE:** Bicarbonate d'ammonium 99,2%

**FORMULE CHIMIQUE:**  $\text{NH}_4\text{HCO}_3$

**ASPECT:** Poudre cristalline blanche à odeur d'ammoniac.

#### **UTILISATIONS ET DOSAGE:**

Les sels d'ammonium (le bicarbonate d'ammonium, sesquicarbonate d'ammonium) sont des produits à action rapide qui se décomposent facilement à la chaleur et produisent un dégagement gazeux important.

Il est le principal agent levant pour les pâtes cuites au four: biscuits, gateaux, etc...

Dosage: 3 – 5 g / kg de pâte.

#### **STABILITE:**

Ce produit est instable dans les conditions suivantes: il se décompose si chauffé à 60°C en émettant du dioxyde de carbone, de l'ammoniac et de la vapeur d'eau.

#### **INCOMPATIBILITE:**

Ce produit est incompatible avec ces substances: les nitrites, les acides, les alcalis. Il se décompose au contact d'eau chaude.

#### **MANIPULATION:**

Porter un appareil de protection des yeux et en cas de ventilation insuffisante, un appareil respiratoire approprié.

Conserver dans un récipient hermétique placé dans un endroit frais et sec.

Conserver dans un endroit bien ventilé.

