



# METABISULFITE SODIUM - EN12121- E223 FOOD

Date de mise à jour : 01/11/2022

Version FT : 22

**USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Traitement eau potable**

## SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	poudre cristalline blanche,hygroscopique		
Arsenic (As)	ppm	≤ 1	
Fer (Fe)	ppm	≤ 10	
Mercuré (Hg)	mg/kg	≤ 1	
Plomb (Pb)	ppm	≤ 2	
Sélénium (Se)	ppm	≤ 1	
Thiosulfate de sodium	% m/m	≤ 0,1	
Métabisulfite sodium (Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	% m/m	≥ 97,2	

## VALEURS TYPIQUES (DONNÉES PRODUCTEURS À TITRE INDICATIF)

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
pH		4,0 - 4,8	solution à 10%
dioxyde de soufre (SO <sub>2</sub> )	% m/m	≥ 65,5	
chlorures (Cl <sup>-</sup> )	% m/m	≤ 0,05	

## INFORMATIONS PRODUIT

FORMULE BRUTE	NA <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
N° CAS	7681-57-4
N° CE (EINECS)	231-673-0
Numéro d'enregistrement REACH (FDS)	01-2119531326-45
Dénomination INCI	SODIUM METABISULFITE
Synonymes	DISULFITE DE SODIUM - PYROSULFITE DE SODIUM
DDM (date durabilité minimum)	24 mois

Ce produit répond aux critères de pureté des produits destinés au traitement de l'eau pour la consommation humaine selon la norme EN12121.

Ne pas utiliser en tant qu'additif ou matière première pour la nutrition animale.

## ORIGINE PRODUIT

Process mis en oeuvre	synthèse chimique
Producteur	multi-producteurs
Site de production	Allemagne
Niveau de certification	Niveau de certification variable selon producteur : certifié HACCP ISO 22000 FSSC 22000

# METABISULFITE SODIUM - EN12121- E223 FOOD

Date de mise à jour : 01/11/2022

Version FT : 22

## 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
Divers	Champignons crus prêts à l'emploi (dits de quatrième gamme)	A la dose strictement nécessaire pour stabiliser la couleur	teneur résiduelle exprimée en anhydride sulfureux inférieure à 10mg/kg	illimité
Divers	Epis de maïs doux appertisés	A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché	teneur résiduelle inférieure à 10 mg/kg	

## GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine (règlement 1333-2008-CE) et répond aux critères de pureté définis par le règlement 231/2012/UE et ses actes modificatifs.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Valeur énergétique en kcal/100g	kcal/100g	0	
Valeur énergétique en kJ par 100g	kJ/100g	0	
Protides (protéines)	g/100g	0	
Glucides (hydrates de carbones)	g/100g	0	
dont sucres	g/100g	0	
Fibres diététiques	g/100g	0	
Lipides (matières grasses)	g/100g	0	
dont acides gras saturés	g/100g	0	
Sodium	g/100g	≥ 23,7	

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

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, les 14 allergènes majeurs 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, exceptés ceux listés ci-dessous :

### Présence intentionnelle dans le produit

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO2 total.

### Présence sur la ligne de production - Risque de contamination croisée

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO2 total.

Les allergènes suivants sont stockés sur les différents sites, 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 le lactose), anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.

## AUTRES GARANTIES PRODUIT

Statut Casher	Ce produit est certifié casher par le/les producteurs.
Statut Halal	Ce produit est certifié halal par le/les producteurs.



## METABISULFITE SODIUM - EN12121- E223 FOOD

Date de mise à jour : 01/11/2022

Version FT : 22

<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>Régime alimentaire</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en oeuvre, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétarien.(absence de poissons, de viandes et de leur sous-produits)
<b>Régime alimentaire</b>	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétalien (absence de viandes, poissons et de leurs sous produits, d'oeufs, de miel, de lait et de ses sous-produits).
<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 un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Éviter : Chaleur et lumière solaire. Humidité.

#### Modifications depuis version précédente :

Harmonisation spécifications du fer, du plomb et du thiosulfate avec la réglementation 231/2012, modification de la valeur typique en chlorure, niveau de certification producteurs.

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