

Alimentación Humana

Conoce nuestras soluciones
para mejorar la calidad de
tus productos.



Food
Solutions



Nuestra propuesta integral para la Industria Alimentaria

En Barcelonesa Food Solutions contamos con más de 25 años de experiencia en la distribución y en la preparación de mezclas optimizadas de aditivos e ingredientes. Facilitamos a la Industria Alimentaria una amplia gama de materias primas y las adaptamos a sus procesos productivos.

Nuestro **equipo técnico-comercial** cuenta con un **profundo conocimiento** en ingredientes y aditivos alimentarios que nos permite ofrecer las **mejores soluciones** para producir alimentos más saludables y de mayor calidad.

► SOLUCIONES FUNCIONALES SALUDABLES:



Reducción o sustitución de azúcares con **fibras de origen vegetal** que aportan un dulzor natural al alimento.



Reducción o sustitución de sodio con **sales minerales** de origen natural conservando el sabor de los alimentos.



Fortificación de alimentos con premixes de **vitaminas y minerales** preparados a medida de cada alimento.



Aumento de **vida útil** con **ingredientes naturales** preservando las propiedades originales de los alimentos.

► SOLUCIONES FUNCIONALES TEXTURIZANTES:



Extensa gama de **fibras vegetales multifuncionales** que actúan como espesantes, gelificantes o emulsionantes.



Proteínas animales de porcino y vacuno con elevadas propiedades funcionales para su uso como texturizantes y/o aporte de proteínas.



Carragenatos kappa y iota, refinados o semirrefinados, y adaptados a cada aplicación de la industria alimentaria.



Alginatos de diferentes viscosidades y fuerzas de gel, así como sus combinaciones optimizadas con sales de calcio.

► DISTRIBUCIÓN DE ADITIVOS E INGREDIENTES:

- **Almidones Nativos, Pregelatinizados y Modificados:** Tapioca, Maíz, Trigo.
 - **Proteínas vegetales:** Soja, Guisante, Arroz.
 - **Gomas:** Xantana, Guar, Tara, Konjac.
 - **Celulosas:** CMC, MC, HPMC.
 - **Fosfatos Alimentarios:** Sódicos, Potásicos, Cálcidos, Amónicos.
 - **Sales minerales:** Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro, Zinc.
-
- Acidulantes, Antiapelmazantes, Antiespumantes, Antioxidantes, Conservantes, Coadyuvantes.
 - Edulcorantes, Emulsionantes, Espesantes, Estabilizantes, Gasificantes, Gelificantes.
 - Humectantes, Potenciadores de sabor, Reguladores de pH, Secuestrantes, Texturizantes.



► GESTIÓN INTEGRAL DE ADITIVOS E INGREDIENTES.

- Mezclas de sólidos **“ready to use”** envasadas en todo tipo de formatos.
- Producción de disoluciones acuosas **“taylor made”** envasadas en bombona o IBC.
- Asesoramiento técnico basado en un amplio **“Know how”** de las materias primas.
- **“Outsourcing”** de la preparación de premezclas en nuestra planta certificada.
- Gestión de la calidad y controles analíticos en laboratorio propios. **“Quality management”**



LISTADO COMPLETO DE ADITIVOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS:

| CÓDIGO | PRODUCTO | FUNCIÓN PRINCIPAL |
|-------------|--------------------------------------|----------------------|
| E586 | 4-hexilresorcinol | Antioxidante |
| E635 | 5-Ribonucleótidos de sodio (I+G) | Potenciador de sabor |
| E263 | Acetato cálcico anhidro | Conservante |
| E261 | Acetato potásico | Conservante |
| E262 | Acetato sódico anhidro | Conservante |
| E260 | Ácido acético | Conservante |
| E300 | Ácido ascórbico (Vitamina C) | Antioxidante |
| E330 | Ácido cítrico anhidro | Acidulante |
| E330 | Ácido cítrico líquido | Acidulante |
| E330 | Ácido cítrico monohidratado | Acidulante |
| E338 | Ácido fosfórico | Regulador de pH |
| E297 | Ácido fumárico | Acidulante |
| E620 | Ácido glutámico | Potenciador de sabor |
| FCC | Ácido L-Aspártico | Nutriente |
| E270 | Ácido láctico líquido | Conservante |
| Blend | Ácido láctico polvo | Conservante |
| E296 | Ácido málico DL | Acidulante |
| E280 | Ácido propiónico | Conservante |
| E200 | Ácido sórbico | Conservante |
| E363 | Ácido succínico | Acidulante |
| E334 | Ácido tartárico L(+) | Regulador de pH |
| E406 | Agar-agar | Espesante |
| E307 | Alfa-tocoferol (Vitamina E) | Antioxidante |
| E401 | Alginato sódico alta fuerza de gel | Gasificante |
| E401 | Alginato sódico media fuerza de gel | Gasificante |
| Clean Label | Almidón (fécula) de patata | Espesante |
| Clean Label | Almidón de arroz | Espesante |
| Clean Label | Almidón de maíz | Espesante |
| Clean Label | Almidón de maíz pregelatinizado | Espesante |
| Clean Label | Almidón de maíz waxy | Espesante |
| Clean Label | Almidón de maíz waxy pregelatinizado | Espesante |
| Clean Label | Almidón de tapioca | Espesante |
| Clean Label | Almidón de tapioca pregelatinizado | Espesante |
| Clean Label | Almidón de trigo | Espesante |
| Clean Label | Almidón de trigo (Sin gluten) | Espesante |
| E1420 | Almidón modificado de maíz | Espesante |
| E1422 | Almidón modificado de maíz | Espesante |
| E1450 | Almidón modificado de maíz | Emulsionante |
| E1414 | Almidón modificado de tapioca | Espesante |
| E1442 | Almidón modificado de tapioca | Estabilizante |
| E302 | Ascorbato cálcico (Vitamina C) | Antioxidante |

| CÓDIGO | PRODUCTO | FUNCIÓN PRINCIPAL |
|-------------|---|----------------------|
| E301 | Ascorbato sódico (Vitamina C) | Antioxidante |
| E558 | Bentonita sódica | Clarificante |
| E211 | Benzoato sódico | Conservante |
| E503 | Bicarbonato amónico | Gasificante |
| E501 | Bicarbonato potásico | Gasificante |
| E500 | Bicarbonato sódico | Gasificante |
| E228 | Bisulfito potásico (Sulfito ácido de potasio) | Conservante |
| E222 | Bisulfito sódico (Sulfito ácido de sodio) | Conservante |
| E336 | Bitartrato potásico (Crémor tártaro) | Regulador de pH |
| E320 | Butilhidroxianisol (BHA) | Antioxidante |
| E321 | Butilhidroxitolueno (BHT) | Antioxidante |
| E503 | Carbonato amónico | Regulador de pH |
| E170 | Carbonato cálcico | Mineral |
| E504 | Carbonato de magnesio | Antiapelmazante |
| E501 | Carbonato potásico | Regulador de pH |
| E500 | Carbonato sódico | Regulador de pH |
| E466 | Carboximetilcelulosa sódica (CMC) | Espesante |
| E407 | Carragenato Iota refinado (Carratext) | Gasificante |
| E407a | Carragenato Iota semi-refinado (Carratext) | Gasificante |
| E407 | Carragenato Kappa refinado (Carratext) | Gasificante |
| E407a | Carragenato Kappa semi-refinado (Carratext) | Gasificante |
| FCC | Citrato de magnesio | Nutriente |
| FCC | Citrato de zinc | Nutriente |
| E333 | Citrato tricálcico 4-h | Nutriente |
| E332 | Citrato tripotásico monohidratado | Antioxidante |
| E331 | Citrato trisódico dihidratado | Antioxidante |
| E510 | Cloruro amónico | Nutriente |
| E509 | Cloruro cálcico 2-h | Estabilizante |
| E509 | Cloruro cálcico anhidro | Nutriente |
| E509 | Cloruro cálcico líquido | Estabilizante |
| E511 | Cloruro de magnesio 6-h | Nutriente |
| E511 | Cloruro de magnesio líquido | Nutriente |
| E508 | Cloruro potásico | Potenciador de sabor |
| Clean Label | Dextrina de maíz | Estabilizante |
| Clean Label | Dextrosa de maíz anhidra | Endulzante |
| Clean Label | Dextrosa de maíz monohidratada | Endulzante |
| E262 | Diacetato sódico | Conservante |
| E900 | Dimetilsiloxano (BD Antiskum) | Antiapelmazante |
| E551 | Dióxido de silicio (Sílice precipitada) | Antiapelmazante |
| E385 | EDTA disódico cálcico | Antioxidante |
| E316 | Eritorbato sódico (Isoascorbato) | Antioxidante |
| E572 | Estearato de magnesio | Antiapelmazante |
| E481 | Estearoil-2-lactilato sódico (SSL) | Emulsionante |

| CÓDIGO | PRODUCTO | FUNCIÓN PRINCIPAL |
|-------------|--------------------------------------|----------------------|
| E472c | Ésteres cítricos (CITREM) | Emulsionante |
| E472e | Ésteres di-acetil-tartáricos (DATEM) | Emulsionante |
| E472b | Ésteres lácticos (LACTEM) | Emulsionante |
| E475 | Esteres poliglicéridos (PGE) | Emulsionante |
| Clean Label | Esteroles vegetales | Reducción colesterol |
| E392 | Extractos de romero | Antioxidante |
| E536 | Ferrocianuro potásico | Antiapelmazante |
| E535 | Ferrocianuro sódico | Antiapelmazante |
| Clean Label | Fibra cítrica emulsión (Fibrean CT) | Estabilizante |
| Clean Label | Fibra cítrica inyección (Fibrean CT) | Estabilizante |
| Clean Label | Fibra de bambú (Fibrean BF) | Estabilizante |
| Clean Label | Fibra de guisante (Fibrean PF) | Estabilizante |
| Clean Label | Fibra de psyllium (Fibrean PS) | Estabilizante |
| Clean Label | Fibra de soja (Fibrean SY) | Estabilizante |
| Clean Label | Fibra soluble - Inulina (Fibrean HS) | Nutriente |
| FCC | Fosfato diamónico (DAP) | Nutriente |
| E341 | Fosfato dicálcico (DCP) | Nutriente |
| E340 | Fosfato dipotásico (DKP) | Regulador de pH |
| E339 | Fosfato disódico (DSP) | Regulador de pH |
| E341 | Fosfato monocálcico (MCP) | Estabilizante |
| E340 | Fosfato monopotásico (MKP) | Regulador de pH |
| E339 | Fosfato monosódico (MSP) | Regulador de pH |
| E341 | Fosfato tricálcico (TCP) | Nutriente |
| E339 | Fosfato trisódico (TSP) | Regulador de pH |
| Clean Label | Fructosa cristal | Endulzante |
| FCC | Fumarato ferroso | Nutriente |
| E310 | Galato de propilo | Antioxidante |
| E308 | Gama-tocoferol | Antioxidante |
| E422 | Glicerina | Humectante |
| E640 | Glicina | Nutriente |
| E578 | Gluconato cálcico | Secuestrante |
| FCC | Gluconato de zinc | Nutriente |
| E579 | Gluconato ferroso | Nutriente |
| E577 | Gluconato potásico | Secuestrante |
| E576 | Gluconato sódico | Secuestrante |
| E575 | Glucono-delta-lactona | Secuestrante |
| E621 | Glutamato monosódico (MSG) | Potenciador de sabor |
| E414 | Goma arábiga | Espesante |
| E410 | Goma garrofín | Espesante |
| E418 | Goma gellan | Espesante |
| E412 | Goma guar | Espesante |
| E425 | Goma konjac | Espesante |
| E417 | Goma tara | Espesante |

| CÓDIGO | PRODUCTO | FUNCIÓN PRINCIPAL |
|-------------|---|-------------------|
| E415 | Goma xantana | Espesante |
| E452 | Hexametáfosfato sódico (SHMP) | Estabilizante |
| E452 | Hexametáfosfato sódico LC cadena larga (SHMP) | Estabilizante |
| E452 | Hexametáfosfato sódico líquido (SHMP) | Estabilizante |
| E526 | Hidróxido cálcico | Regulador de pH |
| E528 | Hidróxido de magnesio | Regulador de pH |
| E525 | Hidróxido potásico | Regulador de pH |
| E524 | Hidróxido sódico | Regulador de pH |
| E464 | Hidroxipropilmetilcelulosa (HPMC) | Espesante |
| FCC | L-arginina | Nutriente |
| E920 | L-cisteína | Estabilizante |
| FCC | L-lisina | Nutriente |
| E327 | Lactato cálcico | Conservante |
| FCC | Lactato de magnesio | Nutriente |
| E585 | Lactato ferroso | Nutriente |
| E326 | Lactato potásico líquido | Conservante |
| E325 | Lactato sódico líquido | Conservante |
| E965 | Maltitol | Edulcorante |
| Clean Label | Maltodextrina de maíz | Estabilizante |
| Clean Label | Maltodextrina de tapioca | Estabilizante |
| E224 | Metabisulfito potásico (KMB) | Conservante |
| E223 | Metabisulfito sódico (SMB) | Conservante |
| E461 | Metilcelulosa (MC) | Espesante |
| E471 | Monoestearato de glicerol (GMS) | Emulsionante |
| E471 | Monolaurato de glicerol (GML) | Emulsionante |
| E1520 | Monopropilenglicol | Humectante |
| E235 | Natamicina (Pimaricina) | Conservante |
| E234 | Nisina | Conservante |
| E252 | Nitrato potásico | Conservante |
| E250 | Nitrito sódico | Conservante |
| E529 | Óxido cálcico | Regulador de pH |
| E530 | Óxido magnésico | Regulador de pH |
| E304 | Palmitato de ascorbilo | Antioxidante |
| E450 | Pirofosfato ácido de sodio (SAPP 15,22,28,40) | Regulador de pH |
| FCC | Pirofosfato de hierro | Nutriente |
| E450 | Pirofosfato tetrasódico (TSPP) | Estabilizante |
| E450 | Pirofosfato tetrapotásico (TKPP) | Estabilizante |
| E1200 | Polidextrosa | Estabilizante |
| E432 | Polisorbato 20 (Bartensid) | Emulsionante |
| E433 | Polisorbato 80 (Bartensid) | Emulsionante |
| E282 | Propionato cálcico | Conservante |
| E281 | Propionato sódico | Conservante |
| Clean Label | Proteína aislada de soja emulsión (Isopro) | Estabilizante |

| CÓDIGO | PRODUCTO | FUNCIÓN PRINCIPAL |
|-------------|--|----------------------|
| Clean Label | Proteína aislada de soja inyección (Isopro) | Estabilizante |
| Clean Label | Proteína de arroz | Nutriente |
| Clean Label | Proteína de cerdo (Protean) | Nutriente |
| Clean Label | Proteína de guisante | Nutriente |
| Clean Label | Sal marina del Mar Muerto | Potenciador de sabor |
| Clean Label | Sal mineral natural reducida en sodio | Potenciador de sabor |
| Clean Label | Sal vaccum | Potenciador de sabor |
| Blend | Sales fundentes (Corino) | Emulsionante |
| E202 | Sorbato potásico | Conservante |
| E202 | Sorbato potásico líquido | Conservante |
| E420 | Sorbitol líquido | Humectante |
| E420 | Sorbitol polvo | Humectante |
| E517 | Sulfato amónico | Nutriente |
| E516 | Sulfato cálcico 2-h | Estabilizante |
| FCC | Sulfato de magnesio 7-h | Nutriente |
| FCC | Sulfato de zinc 1-h | Nutriente |
| FCC | Sulfato ferroso 1-h | Nutriente |
| E515 | Sulfato potásico | Regulador de pH |
| E221 | Sulfito sódico | Conservante |
| E306 | Tocoferoles (extractos) | Antioxidante |
| E451 | Tripolifosfato potásico (KTPP) | Estabilizante |
| E451 | Tripolifosfato sódico Alta solubilidad (STPP-HS) | Estabilizante |
| Blend | Tripolifosfato sódico-potásico (K-STPP) | Estabilizante |
| FCC | Yodato potásico | Nutriente |



Food
Solutions

Barcelonesa Food Solutions

Crom 14 (08940) - Cornellà de
Llobregat Barcelona (Spain)

info@barcelonesafoodsolutions.com

+34 935 439 135

www.grupbarcelonesa.com

Los datos contenidos en este documento se basan en nuestro conocimiento. Esta información no implica ninguna garantía, el cliente debe garantizar la idoneidad del contenido para su propósito particular. Nuestros productos se venden de acuerdo con nuestras Condiciones Generales de Venta.