Industria Cárnica

Soluciones propias e ingredientes
para la industria cárnica

Barcelonesa
Nutrition & Health

barcelonesa.com

En la división Food de Barcelonesa contamos con más de 25 años de experiencia en la distribución y en la preparación de mezclas a medida de aditivos y/o ingredientes. Facilitamos a la Industria Cárnica 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 lo que nos permite ofrecer las mejores soluciones para producir elaborados cárnicos 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, desde nuestra planta alimentaria, 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

Fibrean®

Extensa gama de fibras vegetales que aportan textura y mejoran el rendimiento en carnes picadas, emulsiones cárnicas, inyecciones y productos cárnicos cocidos.

Ventajas y propiedades:

- Reducción de grasas y aporte de fibra nutricional
- Texturizantes naturales con alta capacidad de retención de agua
- Aportan viscosidad y estabilidad
- Estables a procesos termicos y variaciones de pH

Gama de soluciones:

Fibrean	Tipo de fibra	WHC	Granulometría	Aplicaciones
Fibrean PS100*	Fibra de psyllium 99%	1:40	<150 micras	Productos inyectados y emulsiones cárnicas
Fibrean CT80	Fibra cítrica	1:20	<250 micras	Emulsiones cárnicas
Fibrean CT200	Fibra cítrica	1:20	<100 micras	Productos inyectados y emulsiones cárnicas
Fibrean PF100	Fibra de guisante	1:4 -1:6	<150 micras	Emulsiones cárnicas y carnes picadas
Fibrean PF40	Fibra de guisante	1:6 -1:8	<400 micras	Emulsiones cárnicas y carnes picadas
Fibrean BF30	Fibra de bambú	1:05	<32 micras	Productos inyectados
Fibrean BF90	Fibra de bambú	1:07	<90 micras	Emulsiones cárnicas y carnes picadas
Fibrean GL/VS/TX	Combinaciones sinérgicas, optimizadas y personalizadas entre fibras texturizantes			

* También disponible en versión orgánica

Protean®

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

Ventajas y propiedades:

- Mejorar la textura, firmeza y mordida del producto final
- Optimiza la retención de agua y la estabilidad, gracias a sus excelentes propiedades emulsionantes y gelificantes
- Incrementar el rendimiento en productos cárnicos
- Prolonga la vida útil, mediante la reducción de la actividad de agua
- Aumenta el contenido proteico y optimización de costes
- Color y sabor neutros sin interferir con el resto de ingredientes.
- Sustitución total o parcial de la soja

Gama de soluciones:

Protean	Origen	Retención de agua	Propiedades	Aplicaciones
PP 140	Porcino	1:20-40	Colágeno de alta funcionalidad	Productos cárnicos frescos. Inyectados, emulsionados o reformados.
PP 110	Porcino	1:10	Colágeno funcional de alta solubilidad	Inyección de productos cárnicos. Altamente soluble.
PP 095	Porcino	1:20-40	Colágeno de alta funcionalidad	Productos cárnicos cocidos. Inyectados, emulsionados o reformados
PP 085	Porcino	1:15	Proteína inyectable con propiedades termoestables y bajo colágeno	Inyección de productos cárnicos. Productos emulsionados y reformados
PP 080	Porcino	1:10	Proteína con alta capacidad emulsionante y texturizante	Productos emulsionados y reformados
PP 790	Porcino	1:7-1:9	Proteína emulsionante que gelifica en frío	Productos frescos y curados
EM 150	Porcino	1:5	Proteína texturizante y retención de agua	Productos cárnicos picados y productos curados
BP 950	Vacuno	1:20	Colágeno de alta funcionalidad	Productos cárnicos picados y productos curados. Emulsiones cárnicas.
HCP	Porcino / Vacuno	-	Hidrolizado de proteína	Aporte de proteína en cualquier derivado cárnico
TP 900	Pavo	1:10-15	Proteína con alta capacidad texturizante y retención de agua	Productos inyectados y emulsionados de pavo
CP 850	Pollo	1:10-15	Proteína con alta capacidad texturizante y retención de agua	Productos inyectados y emulsionadas de pollo

Carratext®

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

Ventajas y propiedades:

- Mejora la viscosidad, firmeza y elasticidad del producto final
- Mejora la textura, cohesión, rendimiento y estabilidad
- Mejora el loncheado
- Minimiza la sinéresis

Principales productos:

Carratext	Solubilidad en frío	Solubilidad en caliente	Tipo de gel	Aspecto de gel	Sinéresis
Carratext CR (Kappa refinado)	No	Sí	Firme y quebradizo	Transparente	Sí
Carratext CS (Kappa semirrefinado)	No	Sí	Firme y quebradizo	Turbio	Sí
Carratext RI (Iota refinado)	Baja	Sí	Elástico y reversible	Transparente	No
Carratext SI (Iota semirefinado)	Baja	Sí	Elástico y reversible	Turbio	No
Carratext CG/LF	Combinaciones sinérgicas, optimizadas y personalizadas entre carragenatos kappa, iota y/o gomas				

Reduksalt

Reducción o sustitución de sodio con sales minerales de origen natural conservando el sabor de los alimentos. Las sales **Reduksalt** BL son mezclas basadas en cloruro de potasio. Estas sales ofrecen una solución de reducción de sodio muy eficiente con excelentes resultados en sabor, textura y vida útil.

Ventajas y propiedades:

- Mantiene las propiedades organolépticas del producto final
- Sustitución 1:1 de la sal
- Excelentes resultados más allá del 50% de reducción

Gama de soluciones:

- **Reduksalt** 100 BL: KCl + Aroma Natural

Distribución de ingredientes y aditivos

Almidones, azúcares y derivados

Código	Producto
Clean Label	Almidón (fécula) de patata
Clean Label	Almidón de maíz (waxy)
Clean Label	Almidón de maíz pregelatinizado
Clean Label	Almidón de tapioca
E1422	Almidón modificado de maíz
Clean Label	Dextrina de maíz
Clean Label	Dextrosa de maíz monohidratada
Clean Label	Jarabe de glucosa
Clean Label	Maltodextrina de maíz
E420	Sorbitol

Fibras y proteínas vegetales

Código	Producto
Clean Label	Fibra cítrica emulsión e inyección
Clean Label	Fibra de bambú
Clean Label	Fibra de guisante
Clean Label	Fibra de psyllium
Clean Label	Fibra de soja
Clean Label	Proteína aislada de soja emulsión e inyección
Clean Label	Proteína de guisante
Clean Label	Texturizado de proteína de soja

Fosfatos alimentarios

Código	Producto
E339	Fosfato disódico (DSP)
E339	Fosfato trisódico (TSP)
E452	Hexametafosfato sódico (SHMP)
E450	Pirofosfato ácido de sodio (SAPP)
E450	Pirofosfato tetrasódico (TSPP)
E450	Pirofostato tetrapotásico (TKPP)
E451	Tripolifosfato potásico (KTPP)
E451	Tripolifosfato sódico Alta solubilidad(STPP-HS)

Gelificantes y espesantes

Código	Producto
E401	Alginato sódico
E466	Carboximetilcelulosa sódica (CMC)
E472c	Ésteres cítricos (CITREM)
E410	Goma garrofín
E412	Goma guar
E425	Goma konjac
E417	Goma tara
E415	Goma xantana
E461	Metilcelulosa (MC)
E471	Monoestearato de glicerol (GMS)

Conservantes, antoxidantes y otros aditivos

Código	Producto
E262	Acetato sódico anhidro
E300	Ácido ascórbico
E330	Ácido cítrico anhidro
E330	Ácido cítrico monohidratado
E270	Ácido láctico
E200	Ácido sórbico
E900	Antiespumante
E301	Ascorbato sódico
E211	Benzoato sódico
E500	Bicarbonato sódico
E332	Citrato tripotásico monohidratado
E331	Citrato trisódico dihidratado
E508	Cloruro potásico
E262	Diacetato sódico
E316	Eritorbato sódico (Isoascorbato)
E392	Extractos de romero
E640	Glicina
E575	Glucono-delta-lactona
E621	Glutamato monosódico (MSG)
FCC	L-arginina
E326	Lactato potásico
E325	Lactato sódico
E224	Metabisulfito potásico (KMB)
E223	Metabisulfito sódico (SMB)
E252	Nitrato potásico
E250	Nitrito sódico
Mezcla	Sales nitradas
E202	Sorbato potásico
E221	Sulfito sódico
E306	Tocoferoles

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@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.