

# Alimentação Humana

Soluções, ingredientes e aditivos para a indústria alimentar.





# Improving nutrition

A divisão Food da Barcelonesa tem mais de 25 anos de experiência na oferta de soluções para a indústria alimentar com linhas de produtos próprias, distribuição de aditivos e ingredientes e preparação de misturas otimizadas adaptadas aos processos de produção dos nossos clientes.

A nossa equipa técnico-comercial possui um profundo conhecimento dos ingredientes e aditivos alimentares, o que nos permite oferecer as melhores soluções para ajudar a otimizar os processos tecnológicos e melhorar o perfil nutricional dos alimentos.

Estamos muito conscientes de que o nosso trabalho tem um impacto direto na qualidade de vida das pessoas, 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

Temos as nossas próprias soluções de rótulos limpos (clean label) para a redução ou substituição de açúcar e sódio.



## Soluções texturizantes

Temos as nossas próprias soluções texturizantes e temos também as ferramentas para gerar soluções feitas à medida.



## Distribuição de ingredientes e aditivos

Fornecemos à indústria alimentar uma vasta gama de ingredientes e aditivos alimentares e adaptamo-los aos seus processos de produção.



## Fábrica alimentar

Temos uma fábrica alimentar especializada na logística e na mistura de aditivos alimentares. Aqui também produzimos misturas prontas a usar de sólidos embalados em todo o tipo de formatos.

# Equilibramos a nossa oferta entre soluções próprias e a melhor gama de ingredientes do mercado.

## Soluções saudáveis

Melhoramos o perfil nutricional numa vasta gama de aplicações.

**fibrean**<sup>®</sup> | Sugar Reduction



- Redução ou substituição de açúcares por fibras de origem vegetal que conferem uma doçura natural ao alimento.
- A nossa marca: **Fibrean Sugar Reduction**

**NaREDUKTEAN**<sup>®</sup>  
SALTS



- Redução ou substituição do sódio por sais minerais de origem natural, conservando o sabor dos alimentos.
- A nossa marca: **NaReduktean**



# Adaptando-nos ao seu processo de fabrico para que o desenvolvimento dos seus produtos seja um sucesso.

## Soluções texturizantes

Ajudamo-lo a encontrar a textura perfeita, independentemente da aplicação.

fibrean®



Fibras vegetais multifuncionais

- Vasta gama de fibras vegetais multifuncionais que atuam como espessantes, gelificantes ou emulsionantes.
- A nossa marca: **Fibrean**

protean®



Proteínas cárnicas

- Proteínas animais de origem suína e bovina com elevadas propriedades funcionais para utilização como soluções texturizantes e/ou fornecimento de proteínas.
- A nossa marca: **Protean**

carratext®



Hidrocolóides naturais

- Carragenatos kappa e iota, refinados ou semi-refinados, adaptados a cada aplicação na indústria alimentar.
- A nossa marca: **Carratext**

# Lista de ingredientes e aditivos

## Amidos e derivados

Código	Produto
Clean Label	Fécula de batata
Clean Label	Amido de arroz
Clean Label	Amido de milho (ceroso)
Clean Label	Amido de milho pré-gelatinizado (ceroso)
Clean Label	Amido de tapioca
Clean Label	Amido de trigo
Clean Label	Amido de trigo (sem glúten)
Clean Label	Dextrina de milho
Clean Label	Dextrose mono-hidratada
Clean Label	Frutose cristalina
Clean Label	Maltodextrina de milho
E1420	Amido de milho modificado
E1422	Amido de milho modificado
E1450	Amido de milho modificado

## Estabilizadores

Código	Produto
E450	Pirofosfato ácido de sódio (SAPP 15,22,28,40)
E450	Pirofosfato tetrassódico (TSPP)
E450	Pirofosfato tetrapotássico (TKPP)
E451	Tripolifosfato de potássio (KTPP)
E451	Tripolifosfato de sódio de alta solubilidade (STPP-HS)
E452	Hexametáfosfato de sódio (SHMP)

## Emulsionantes e emulgentes

Código	Produto
E322	Lecitinas
E471	Monoestearato de glicerol (MSG)
E472b	Ésteres lácticos (LACTEM)
E472c	Ésteres de cítricos (CITREM)
E472e	Ésteres di-acetil-tartáricos (DATEM)
E475	Ésteres poliglicéridos (EGP)
E481	Estearoil-2-lactilato de sódio (SSL)

## Nutrientes

Código	Produto
Clean Label	Sal vacuum (sal comum)
E170	Carbonato de cálcio
E508	Cloreto de potássio
E509	Cloreto de cálcio 2-h
E509	Cloreto de cálcio anidro
E509	Cloreto de cálcio líquido

Código	Produto
E509	Cloreto de cálcio anidro
E509	Cloreto de cálcio líquido
E511	6-h cloreto de magnésio
E511	Cloreto de magnésio líquido
E516	Sulfato de cálcio 2-h
E585	Lactato ferroso
E640	Glicina
E920	L-cisteína
FCC	Ácido L-Aspártico
FCC	Citrato de magnésio
FCC	Fosfato diamónico (DAP)
FCC	L-arginina
FCC	L-lisina
FCC	Lactato de magnésio

## Conservantes

Código	Produto
E200	Ácido sórbico
E202	Sorbato de potássio
E202	Sorbato de potássio líquido
E211	Benzoato de sódio
E221	Sulfito de sódio
E222	Bissulfito de sódio (sulfito ácido de sódio)
E223	Metabissulfito de sódio (SMB)
E224	Metabissulfito de potássio (KMB)
E250	Nitrito de sódio
E252	Nitrato de potássio
E260	Ácido acético
E262	Acetato de sódio anidro
E263	Acetato de cálcio anidro
E270	Ácido láctico
E281	Propionato de sódio
E282	Propionato de cálcio
E296	Ácido málico DL
E297	Ácido fumárico

## Antioxidante e regulador do pH

Código	Produto
E300	Ácido ascórbico (Vitamina C)
E301	Ascorbato de sódio
E307	Alfa-tocoferol (Vitamina E)
E316	Eritorbato de sódio (Isoascorbato)
E325	Lactato de sódio líquido
E326	Lactato de potássio líquido

Código	Produto
E327	Lactato de cálcio
E330	Ácido cítrico anidro
E330	Ácido cítrico líquido
E330	Ácido cítrico mono-hidratado
E331	Citrato trissódico di-hidratado
E332	Citrato tripotássico mono-hidratado
E333	Citrato tricálcico 4-h
E334	Ácido tartárico L(+)
E336	Bitartrato de potasio (Cremor tártaro)
E338	Ácido fosfórico
E339	Fosfato dissódico (DSP)
E339	Fosfato monossódico (MSP)
E339	Fosfato trissódico (TSP)
E340	Fosfato dipotássico (DKP)
E340	Fosfato monopotássico (MKP)
E341	Fosfato dicálcico (DCP)
E341	Fosfato monocálcico (MCP)
E341	Fosfato tricálcico (TCP)
E392	Extractos de alecrim
E500	Bicarbonato de sódio
E500	Carbonato de sódio
E501	Bicarbonato de potássio
E501	Carbonato de potássio
E503	Bicarbonato de amónio
E526	Hidróxido de cálcio
E575	Glucono-delta-lactona
E576	Gluconato de sódio
E578	Gluconato de cálcio
E586	4-hexilresorcinol

## Espessantes e soluções de texturização

Código	Produto
E401	Alginato de sódio gel de alta força
E401	Alginato de sódio gel de força média
E410	Goma de alfarroba
E412	Goma guar
E415	Goma xantana
E417	Goma de tara
E418	Goma gelana
E425	Goma konjac
E461	Metilcelulose (MC)
E464	Hidroxipropilmetilcelulose (HPMC)
E466	Carboximetilcelulose de sódio (CMC)

## Tecnológicos: antiaglutinantes, intensificadores de sabor, antiespumantes, edulcorantes

Código	Produto
E1520	Monopropilenoglicol
E420	Sorbitol
E422	Glicerina
E504	Carbonato de magnésio
E551	Dióxido de silício (sílica precipitada)
E572	Estearato de magnésio
E621	Glutamato monossódico (MSG)
E635	5-Ribonucleótidos de sódio (I+G)
E900	BD Antiskum
E965	Maltitol

## Proteínas e farinhas vegetais

Código	Produto
Clean Label	Proteína isolada de soja emulsão (Isopro)
Clean Label	Proteína isolada de soja injeção (Isopro)
Clean Label	Proteína de ervilha
Clean Label	Farinha de soja e derivados
Clean Label	Texturizados e concentrados de soja

### Não encontra o produto que procura?

Adoramos desafios e explorar novos horizontes.

Diga-nos qual o produto de que necessita para que o encontremos por si.





## Barcelonesa Food Hub

Na Barcelonesa, colocamos à sua disposição a nossa fábrica alimentar para oferecer mais capacidade de I&D, produção e logística ao seu serviço.

O nosso Food Hub está localizado no polo industrial Sector Autopista do município de Parets del Vallès (Barcelona).

**+6K**  
Fábrica M<sup>2</sup>  
Alimentar

**+6K**  
T/Año Capacidade de  
produção

**+400**  
Laboratório M<sup>2</sup>,  
I+D e Showroom

**+3K**  
Palets Capacidade de  
armazenamento

### Armazenamento e distribuição

Temos um espaço de 3.000 m<sup>2</sup> 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 líquido.
- Fábrica no processo de obtenção das certificações IFS, Halal e Kosher.

### Laboratório de controlo de qualidade

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

O Barcelona Group é uma holding multinacional que agrupa empresas altamente especializadas na indústria química para todos os setores industriais. Apostamos na boa química em mais de 70 países e contamos com mais de 3.000 clientes.

Investigamos, inovamos, desenvolvemos, manuseamos, armazenamos, distribuímos e aconselhamos. Garantimos soluções químicas eficientes, fiáveis e criadas à medida para os nossos clientes de todos os setores de atividade.

**O nosso compromisso de acrescentar valor à indústria levou-nos a intervir em três áreas de negócio:**



### Chemicals

Serviço completo de produção, distribuição e comercialização de produtos químicos para todos os setores de atividade.



### Nutrition & Health

Serviço completo de distribuição, aconselhamento técnico e mistura de matérias-primas, aditivos e ingredientes para os setores da nutrição humana, animal e agroquímica.



### Logistics

Logística integral de produtos químicos perigosos e alimentares: armazenamento, manipulação, embalagem e transporte até ao destino na Península Ibérica.

**Os principais indicadores da nossa atividade:**

**+ 80 anos**

de experiência  
no setor

**+ 3.000 clientes**

em todo o mundo  
confiam em nós

**+ 400 especialistas**

para apresentar  
soluções

**+ 70.000 m<sup>2</sup>**

de capacidade de  
armazenamento

**+ 80 países**

nos quais fazemos  
negócios

**+ 250 M€**

de faturação  
consolidada do grupo



[barcelonesa@barcelonesa.com](mailto:barcelonesa@barcelonesa.com)

[barcelonesa.com](http://barcelonesa.com)

Os dados incluídos neste documento têm por base os nossos conhecimentos. Estas informações não implicam qualquer garantia. Cabe ao cliente a responsabilidade de garantir a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos nos termos das nossas Condições Gerais de Venda.