

Alimentación Humana

Soluciones, ingredientes y aditivos para la industria alimentaria





Improving nutrition

En la división Food de Barcelonesa contamos con más de 25 años de experiencia ofreciendo soluciones a la industria alimentaria mediante nuestras líneas de producto propias, distribución de aditivos e ingredientes y preparación de mezclas optimizadas adaptadas a los procesos productivos de nuestros clientes.

Nuestro equipo técnico-comercial cuenta con un amplio conocimiento en ingredientes y aditivos alimentarios lo que nos permite ofrecer **las mejores soluciones para ayudar a optimizar los procesos tecnológicos y mejorar el perfil nutricional de los alimentos.**

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 propias

Contamos con una línea de soluciones propias y, además, podemos desarrollar soluciones a medida adaptándonos a tu proceso de fabricación para que el desarrollo de tus productos sea un éxito.



Distribución de ingredientes y aditivos

En Barcelonesa, facilitamos a la Industria Alimentaria más de 300 referencias de ingredientes y aditivos alimentarios y los adaptamos a sus procesos productivos.



Mezclas y fabricación

Desde nuestra planta alimentaria realizamos mezclas de sólidos “ready to use” envasadas en todo tipo de formatos así como desarrollos a medida de fórmulas propias y de clientes.

Equilibramos nuestra oferta entre soluciones propias y la mejor gama de ingredientes del mercado.

Fibrean®



- Extensa gama de fibras vegetales multifuncionales que actúan como espesantes, gelificantes o emulsionantes.
- Nuestra marca: **Fibrean®**

Reduksalt



- Reducción o sustitución de sodio con sales minerales de origen natural conservando el sabor de los alimentos.
- Nuestra marca: **Reduksalt**

Protean®



- Proteínas animales con elevadas propiedades funcionales para su uso como texturizantes y/o aporte de proteínas.
- Nuestra marca: **Protean®**

Carratext®



- Carragenatos kappa y iota, refinados o semirrefinados, y adaptados a cada aplicación de la industria alimentaria.
- Nuestra marca: **Carratext®**



Listado de ingredientes y aditivos

Almidones y derivados

Código	Producto
Clean Label	Almidón (fécula) de patata
Clean Label	Almidón de arroz
Clean Label	Almidón de maíz (waxy)
Clean Label	Almidón de maíz pregelatinizado (waxy)
Clean Label	Almidón de tapioca
Clean Label	Almidón de trigo
Clean Label	Almidón de trigo (Sin gluten)
E1420	Almidón modificado de maíz
E1422	Almidón modificado de maíz
E1450	Almidón modificado de maíz
Clean Label	Dextrina de maíz
Clean Label	Dextrosa monohidratada
Clean Label	Fructosa cristal
Clean Label	Maltodextrina de maíz

Estabilizantes

Código	Producto
E452	Hexametáfosfato sódico (SHMP)
E450	Pirofosfato ácido de sodio (SAPP 15,22,28,40)
E450	Pirofosfato tetrasódico (TSPP)
E450	Pirofosfato tetrapotásico (TKPP)
E451	Tripolifosfato potásico (KTPP)
E451	Tripolifosfato sódico Alta solubilidad (STPP-HS)

Emulsionantes y emulgentes

Código	Producto
E481	Estearoil-2-lactilato sódico (SSL)
E472c	Ésteres cítricos (CITREM)
E472e	Ésteres di-acetil-tartáricos (DATEM)
E472b	Ésteres lácticos (LACTEM)
E475	Esteres poliglicéridos (PGE)
E322	Lecitinas
E471	Monoestearato de Glicerol (GMS)

Nutrientes

Código	Producto
FCC	Ácido L-Aspártico
E170	Carbonato cálcico
FCC	Citrato de magnesio
E509	Cloruro cálcico 2-h
E509	Cloruro cálcico anhidro
E509	Cloruro cálcico líquido
E511	Cloruro de magnesio 6-h
E511	Cloruro de magnesio líquido
E508	Cloruro potásico
FCC	Fosfato diamónico (DAP)
E640	Glicina
FCC	L-arginina
E920	L-cisteína
FCC	L-lisina
FCC	Lactato de magnesio
E585	Lactato ferroso
Clean Label	Sal vacuum (sal común)
E516	Sulfato cálcico 2-h

Conservantes

Código	Producto
E263	Acetato cálcico anhidro
E262	Acetato sódico anhidro
E260	Ácido acético
E297	Ácido fumárico
E270	Ácido láctico
E296	Ácido málico DL
E200	Ácido sórbico
E211	Benzoato sódico
E222	Bisulfito sódico (Sulfito ácido de sodio)
E262	Diacetato sódico
E224	Metabisulfito potásico (KMB)
E223	Metabisulfito sódico (SMB)
E252	Nitrato potásico
E250	Nitrito sódico
E282	Propionato cálcico
E281	Propionato sódico
E202	Sorbato potásico
E202	Sorbato potásico líquido
E221	Sulfito sódico

Antioxidante y regulador de pH

Código	Producto
E586	4-hexilresorcinol
E300	Ácido ascórbico (Vitamina C)
E330	Ácido cítrico anhidro
E330	Ácido cítrico líquido
E330	Ácido cítrico monohidratado
E338	Ácido fosfórico
E334	Ácido tartárico L(+)
E307	Alfa-tocoferol (Vitamina E)
E301	Ascorbato sódico
E503	Bicarbonato amónico
E501	Bicarbonato potásico
E500	Bicarbonato sódico
E336	Bitartrato potásico (Crémor tártaro)
E501	Carbonato potásico
E500	Carbonato sódico
E333	Citrato tricálcico 4-h
E332	Citrato tripotásico monohidratado
E331	Citrato trisódico dihidratado
E316	Eritorbato sódico (Isoascorbato)
E392	Extractos de romero
E341	Fosfato dicálcico (DCP)
E340	Fosfato dipotásico (DKP)
E339	Fosfato disódico (DSP)
E341	Fosfato monocálcico (MCP)
E340	Fosfato monopotásico (MKP)
E339	Fosfato monosódico (MSP)
E341	Fosfato tricálcico (TCP)
E339	Fosfato trisódico (TSP)
E578	Gluconato cálcico
E576	Gluconato sódico
E575	Glucono-delta-lactona
E526	Hidróxido cálcico
E327	Lactato cálcico
E326	Lactato potásico líquido
E325	Lactato sódico líquido

Espesantes y texturizantes

Código	Producto
E401	Alginato sódico alta fuerza de gel
E401	Alginato sódico media fuerza de gel
E466	Carboximetilcelulosa sódica (CMC)
E410	Goma garrofín

E418	Goma gellan
E412	Goma guar
E425	Goma konjac
E417	Goma tara
E415	Goma xantana
E464	Hidroxipropilmetilcelulosa (HPMC)
E461	Metilcelulosa (MC)

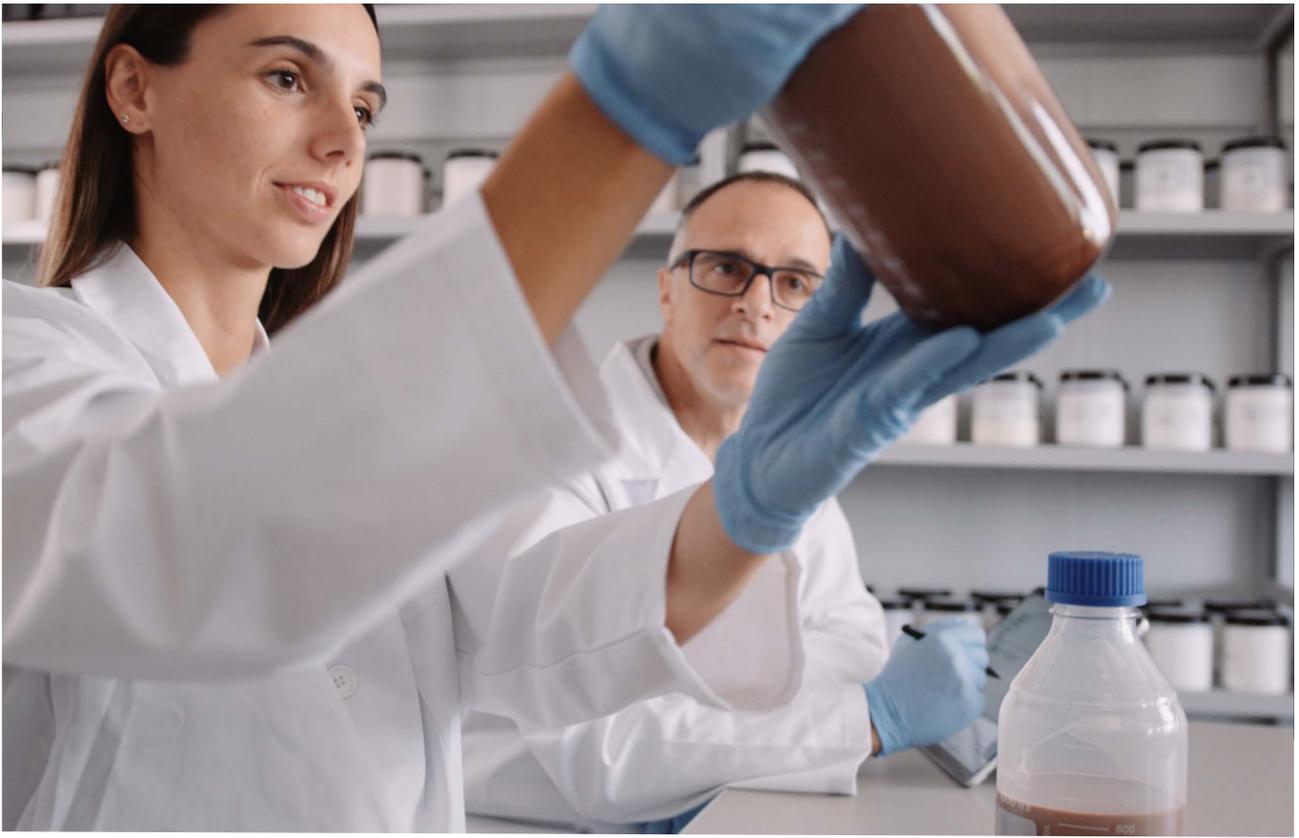
Tecnológicos: antiapelmazantes, potenciadores sabor, antiespumantes, edulcorantes

Código	Producto
E635	5-Ribonucleótidos de sodio (I+G)
E900	BD Antiskum
E504	Carbonato de magnesio
E551	Dióxido de silicio (Sílice precipitada)
E572	Estearato de magnesio
E422	Glicerina
E621	Glutamato monosódico (MSG)
E965	Maltitol
E1520	Monopropilenglicol
E420	Sorbitol

Proteínas y harinas vegetales

Código	Producto
Clean Label	Harina de soja y derivados
Clean Label	Proteína aislada de soja emulsión (Isopro)
Clean Label	Proteína aislada de soja inyección (Isopro)
Clean Label	Proteína de guisante
Clean Label	Texturizados y concentrados de soja





Barcelonesa Food Hub

En Barcelonesa, ponemos a tu disposición nuestra planta alimentaria para ofrecerte más capacidad de I+D, producción y logística a tu servicio.

Nuestro Food Hub se encuentra en el Polígono Industrial Sector Autopista del municipio de Parets del Vallès (Barcelona).

+6K
M² Planta
Alimentaria

+6K
TN/Año
Capacidad Producción

+400
M² Laboratorio,
I+D y Showroom

+3K
Palets
Capacidad Almacén

Almacenaje y distribución

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

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.

Laboratorio de control de calidad

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

Barcelonesa Group es un holding multinacional que agrupa empresas altamente especializadas en la industria química para todos los sectores industriales. Apostamos por la buena química en más de 80 países y con más de 3.000 clientes.

Investigamos, innovamos, desarrollamos, manipulamos, almacenamos, distribuimos y asesoramos. Garantizamos soluciones químicas eficientes, fiables y a medida para nuestros clientes en todos los sectores de actividad.

Nuestro compromiso por aportar valor en la industria nos ha llevado a actuar en tres áreas de negocio:



Chemicals

Servicio integral en torno a la producción, distribución y trading de productos químicos para todos los sectores de actividad.



Nutrition & Health

Servicio integral en torno a la distribución, asesoramiento técnico y mezcla de materias primas, aditivos e ingredientes para el sector de la nutrición humana, animal y agroquímica.



Logistics

Logística integral de productos químicos peligrosos y alimentarios: almacenamiento, manipulación, envasado y transporte a destino en la Península Ibérica.

Los principales indicadores de nuestra actividad:

+ 80 años

de experiencia en el sector

+ 3.000 clientes

en el mundo confían en nosotros

+ 400 expertos

para aportarte soluciones

+ 70.000 m²

capacidad de almacenamiento

+ 80 países

donde generamos negocio

+ 250 M€

de facturación consolidada del grupo



barcelonesa@barcelonesa.com

barcelonesa.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.