



## AMMONIAQUE 28% CPP

Date de mise à jour : 02/01/2023

Version FT : 4

### USAGES COMPATIBLES : Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires

#### SPÉCIFICATIONS DE VENTE FRANCE

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	Liquide, limpide, incolore, à forte odeur caractéristique		
Titre	% m/m	24,0 - 29,0	Titrateur

#### SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Arsenic (As)	mg/kg	≤ 3	
Plomb (Pb)	mg/kg	≤ 2	
Matières non volatiles	%	≤ 0,02	

#### INFORMATIONS PRODUIT

<b>Synonymes</b>	Hydroxyde d'ammonium
<b>DDM (date durabilité minimum)</b>	12 mois

Ce produit est listé comme constituant autorisé dans les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à être mis au contact des denrées alimentaires selon l'arrêté du 08/09/1999 et actes modificatifs en vigueur.

Ce produit n'a pas à être déclaré en tant que substance à l'état nano-particulaire tel que défini à l'article R523-12 du décret 2012-232.

#### ORIGINE PRODUIT

<b>Process mis en oeuvre</b>	synthèse
<b>Producteur</b>	Multiproducteur
<b>Site de production</b>	France

#### AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE - USAGE RÉGLEMENTÉ

Ce produit répond aux critères de pureté des auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine tels que définis dans le décret 2011-509, l'arrêté du 19-10-2006 et actes modificatifs.

Ce produit est un auxiliaire technologique listé à l'annexe IA de l'arrêté du 19-10-2006 et actes modificatifs.

Ce produit a fait l'objet de déclarations auprès de la DGCCRF selon article 8 du décret 2011-509 pour un ou des usages en tant qu'auxiliaire technologique pour denrées alimentaires. Il revient à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'autorisation et d'utilisation qui y sont définies, sont respectées et compatibles avec l'emploi prévu par celui-ci. La liste des usages déclarés est disponible sur le site Web de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Securite/produits-alimentaires/reglementation-relative-aux-auxiliaires-technologiques>

CATÉGORIE AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE	DENRÉES ALIMENTAIRE AUTORISÉE	CONDITIONS D'EMPLOI - FONCTION -	DOSE RÉSIDUELLE MAXIMALE	DATE DE FIN D'AUTORISATION
Agent de neutralisation	Caséinates et caséines alimentaires	A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché	Dose techniquement inévitable	illimité

#### GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

PRODUIT GRADE CPP :

Ce produit répond aux critères de pureté des additifs alimentaire définis par le règlement 231/2012/UE, mais n'est pas fabriqué selon un plan de maîtrise sanitaire complet.

Ne pas utiliser en tant qu'additif dans l'alimentation humaine ou animale.



## AMMONIAQUE 28% CPP

Date de mise à jour : 02/01/2023

Version FT : 4

### ALLERGÈNES ALIMENTAIRES (SELON LISTE ANNEXE II DU RÈGLEMENT 1169-2011-CE)

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, les allergènes suivants ne sont pas présents de manière intentionnelle dans le produit ou sur la ligne de production et il n'y a pas de risque de contamination croisée :

- Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Les allergènes suivants sont stockés sur les différents sites de Stockmeier France, sans qu'il y ait d'impact quant au risque de contaminations croisées : Céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris la lactose), anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.

### AUTRES GARANTIES PRODUIT

<b>Statut Casher</b>	Ce produit n'est pas certifié casher par le/les producteurs.
<b>Statut Halal</b>	Ce produit n'est pas certifié halal par le/les producteurs.
<b>Régime alimentaire</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine animale (y compris huiles, graisses et gélatine), ni d'alcool éthylique.
<b>Statut OGM</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun OGM n'est attendu dans ce produit.
<b>Statut pesticides</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, aucun pesticide n'est attendu dans ce produit.
<b>Statut ESB/EST</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit est exempt de risque de contamination par ESB/EST.
<b>Statut ionisation</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur le process, aucun traitement par ionisation n'est effectué par le producteur (attestation producteur sur demande).
<b>Solvants résiduels</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

#### Conditions de stockage :

Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver dans un endroit sec et bien ventilé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Chaleur.

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, hors chapitre spécifications de vente, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacité réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.

Fin du document