

Soluciones propias e
ingredientes para la
industria cárnica



En la división Food de Barcelonesa contamos con más de 25 años de experiencia en la distribución y en la preparación de premezclas optimizadas de aditivos e 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 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:



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

Ventajas y propiedades

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



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	1:6 -1:8	<150 micras	Emulsiones cárnicas y carnes picadas
FIBREAN BF30	Fibra de bambú	1:5	<32 micras	Productos inyectados
FIBREAN BF90	Fibra de bambú	1:7	<90 micras	Emulsiones cárnicas y carnes picadas
MIXES DE FIBRAS	Combinaciones sinérgicas, optimizadas y personalizadas entre fibras texturizantes			

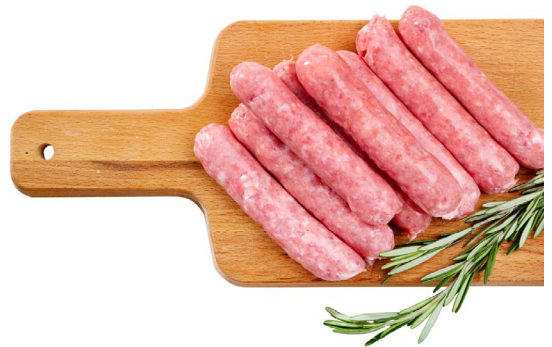
* También disponible en versión orgánica. 

protean[®]

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

Ventajas y propiedades

- Mejora la textura, firmeza y el mordiente cárnico
- Alta capacidad de retención de agua y propiedades emulsionantes
- Incrementa el rendimiento en productos inyectados
- Alarga la estabilidad y durabilidad del producto al reducir su actividad de agua
- Aumenta el contenido de proteína cárnica y mejora del coste final



Gama de soluciones

Protean	Origen	Retención de agua	Propiedades	Aplicaciones
PP 140	Porcino	1:20-40	Colágeno de alta funcionalidad	Inyección de productos cárnicos. Productos emulsionados y reformados.
PP 110	Porcino	1:10	Colágeno funcional de alta solubilidad	Inyección de productos cárnicos. Altamente soluble.
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
EM 150	Porcino	1:05	Proteína texturizante y retención de agua	Carnes picadas y productos curados
BP 950 E	Vacuno	1:20	Colágeno de alta funcionalidad	Carnes picadas y productos curados. Emulsiones cárnicas.
HCP	Porcino / Vacuno	-	Hidrolizado de proteína	Aporte de proteína en cualquier derivado cárnico

Carratext®

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

Propiedades

Rendimiento	Textura	Estabilidad	Elasticidad
Menor sinéresis	Cohesión	Firmeza	Viscosidad

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
MIXES DE CARRAGENATOS	Combinaciones sinérgicas, optimizadas y personalizadas entre carragenatos kappa, iota y/o gomas				

NaREDUKTEAN® SALTS

Reducción o sustitución de sodio con sales minerales de origen natural conservando el sabor de los alimentos. Las sales NaREDUKTEAN® BL son mezclas sólidas 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 con hasta un 100% de sustitución de sodio.**

Propiedades

- Hasta 100% de reducción de sodio
- Mismo sabor y apariencia que la sal común

Gama de soluciones

- **Reducción 100%:**
NaREDUKTEAN® 100 BL. KCl + Aroma Natural
- **Reducciones personalizadas:**
NaREDUKTEAN® <100 BL. KCl + NaCl + Aroma Natural



Distribución de aditivos e ingredientes alimentarios:

- 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
Clean Label	Dextrina de maíz
Clean Label	Dextrosa de maíz monohidratada
Clean Label	Jarabe de glucosa
Clean Label	Maltodextrina de maíz
E1422	Almidón modificado 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)
E450	Pirofosfato ácido de sodio (SAPP)
E450	Pirofosfato tetrasódico (TSPP)
E450	Pirofosfato tetrapotásico (TKPP)
E451	Tripolifosfato potásico (KTPP)
E451	Tripolifosfato sódico Alta solubilidad (STPP-HS)
E452	Hexametáfosfato sódico (SHMP)

- Gelificantes y espesantes

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

- Conservantes, antioxidantes y otros aditivos

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

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.

Realizamos desarrollos a medida de fórmulas propias y de clientes así como premezclas de sólidos y líquidos. Además distribuimos y almacenamos aditivos e ingredientes alimentarios y contamos con un laboratorio de control de calidad desde donde nos encargamos del control analítico y microbiológico de materias primas y premezclas.

+6.000

M² Planta
Alimentaria

+400

M² Laboratorio,
I+D y Showroom

+6.000

TN/Año
Capacidad Producción

+3.000

Palets
Capacidad Almacén



* Planta en proceso de obtener las certificaciones IFS, Halal y Kosher.



Barcelonesa
NUTRITION & HEALTH

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.