

Alimentación Humana.

High quality food solutions.



En la división Food de Barcelonesa 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.

Somos muy conscientes de que nuestro trabajo impacta directamente en la calidad de vida de las personas, por eso trabajamos mano a mano contigo, entendiendo tus necesidades y adaptándonos siempre a tu proceso de fabricación para que el desarrollo de tus productos sea un éxito.

► Soluciones 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.

► Soluciones 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.



► Distribución de ingredientes y aditivos:

Nuestro conocimiento técnico y experiencia en el sector, nos permite buscar y seleccionar entre fabricantes de todo el mundo las materias primas más adecuadas para cada una de tus necesidades.

Ofrecemos soluciones para una amplia variedad de sectores alimentarios. Estos son algunas de la familias de ingredientes que distribuimos:

- Almidones nativos, pregelatinizados y modificados
- Dextrosas, dextrinas y maltodextrinas
- Aislados, concentrados y texturizados de proteínas vegetales
- Edulcorantes, humectantes y polioles
- Pectinas, alginatos, gomas y celulosas
- Emulsionantes y lecitinas
- Sales minerales, vitaminas y aminoácidos
- Fosfatos y carbonatos
- Conservantes, antioxidantes y reguladores de pH.

► Gestión integral de ingredientes y aditivos

También ofrecemos un servicio de mezcla de aditivos alimentarios, preparación de salmueras y colaboración técnica en sus formulaciones.

Gracias a estas prestaciones aumentamos y mejoramos nuestra cadena integral de servicio:

- 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 arábica	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

► **Barcelonesa Food Hub:**

En Barcelonesa, con el objetivo de poner a tu disposición más capacidad de I+D, producción y logística a tu servicio, nos encontramos inmersos en la construcción de un nuevo centro logístico destinado al sector alimentario.

Nuestra nueva planta se encuentra en el Polígono Industrial Sector Autopista del municipio de Parets del Vallès (Barcelona).

+6.000

M² Planta
Alimentaria



**Almacenaje y
distribución**

Disponemos de un espacio de 3.000m² diseñado para distribuir y almacenar aditivos e ingredientes alimentarios.

+400

M² Laboratorio,
I+D y Showroom



Producción

- Desarrollo a medida de fórmulas propias y de clientes.
- Mezcla sólidos y líquidos.
- Planta en proceso de obtener las certificaciones IFS, Halal y Kosher.

+6.000

TN/Año
Capacidad Producción



**Laboratorio de control
de calidad**

Nos encargamos del control analítico y microbiológico de materias primas y mezclas.

+3.000

Palets
Capacidad Almacén







Passeig Fluvial, 8, 08150
Parets del Vallès, Barcelona.

+34 933 770 208
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.