

Alimentação Humana

High quality food solutions



Na Barcelonesa Human Nutrition contamos com mais de 25 anos de experiência na distribuição e na preparação de misturas otimizadas de aditivos e de ingredientes. Facultamos à indústria alimentar uma ampla gama de matérias-primas e adaptamo-las aos seus processos de produção.

A nossa **equipa técnico-comercial** conta com um **profundo conhecimento** em ingredientes e aditivos alimentares que nos permite oferecer as **melhores soluções** para produzir alimentos mais saudáveis e de maior qualidade.

Estamos muito conscientes de que o nosso trabalho tem um impacto direto na qualidade de vida das pessoas, e é por isso que trabalhamos lado a lado consigo, compreendendo as suas necessidades e adaptando-nos sempre ao seu processo de fabrico para que o desenvolvimento dos seus produtos seja um sucesso.

► SOLUÇÕES SAUDÁVEIS PRÓPRIAS:



Redução ou substituição de açúcares por **fibras de origem vegetal** que conferem uma doçura natural ao alimento.



Redução ou substituição do sódio por **sais minerais** de origem natural, conservando o sabor dos alimentos.

► SOLUÇÕES TEXTURIZANTES PRÓPRIAS:



Extensa gama de **fibras vegetais multifuncionais** que atuam como espessantes, gelificantes ou emulsionantes.



Proteínas animais de suíno e bovino, com elevadas propriedades funcionais para a sua utilização como texturizantes e/ou fornecimento de proteínas.



Carragenatos kappa e iota, refinados ou semi-refinados e adaptados a cada aplicação da indústria alimentar.



► DISTRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E INGREDIENTES:

Os nossos conhecimentos técnicos e experiência no setor permitem-nos procurar e selecionar, junto de fabricantes de todo o mundo, as matérias-primas mais adequadas para cada uma das suas necessidades.

Oferecemos soluções para uma grande variedade de setores alimentares. Estas são algumas das famílias de ingredientes que distribuimos:

- Amidos e hidrocolóides
- Fosfatos
- Nutrientes
- Conservantes e antioxidantes
- Emulsionantes
- Edulcorantes
- Proteínas vegetais

► GESTÃO INTEGRAL DE ADITIVOS E INGREDIENTES.

Além disso, oferecemos também aos nossos clientes um serviço de mistura de aditivos alimentares, preparação de salmoura e colaboração técnica nas suas formulações.

Graças a estes serviços, aumentamos e melhoramos a nossa cadeia de serviços integral:

- Misturas de sólidos **«ready-to-use»** embaladas em todo o tipo de formatos.
- Produção de soluções aquosas **«tailor made»** embaladas em cisternas ou IBC.
- Assessoria técnica baseada num amplo **«know how»** das matérias-primas.
- **«Outsourcing»** da preparação de pré-misturas na nossa fábrica certificada.
- Gestão da qualidade e controlos analíticos em laboratórios próprios. **«Quality management»**.



► LISTA COMPLETA DE ADITIVOS E INGREDIENTES ALIMENTARES:

CÓDIGO	PRODUTO	FUNÇÃO PRINCIPAL
E586	4-hexilresorcinol	Antioxidante
E635	5-Ribonucleótidos de sódio (I+G)	Potenciadores de sabor
E263	Acetato de cálcio anidro	Conservante
E261	Acetato de potássio	Conservante
E262	Acetato de sódio anidro	Conservante
E260	Ácido acético	Conservante
E300	Ácido ascórbico (Vitamina C)	Antioxidante
E330	Ácido cítrico anidro	Acidulante
E330	Ácido cítrico líquido	Acidulante
E330	Ácido cítrico monohidratado	Acidulante
E338	Ácido fosfórico	Regulador de pH
E297	Ácido fumárico	Acidulante
E620	Ácido glutâmico	Potenciadores de sabor
FCC	Ácido L-Aspártico	Nutriente
Blend	Ácido láctico em pó	Conservante
E270	Ácido láctico líquido	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	Gaseificante
E307	Alfa-tocoferol (Vitamina E)	Antioxidante
E401	Alginato de sódio gel de alta força	Gaseificante
E401	Alginato de sódio gel de força média	Gaseificante
Clean Label	Amido (fécula) de batata	Espessante
Clean Label	Amido de arroz	Espessante
Clean Label	Amido de milho	Espessante
E-1420	Amido de milho modificado	Espessante
E1422	Amido de milho modificado	Espessante
E1450	Amido de milho modificado	Emulsionante
Clean Label	Amido de milho pré-gelatinizado	Espessante
Clean Label	Amido de milho waxy	Espessante
Clean Label	Amido de milho waxy pré-gelatinizado	Espessante
Clean Label	Amido de tapioca	Espessante
Clean Label	Amido de tapioca pré-gelatinizado	Espessante
Clean Label	Amido de trigo	Espessante
Clean Label	Amido de trigo (sem glúten)	Espessante
E1414	Amido modificado de tapioca	Espessante
E1442	Amido modificado de tapioca	Estabilizante
E302	Ascorbato de cálcio (Vitamina C)	Antioxidante

CÓDIGO	PRODUTO	FUNÇÃO PRINCIPAL
E301	Ascorbato de sódio (Vitamina C)	Antioxidante
E558	Bentonite de sódio	Clarificante
E211	Benzoato de sódio	Conservante
E503	Bicarbonato de amónio	Gaseificante
E501	Bicarbonato de potássio	Gaseificante
E500	Bicarbonato de sódio	Gaseificante
E228	Bissulfito de potássio (Sulfito ácido de potássio)	Conservante
E222	Bissulfito de sódio (Sulfito ácido de sódio)	Conservante
E336	Bitartarato de potássio (Cremor tártaro)	Regulador de pH
E320	Butil-hidroxianisol (BHA)	Antioxidante
E321	Butil-hidroxitolueno (BHT)	Antioxidante
E503	Carbonato de amónio	Regulador de pH
E170	Carbonato de cálcio	Mineral
E504	Carbonato de magnésio	Antiaglomerante
E501	Carbonato de potássio	Regulador de pH
E500	Carbonato de sódio	Regulador de pH
E466	Carboximetilcelulose de sódio (CMC)	Espessante
E407	Carragenato Iota refinado (Carratext)	Gaseificante
E407a	Carragenato Iota semi-refinado (Carratext)	Gaseificante
E407	Carragenato Kappa refinado (Carratext)	Gaseificante
E407a	Carragenato Kappa semi-refinado (Carratext)	Gaseificante
FCC	Citrato de magnésio	Nutriente
FCC	Citrato de zinco	Nutriente
E333	Citrato tricálcico 4-H	Nutriente
E332	Citrato tripotássico monohidratado	Antioxidante
E331	Citrato trissódico dihidratado	Antioxidante
E510	Cloreto de amónio	Nutriente
E509	Cloreto de cálcio 2-H	Estabilizante
E509	Cloreto de cálcio anidro	Nutriente
E509	Cloreto de cálcio líquido	Estabilizante
E511	Cloreto de Magnésio 6-H	Nutriente
E511	Cloreto de magnésio líquido	Nutriente
E508	Cloreto de potássio	Potenciadores de sabor
Clean Label	Dextrina de milho	Estabilizante
Clean Label	Dextrose de milho anidra	Adoçante
Clean Label	Dextrose de milho monohidratada	Adoçante
E262	Diacetato de sódio	Conservante
E900	Dimetilsiloxano (BD Antiskum)	Antiaglomerante
E551	Dióxido de silício (sílica precipitada)	Antiaglomerante
E385	EDTA de cálcio dissódico	Antioxidante
E316	Eritorbato de sódio (Isoascorbato)	Antioxidante
E572	Estearato de magnésio	Antiaglomerante
E481	Estearoil-2-lactilato de sódio (SSL)	Emulsionante

CÓDIGO	PRODUTO	FUNÇÃO PRINCIPAL
E472c	Ésteres cítricos (CITREM)	Emulsionante
E472e	Ésteres di-acetil-tartáricos (DATEM)	Emulsionante
E472b	Ésteres lácticos (LACTEM)	Emulsionante
E475	Ésteres poliglicéridos (PGE)	Emulsionante
Clean Label	Esteróis vegetais	Redução do colesterol
E392	Extratos de rosmaninho	Antioxidante
E536	Ferrocianeto de potássio	Antiaglomerante
E535	Ferrocianeto de sódio	Antiaglomerante
Clean Label	Fibra cítrica emulsão (Fibrean CT)	Estabilizante
Clean Label	Fibra cítrica injeção (Fibrean CT)	Estabilizante
Clean Label	Fibra de bambu (Fibrean BF)	Estabilizante
Clean Label	Fibra de ervilha (Fibrean PF)	Estabilizante
Clean Label	Fibra de psílio (Fibrean PS)	Estabilizante
Clean Label	Fibra de soja (Fibrean SY)	Estabilizante
Clean Label	Fibra solúvel - Inulina (Fibrean HS)	Nutriente
FCC	Fosfato diamónico (DAP)	Nutriente
E341	Fosfato dicálcico (DCP)	Nutriente
E340	Fosfato dipotássico (DKP)	Regulador de pH
E339	Fosfato dissódico (DSP)	Regulador de pH
E341	Fosfato monocálcico (MCP)	Estabilizante
E340	Fosfato monopotássico (MKP)	Regulador de pH
E339	Fosfato monossódico (MSP)	Regulador de pH
E341	Fosfato tricálcico (TCP)	Nutriente
E339	Fosfato trissódico (TSP)	Regulador de pH
Clean Label	Frutose cristalizada	Adoçante
FCC	Fumarato ferroso	Nutriente
E310	Galato de propilo	Antioxidante
E308	Gama-tocoferol	Antioxidante
E422	Glicerina	Humectante
E640	Glicina	Nutriente
E578	Gluconato de cálcio	Sequestrante
E577	Gluconato de potássio	Sequestrante
E576	Gluconato de sódio	Sequestrante
FCC	Gluconato de zinco	Nutriente
E579	Gluconato ferroso	Nutriente
E575	Glucono-delta-lactona	Sequestrante
E621	Glutamato monossódico (MSG)	Potenciadores de sabor
E414	Goma arábica	Espessante
E410	Goma de alfarroba	Espessante
E418	Goma gelana	Espessante
E412	Goma guar	Espessante
E425	Goma konjac	Espessante
E417	Goma tara	Espessante

CÓDIGO	PRODUTO	FUNÇÃO PRINCIPAL
E415	Goma xantana	Espessante
E452	Hexametáfosfato de sódio (SHMP)	Estabilizante
E452	Hexametáfosfato de sódio LC cadeia longa (SHMP)	Estabilizante
E452	Hexametáfosfato de sódio líquido (SHMP)	Estabilizante
E526	Hidróxido de cálcio	Regulador de pH
E528	Hidróxido de magnésio	Regulador de pH
E525	Hidróxido de potássio	Regulador de pH
E524	Hidróxido de sódio	Regulador de pH
E464	Hidroxipropilmetilcelulose (HPMC)	Espessante
FCC	Iodato de potássio	Nutriente
FCC	L-arginina	Nutriente
E920	L-cisteína	Estabilizante
FCC	L-lisina	Nutriente
E327	Lactato de cálcio	Conservante
FCC	Lactato de magnésio	Nutriente
E326	Lactato de potássio líquido	Conservante
E325	Lactato de sódio líquido	Conservante
E585	Lactato ferroso	Nutriente
E965	Maltitol	Edulcorante
Clean Label	Maltodextrina de milho	Estabilizante
Clean Label	Maltodextrina de tapioca	Estabilizante
E224	Metabissulfito de potássio (KMB)	Conservante
E223	Metabissulfito de sódio (SMB)	Conservante
E461	Metilcelulose (MC)	Espessante
E471	Monoestearato de glicerol (GMS)	Emulsionante
E471	Monolaurato de glicerol (GML)	Emulsionante
E1520	Monopropilenoglicol	Humectante
E235	Natamicina (Pimaricina)	Conservante
E234	Nisina	Conservante
E252	Nitrato de potássio	Conservante
E250	Nitrito de sódio	Conservante
E529	Óxido de cálcio	Regulador de pH
E530	Óxido de magnésico	Regulador de pH
E304	Palmitato de ascorbilo	Antioxidante
E450	Pirofosfato ácido de sódio (SAPP 15,22,28,40)	Regulador de pH
FCC	Pirofosfato de ferro	Nutriente
E450	Pirofosfato tetrassódico (TSPP)	Estabilizante
E450	Pirofosfato tetrapotássico (TKPP)	Estabilizante
E1200	Polidextrose	Estabilizante
E432	Polissorbato 20 (Bartensid)	Emulsionante
E433	Polissorbato 80 (Bartensid)	Emulsionante
E282	Propionato de cálcio	Conservante
E281	Propionato de sódio	Conservante

CÓDIGO	PRODUTO	FUNÇÃO PRINCIPAL
Clean Label	Proteína de arroz	Nutriente
Clean Label	Proteína de ervilha	Nutriente
Clean Label	Proteína de porco (Protean)	Nutriente
Clean Label	Proteína isolada de soja emulsão (Isopro)	Estabilizante
Clean Label	Proteína isolada de soja injeção (Isopro)	Estabilizante
Blend	Sais fundentes (Corino)	Emulsionante
Clean Label	Sal marinho do mar Morto	Potenciadores de sabor
Clean Label	Sal mineral natural com baixo teor de sódio	Potenciadores de sabor
Clean Label	Sal vaccum	Potenciadores de sabor
E202	Sorbato de potássio	Conservante
E202	Sorbato de potássio líquido	Conservante
E420	Sorbitol em pó	Humectante
E420	Sorbitol líquido	Humectante
E517	Sulfato de amónio	Nutriente
E516	Sulfato de cálcio 2-H	Estabilizante
FCC	Sulfato de magnésio 7-H	Nutriente
E515	Sulfato de potássio	Regulador de pH
FCC	Sulfato de zinco 1-H	Nutriente
FCC	Sulfato ferroso 1-H	Nutriente
E221	Sulfito de sódio	Conservante
E306	Tocoferóis (extratos)*	Antioxidante
E451	Tripolifosfato de potássio (KTPP)	Estabilizante
E451	Tripolifosfato de sódio alta solubilidade (STPP-HS)	Estabilizante
Blend	Tripolifosfato de sódio e potássio (K-STPP)	Estabilizante

► Barcelonesa Food Hub :

Na Barcelonesa, com o objetivo de lhe proporcionar uma maior capacidade de I&D, produção e logística, estamos atualmente a construir um novo centro logístico para o setor alimentar.

A nossa nova fábrica está localizada no pólo industrial do Sector Autopista no município de Parets del Vallès (Barcelona) e a sua abertura está prevista para o segundo semestre de 2022.

+6.000

m² Fábrica alimentar

+400

m² Laboratório, I&D e Showroom

+6.000

t/ano
Capacidade de produção

+3.000

Paletes
Capacidade de armazém



Armazenamento e distribuição

Temos um espaço de 3.000m² para a distribuição e armazenamento de aditivos e ingredientes alimentares.



Produção

- Desenvolvimento personalizado de fórmulas próprias e de fórmulas de clientes.
- Mistura de sólidos e líquidos.
- Fábrica certificada IFS, Halal e Kosher.



Laboratório de controlo de qualidade

Tratamos do controlo analítico e microbiológico de matérias-primas e misturas.







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

+34 935 439 135

www.grupbarcelonesa.com

Os dados contidos neste documento são baseados no nosso conhecimento. Esta informação não implica qualquer garantia, o cliente deve assegurar a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos de acordo com as nossas Condições Gerais de Venda.