

BICARBONATE SOUDE

Description

Le Bicarbonate de Soude est une poudre cristalline blanche, inodore, très soluble dans l'eau.

Poids moléculaire : 84.

Ingrédients

Bicarbonate de soude E500ii

Spécifications

NaHCO ₃ :	min 99,3 %
Na ₂ CO	30,5% max
NaCL	100ppm max
pH	8,5max (1% solution)
Insolubles dans l'eau :	200 ppm max
Perte au feu	0,25% max
Plomb :	max 2 ppm
Arsenic :	max 1 ppm

Mise en œuvre

Acidifiant et correcteur d'acidité en industrie agroalimentaire.

Conservation

12 mois à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur.

Conditionnement

Seau de 1 kg
Colis de 8x1kg

Ionisation

Produit non ionisé.

OGM

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Date de mise à jour : 28/07/2022

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence	/	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	/	Non
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence	/	Non
Poissons et produits à base de poissons	Absence	/	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	/	Non
Soja et produits à base de soja	Absence	/	Oui
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence	/	Non
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	Absence	/	Non
Céleri et produits à base de céleri	Absence	/	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	/	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	/	Oui
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	Absence	/	Non
Lupin et produits à base de lupin	Absence	/	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence	/	Non

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Date de mise à jour : 28/07/2022

FICHE DE DONNEES DE SECURITE conformément au Règlement (CE) No. 1907/2006

1.1 Identification de la substance/préparation

Nom produit : Bicarbonate de sodium
Nom chimique : hydrogénocarbonate de sodium
Formule moléculaire : NaHCO_3
Numéro d'enregistrement REACH : 01-2119457606-32-0006
EC Numero : 205-633-8
CT Number : 3836 30 00 00

1.2 Utilisation de de substance/préparation

Additif alimentaire
Aucune utilisation n'est déconseillée

1.3 Identification de la société/ entreprise

Code article : 190348
Nom produit : Bicarbonate de soude

Fournisseur : PANEMEX S.A.S.
Route de Limerzel
56220 CADEN
Tél. : 02 97 66 16 18
Fax. : 02 97 66 12 88

1.4 Numéro de téléphone d'appel d'urgence

Accès aux centres anti-poisons
(serveur ORFILA de l'INRS)
Disponible 7j/7 et 24h/24
Informations limitées aux intoxications
01 45 42 59 59 appel depuis la France
+33 1 45 42 59 59

2- Composition information sur les composants

2.1 Classification de la substance (classification EC 1272/2008)

Risque physique et chimique	Non classé
Santé humaine	Non classé
Environnement	Non classé

2.2 Elément d'étiquetage

Le bicarbonate de sodium n'est pas listé dans l'annexe VI du règlement UE 1272/2008, et sur la base des données disponibles sur les risques physique, santé, et l'environnement, il n'y a pas d'exigence de classification et d'étiquetage selon le règlement CLP.

2.3 Autre risque

Pas d'autre risque identifié

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Date de mise à jour : 28/07/2022

3. Composition

Nom	N° CE	N° CAS	Composition %	Classification (CE 1272/2008)
Bicarbonate de sodium	205-633-8	144-55-8	≥99.3	N/A

4 – Premiers Secours

4.1. En cas d'inhalation

- Retirer la victime à l'environnement poussiéreux
- Laissez-le se moucher.

4.2 En cas de contact avec les yeux

- Bien rincer avec beaucoup d'eau, y compris sous les paupières.
- Si l'irritation oculaire persiste, consulter un médecin spécialiste.

4.3 En cas de contact avec la peau

- Laver avec beaucoup d'eau

4.4 En cas d'ingestion

Les actions suivantes sont recommandées :

- Si une grande quantité est avalée consulter un médecin.

La victime est consciente :

- Se rincer la bouche à l'eau (uniquement si la personne est consciente)

La victime est inconsciente mais respire :

- Non applicable

5- Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyen d'extinction appropriés

- Utiliser des moyens d'extinction appropriés aux conditions locales et à l'environnement voisin.

5.2. Moyens d'extinction non-appropriés

- Aucun(e).

5.3. Dangers spécifiques dus au produit chimique

- Non combustible.

5.4. Actions spéciales pour la protection des pompiers

- Pas de précautions spéciales requises.

6- Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle**6.1 Précaution pour le personnel**

Se référer aux mesures de protection listées dans les sections 7 et 8.

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

- Ne pas déverser dans des eaux de surface ou dans les égouts.
- Eviter tout mélange avec un acide dans les égouts (formation de gaz).

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

- Balayer et déposer avec une pelle dans des réceptacles appropriés pour l'élimination.
- Eviter la formation de poussière
- Conserver dans des conteneurs proprement étiquetés.
- Conserver dans des récipients adaptés et fermés pour l'élimination.
- Traiter les matériaux récupérés comme décrit dans la section « consignes relatives à l'élimination »

7- Manipulation et stockage**7.1 Manipulation**

- Tenir à l'écart des produits incompatibles.

7.2 Stockage

- Conserver dans un endroit sec.
- Conserver dans le conteneur d'origine.
- Conserver dans le conteneur fermé.
- Conserver à l'écart des produits incompatibles.

7.3 Spécification d'utilisation

Pour plus d'informations, veuillez contacter le fournisseur.

7.4. Matériel d'emballage

Polypropylène Copolymère mono matériau

7.5 Autres informations

- Eviter la formation de poussière
- Se référer aux mesures de protection listées dans les sections 7 et 8.

8- Contrôle de l'exposition/protection individuelle

8.1. Valeurs limites d'exposition

TWA (Time weight Average) pour 8 heures de travail = 10 mg/m³

8.2. Contrôles de l'exposition

- Assurer une ventilation adéquate
- Prévoir une ventilation adéquate aux endroits où la poussière se forme.
- Se référer aux mesures de protection énumérées aux sections 7 et 8.
- Appliquer les mesures techniques nécessaires pour respecter les valeurs limites d'exposition professionnelle.

8.2.1. Contrôle de l'exposition du personnel

8.2.1.1. Protection respiratoire

- Utiliser seulement un appareil respiratoire conforme aux règlements/ normes nationaux/internationaux.
- En cas de fumées/brouillard/poussière utiliser un masque type P1

8.2.1.2. Protection des mains

- Porter des gants appropriés.

8.2.1.3. Protection des yeux

- Lunettes anti-poussière, si poussiéreux

8.2.1.4. Protection de la peau et du corps

- Ne nécessite pas d'équipement de protection spécial.

8.2.1.5. Mesures d'hygiène

- Ne pas manger, ni boire ni fumer
- Se laver les mains avant et après les pauses et à la fin de la journée de travail.
- À manipuler conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et aux consignes de sécurité.

8.2.2. Contrôles de l'exposition pour l'environnement

- Eliminer l'eau de rinçage en accord avec les réglementations locales et nationales.

9- Propriétés physiques et chimiques

9.1. Propriétés physiques et chimiques

- Aspect poudre blanche cristalline
- Odeur inodore
- Odeur seuil N/A
- pH 8.5 concentration 52g/l
- Point de fusion/ point de congélation N/A (*décomposition thermique*)
- Point d'ébullition N/A (*décomposition thermique*)
- Point flash N/A
- Taux d'évaporation N/A
- Inflammabilité Ininflammable
- Pression de vapeur N/A
- Densité de la vapeur N/A
- Densité relative 2.22
- Densité volumique 0.9-1.25 g/cm³
- Solubilité (eau) Eau 96g/l Température :20°C
Autre : légèrement soluble dans l'alcool
- Coefficient de partage (n-octanol/eau) N/A
- Température auto-allumage N/A
- Température de décomposition >60°C
- Viscosité N/A
- Propriété explosive N/A
- Propriété oxydante Non oxydant

10- Stabilité et réactivité

10.1 Stabilité

Stable dans les conditions de stockage recommandées.

10.2 Conditions à éviter

Aucune

10.3 Matières/matériels à éviter

Acides

10.4 Produits de décomposition dangereux

Aucun

11- informations toxicologiques

11.1 Données toxicologiques

- Toxicité aiguë par voie orale
 - o DL50, rat, > 4.000 mg/kg
- Toxicité aiguë par inhalation
 - o CL50, rat, > 4,74 mg/l
- Toxicité aiguë par voie cutanée
 - o Donnée non disponible
- Corrosion cutanée/irritation cutanée
 - o Lapin, Pas d'irritation de la peau
- Lésions oculaires graves/irritation oculaire
 - o Lapin, Pas d'irritation des yeux
- Sensibilisation respiratoire ou cutanée
 - o Donnée non disponible
- Génotoxicité in vitro,
 - o Des tests sur cultures bactériennes ou de cellules de mammifères n'ont pas montré d'effets mutagène.
- Tératogénicité
 - o Voie orale (gavage) 10 jours, diverses espèces, 330mg/kg, n'a pas montré d'effets tératogènes
- Dangers possibles
 - o Aucun risque pour la santé n'est connu ni prévisible dans des conditions normales d'utilisation

11.2 Effets sur la santé

- Inhalation
 - o Irritation mécanique due aux particules générées par le produit
- Contact yeux
 - o Irritation mécanique due aux particules générées par le produit
- Contact peaux
 - o Irritation mécanique due aux particules générées par le produit
- Ingestion
 - o Une ingestion peut provoquer une irritation gastrointestinal, nausée, vomissement et diarrhée.

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Date de mise à jour : 28/07/2022

12- Informations écologiques :

12.1. Effets écotoxique

- Poissons, Oncorhynchus mykiss, CL50, 96 h, 7.700 mg/l
- Poissons, Oncorhynchus mykiss, NOEC, 96 h, 2.300 mg/l
- Poissons, Lepomis macrochirus, CL50, 96 h, 7.100 mg/l
- Poissons, Lepomis macrochirus, NOEC, 96 h, 5.200 mg/l
- Crustacés, Daphnia magna, CE50, 48 h, 4.100 mg/l
- Crustacés, Daphnia magna, NOEC, 48 h, 3.100 mg/l

12.2. Mobilité

- Eau, Sol/sédiments

Remarque : Soluble

- Eau, Sol/sédiments

Remarque : Mobil

12.3. Persistance et dégradabilité

Dégradation abiotique

- Eau, hydrolyse

Résultat : équilibre acide/base en fonction du pH

Produits de dégradation : acide carbonique/bicarbonate/carbonate

Biodégradation

- Les méthodes pour déterminer la biodégradabilité ne s'appliquent pas aux substances inorganiques.

12.4. Potentiel de bioaccumulation

- Non applicable

12.5. Résultat/évaluation PBT

- Le bicarbonate de sodium n'est pas considérée comme une substance PBT

13.6. Autres effets néfastes

- Donnée non disponible

13- Consignes relatives à l'élimination

13.1. Déchets de résidus / produits non utilisés

- Contacter les services d'élimination de déchets.
- Si le recyclage n'est pas possible, éliminer conformément aux réglementations locales.
- Diluer avec une grande quantité d'eau.
- Neutraliser avec des acides.
- En accord avec les réglementations locales et nationales.

13.2. Traitement des conditionnements usagés

- Afin de réduire les traitements, utiliser dans la mesure du possible des contenants adaptés ou nettoyer les contenant à l'eau.

- Eliminer les eaux de rinçage conformément aux réglementations locales

- Les contenants vides et propres peuvent être réutilisés conformément aux réglementations en vigueur.

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Date de mise à jour : 28/07/2022

- Ces contenant peuvent également être incinérés en accord avec les réglementations locales et nationales.

14- Informations relatives au transport :

14.1 United Nations (UN) number

Le produit n'est pas classé comme cargaison dangereuse en vertu de la réglementation des transports en vigueur.

14.2 UN d'expédition

N/A

14.3 Classe de danger pour le transport

N/A

14.4 Groupe emballage

N/A

14.5 Risque environnement

Le produit ne présente aucun danger pour l'environnement

14.6 Précautions particulières pour l'utilisateur

N/A

14.7 Transport en vrac selon l'annexe II de MARPOL 73/78 et IBC code

N/A

Autre : il est recommandé d'utiliser le guide ERG #111 pour tout le matériel non réglementé par le DOT

15- Informations réglementaires :

15.1 Réglementation/législation spécifique à la substance en matière de sécurité, de santé et d'environnement

- Le bicarbonate de soude ne nécessite pas d'étiquetage en accord avec le Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges
- Les produits cosmétiques sont réglementés par la directive 76/768/CEE
- Les aliments pour animaux sont réglementés par la directive 96/25/EC
- Les annexes de la directives 96/25/EC et ses amendements (directive 98/67/CE) donne une liste non exhaustive des matières premières pour l'alimentation animal qui doivent être identifiées sur l'étiquette.
- Directives 96/25/CE établit 12 catégories de matières premières pour l'alimentation animale et le bicarbonate de sodium est répertoriée dans la 11ème catégorie identifiée comme minéraux
- La communauté européenne a adopté une directive-cadre qui définit les critères d'évaluation des additifs et prévoit l'adoption de trois directives techniques spécifiques
- Directives 95/2/EC sur les additifs, autres que les édulcorants et les colorants a établi une liste d'additifs.

15.2 Evaluation de la sécurité chimique

L'évaluation de la sécurité chimique est réalisée par le fabricant.

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Date de mise à jour : 28/07/2022

16 Autre information

À notre connaissance, les informations contenues dans ce document sont exactes à la date de ce document. Le fabricant ainsi que ses sociétés affiliées ne garantit explicitement ni implicitement ni accepte de responsabilité en relation avec ces informations ou leur utilisation.

Ces informations sont destinées à des personnes techniquement qualifiées et vigilantes à leurs risques et ne concerne pas l'utilisation de ce produit en combinaison avec toute autre substance ou tout autre procédé.

Cette information donne des propriétés typiques et ne doit pas être utilisée à des fins de spécification. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des ajouts, des suppressions ou des modifications aux informations à tout moment sans notification préalable

ANNEXE 1

Additif alimentaire

Le bicarbonate de sodium est défini comme un additif alimentaire (agent levant, régulateur de l'acidité), destiné à l'alimentation humaine. En 1989 l'union européenne adopte « Framework » directive (98/107/EEC) dans lesquelles ils énoncent les critères d'évaluation des additifs et prévoient l'adoption de trois directives techniques spécifiques.

Directives 95/2/UE sur les additives, autres que les édulcorants et les colorants a établi une liste d'additifs avec lesquels pourraient être utilisés (à l'exclusion des autres) les aliments dans lesquels ils pourraient être utilisés et des teneurs maximales.

Bicarbonate de sodium à un E-nombre (E500ii), signifiant l'approbation de cet additif par l'UE.

Basé sur l'articles 2, paragraphe 5 du règlement REACH, l'utilisation du bicarbonate de sodium en tant qu'additif alimentaire n'entre pas dans le champ d'application de REACH.

Il revient à l'acheteur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.