



SULFITE SODIUM ANH - E221

Fiche Technique

Date de mise à jour : 10/12/2021

Version FT: 06

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

SPECIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	poudre cristalline blanche		
Pureté	% m/m	≥ 98	en Na ₂ SO ₃
Antimoine (Sb)	mg/kg	≤ 2	
Arsenic (As)	ppm	≤ 1	
Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 1	
Chrome (Cr)	mg/kg	≤ 1	
Fer (Fe)	ppm	≤ 10	
Mercuré (Hg)	ppm	≤ 0,1	
Nickel (Ni)	mg/kg	≤ 1	
pH d'une solution à 10% dans l'eau		8,5 - 10,0	
Plomb (Pb)	ppm	≤ 1	
Sélénium (Se)	ppm	≤ 1	
Thiosulfates	g/100g	≤ 0,1	

VALEURS TYPIQUES (DONNÉES PRODUCTEURS À TITRE INDICATIF)

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Métaux lourds (en plomb)	ppm	≤ 10	
SO ₂	% m/m	≥ 49,8	
Cu	mg/kg	≤ 1	
Zn	mg/kg	≤ 1	
Chlorures	mg/kg	≤ 30	
Na ₂ S ₂ O ₃	g/100g	≤ 0,02	

INFORMATIONS PRODUIT

FORMULE BRUTE : H₂O₃S.2NA
N° CAS 7757-83-7 **N° CE (EINECS)** 231-821-4
DDM (date durabilité minimum) : 730 jours

Ce produit répond aux critères de pureté des produits destinés au traitement de l'eau pour la consommation humaine selon la norme EN12124.

ORIGINE PRODUIT

Process mis en oeuvre	synthèse (MP minérales)
Producteur	BASF
Site de production	Allemagne
Niveau de certification	ISO 9001 FSSC 22000

GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine (règlement 1333-2008-CE). Il répond aux critères de pureté définis par le règlement 231/2012/UE et modifications de l'additif alimentaire humain E221.

Statut Casher	Ce produit est certifié casher par le/les producteurs. (certificat sur demande)
Statut Halal	Ce produit n'est pas certifié halal par le/les producteurs.
Régime alimentaire	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.
Régime alimentaire	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)



SULFITE SODIUM ANH - E221

Fiche Technique

Date de mise à jour : 10/12/2021

Version FT: 06

Régime alimentaire	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).
Statut OGM	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.
Statut pesticides	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.
Statut ESB/EST	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.
Statut ionisation	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).
Solvants résiduels	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.

AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE - USAGE RÉGLEMENTÉ

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 10 mg/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	illimité

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/files/files/directions_services/dgccrf/securete/produits_alimentaires/liste-auxiliaires-technologiques-declares-v1.pdf

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

Ce tableau est réalisé à partir des déclarations des producteurs.

	PRÉSENCE INTENTIONNELLE DANS LE PRODUIT	PRÉSENCE SUR LA LIGNE DE PRODUCTION - RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE
1_ Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales.	Non	Non
2 Crustacés et produits à base de crustacés.	Non	Non
3 Oeufs et produits à base d'oeufs.	Non	Non
4 Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
5 Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non
6 Soja et produits à base de soja.	Non	Non
7 Lait et produits à base de lait (y compris lactose).	Non	Non
8 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou de Queensland) et produits à base de ces fruits.	Non	Non
9 Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non
10 Moutarde et produits à base de moutarde.	Non	Non
11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Non
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO2 total.	Oui	Oui
13 Lupin et produits à base de lupin.	Non	Non
14 Mollusques et produits à base de mollusques.	Non	Non



SULFITE SODIUM ANH - E221

Fiche Technique

Date de mise à jour : 10/12/2022

Version FT: 06

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 (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales.

Oeufs et produits à base d'oeufs.

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 terme de SO₂ total.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans l'emballage d'origine fermé
Température de conservation :
Température ambiante.

Modifications depuis version précédente : Spécifications (pH, thiosulfates), ajout valeurs typiques

Fin du document

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.

DENEGATION DE RESPONSABILITE : Les informations contenues dans cette fiche technique proviennent de sources que nous considérons dignes de bonne foi et sont données à titre indicatif. Les renseignements mentionnés ci-dessus n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité et doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur. Veuillez contacter nos services pour de plus amples informations.