



INTABIOTECH präsentiert BicarPlus™ Food für die menschliche Ernährung

Hochwertiges Natriumbicarbonat für die
Lebensmittelindustrie und den Einzelhandel.

BicarPlus™ Food: Die Exzellenz von Natriumbicarbonat für die Lebensmittelindustrie

Bei INTABIOTECH verstehen wir, dass die Qualität Ihrer Zutaten entscheidend für den Erfolg Ihrer Produkte ist. Deshalb präsentieren wir Ihnen **BicarPlus™ Food**, unser überlegenes Natriumbicarbonat in Lebensmittelqualität, entwickelt, um die höchsten Industriestandards zu erfüllen und zu übertreffen.

BicarPlus™ Food ist nicht nur ein Inhaltsstoff; es ist ein Versprechen von Reinheit, Vielseitigkeit und Sicherheit für Ihre Lebensmittelproduktion und Ihre Verbraucher. Vertrauen Sie auf Exzellenz für jede Anwendung.



Unübertroffene Qualität

Hergestellt unter strengen Qualitätskontrollen, garantiert BicarPlus™ Food außergewöhnliche Reinheit, gleichmäßige Granulierung und die Abwesenheit von Verunreinigungen, ideal für die anspruchsvollsten Anwendungen.



Funktionelle Vielseitigkeit

Von Backtriebmitteln in Backwaren und Süßwaren bis hin zu pH-Regulatoren, Puffern und Lebensmittelreinigern macht seine breite Palette an Funktionen es zu einem unverzichtbaren Inhaltsstoff.



Zertifizierte Sicherheit

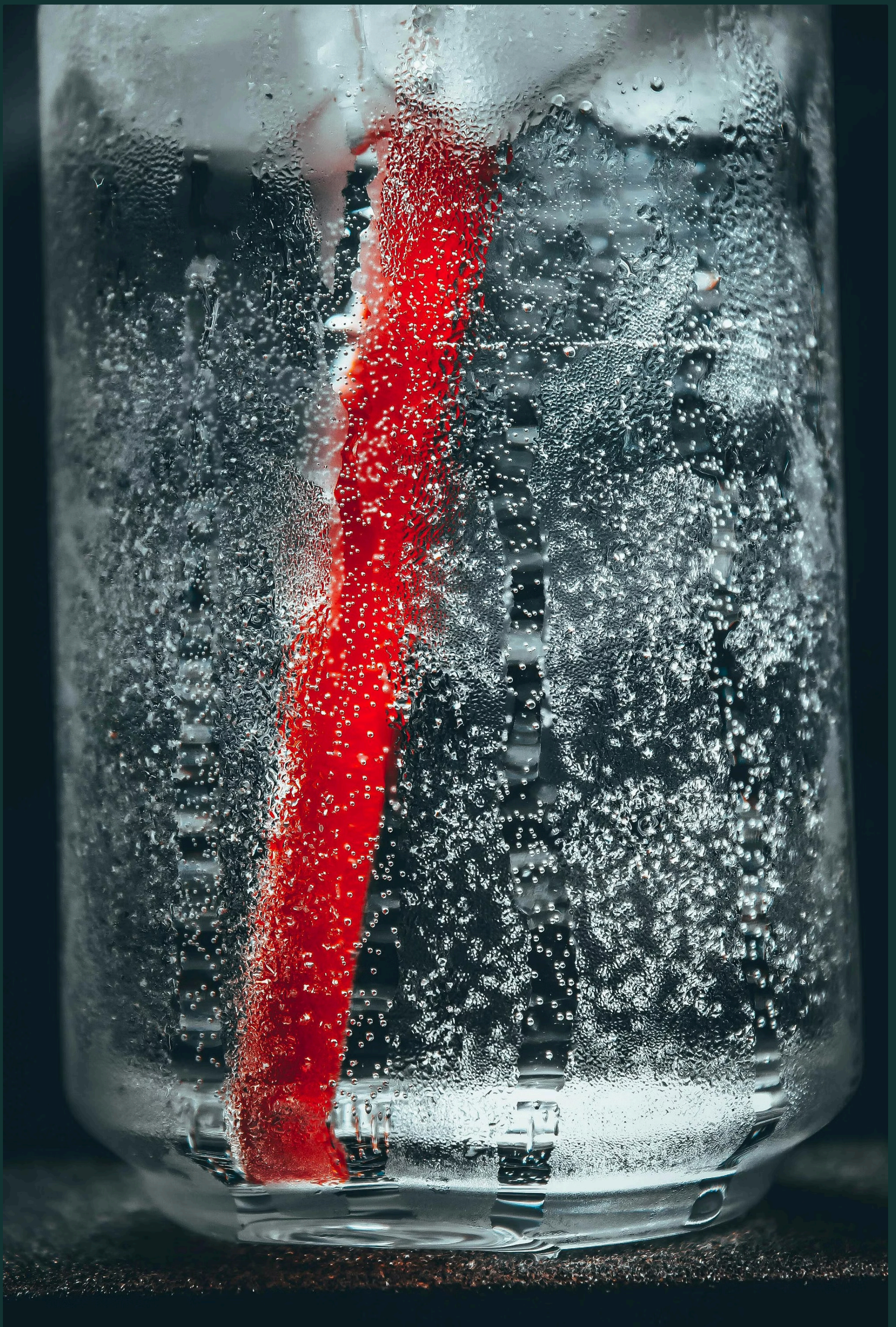
Konform mit allen internationalen Lebensmittelvorschriften. BicarPlus™ Food ist ein sicheres und zuverlässiges Produkt, das durch Zertifizierungen gestützt wird, die seine Eignung für den menschlichen Verzehr gewährleisten.



Umfangreiche Anwendungen

Perfekt für die Herstellung von Backwaren, kohlenstoffhaltigen Getränken, Fleischprodukten, Milchprodukten, die Verarbeitung von Obst und Gemüse sowie als Reinigungsagent für Geräte und Oberflächen.

Erhöhen Sie die Qualität und Sicherheit Ihrer Produkte mit BicarPlus™ Food. Kontaktieren Sie INTABIOTECH noch heute, um zu erfahren, wie unser hochwertiges Natriumbicarbonat Ihre Prozesse optimieren und die Erwartungen Ihrer Kunden erfüllen kann.



Vielseitige Lösungen für die Lebensmittelindustrie



Natriumbicarbonat **BicarPlus Food®** hat unzählige Anwendungen in der Lebensmittelindustrie und im Haushalt, wobei es sich hauptsächlich auszeichnet als:

- Backtriebmittel für Backwaren
- Kohlendioxidquelle für prickelnde kohlenensäurehaltige Getränke

INTABIOTECH SL bietet ein umfassendes Portfolio an Qualitäten für eine Vielzahl von Anwendungen, die entwickelt wurden, um alle Produktionsanforderungen des anspruchsvollen Lebensmittelmarktes zu erfüllen.

Hauptanwendungen



Backtriebmittel

Wesentlicher Bestandteil in Back- und Konditoreiwaren wie Kuchen, Muffins und Keksen, der ihnen Weichheit und Textur verleiht.



Zartmacher

Optimal zum Zartmachen von Fleisch und Meeresfrüchten, verbessert die Textur und den Geschmack dieser Lebensmittel.



Säureregulator

Natürlicher Regulator, der die Säure in Energydrinks, Säften und Kaffees reduziert.



CO₂-Quelle

Schlüsselkomponente für die Spritzigkeit in kohlenensäurehaltigen Getränken und schäumenden Produkten.

Engagement für Sicherheit und Umwelt

Natürlicher Mineralstoff

BicarPlus+ ist ein Produkt mineralischen Ursprungs, absolut umweltfreundlich und sicher für die Verwendung in Lebensmitteln.

Kein Gesundheitsrisiko

Es birgt kein Risiko für die menschliche Gesundheit oder das Ökosystem und gewährleistet maximale Sicherheit in all seinen Anwendungen.

Internationale Standards

Hergestellt nach den höchsten und strengsten internationalen Lebensmittelstandards (IFS).





Zertifizierungen und Qualitätssicherung

100%

Qualitätskontrolle
Umfassende
Überwachung aller
Herstellungsprozesse,
vom Rohstoff bis zum
Endprodukt.

4

Wichtige
Zertifizierungen (für
menschlichen
Verzehr)
Produkt zertifiziert nach
ISO 9001:2015, IFS, Halal
und Koscher, was seine
Verwendung in
verschiedenen
Ernährungstraditionen
gewährleistet.

100%

Lebensmittelverträglichkeit
Vollständig geeignet für
vegetarische und vegane
Ernährungsweisen, was
seine Vielseitigkeit auf
dem aktuellen Markt
erweitert.

Eigenschaften und Vorteile von BicarPlus+ Food



Verschiedene Produktionsqualitäten

Natriumbicarbonat BicarPlus+ Food Grade wird häufig als Backtriebmittel und Treibmittel in Backwaren verwendet.

Die breite Palette an verfügbaren Qualitäten und Granulometrien deckt alle spezifischen Anforderungen ab für:

- Die professionelle Lebensmittelindustrie
- Den Einzelhandel für den Hausgebrauch
- Spezialisierte zugelassene Anwendungen





Perfekte und vollständige Dispergierbarkeit

Schnelle Auflösung

BicarPlus+ Food in feiner Qualität bietet eine überlegene Dispergierbarkeit und Assimilation im Vergleich zu anderen Bikarbonaten auf dem Markt.

Effiziente Reaktion

Löst sich schnell und vollständig bei Kontakt mit sauren Inhaltsstoffen auf und gewährleistet optimale Ergebnisse.

Vielseitigkeit in der Formulierung

Ideal für die Herstellung verschiedener Lebensmittelformulierungen, insbesondere in Keksen, Kuchen und anderen Backwaren.

Fliessfähiges Pulver

BicarPlus+ Food zeichnet sich durch ein feines, fliessfähiges Pulver mit außergewöhnlichen Eigenschaften aus:



Zugelassene Trennmittel

Enthält speziell für den Lebensmittelgebrauch zugelassene Trennmittel, die seine Stabilität verbessern.



Optimiertes Verhalten

Behandelt mit Fliesshilfsmitteln, um eine überlegene Leistung in allen Arten von Formulierungen zu gewährleisten.



Anwendung in Mischungen

Besonders geeignet für die Einarbeitung in Mehle und andere verpackte Mischprodukte.

BicarPlus+™ in Lebensmitteln

Regulatorischer Rahmen und Nutzungsverantwortung

❗ Wichtige regulatorische Aspekte:

- Anwendungen können nationalen oder internationalen Normen unterliegen
- Spezifische Beschränkungen für Lebensmittelzusatzstoffe, Zusatzstoffzubereitungen und andere industrielle Verwendungen
- Der Endverbraucher muss die Eignung für jede spezifische Anwendung prüfen

Der Käufer und Benutzer übernehmen die volle Verantwortung für die Einhaltung aller anwendbaren Vorschriften, Patente und geistigen Eigentumsrechte, die für das Produkt und seine Tätigkeit gelten.



Sichere und Zuverlässige Anwendung

Regulatorische Verantwortung

Käufer und Endverbraucher müssen alle relevanten Normen, Verordnungen der zuständigen Behörden, Patente und geistigen Eigentumsrechte in Bezug auf das Produkt einhalten.

Eignungsprüfung

Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die Eignung des Produkts für jede spezifische Anwendung sowie dessen Verwendungsweise gemäß der geltenden Gesetzgebung eigenverantwortlich zu bestimmen.

Einschränkung der Garantien

Die bereitgestellten Informationen sind nach unserem aktuellen Kenntnisstand korrekt, stellen jedoch keine ausdrückliche oder stillschweigende Garantie dar. Wir behalten uns das Recht vor, Informationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



BicarPlus™

**Ultra-Premium
Sodium Bicarbonate for
Baked Foods, Meats,
Drinks and Seafood**

apart from dozens
of other applications

Erklärungen zum Produkt BicarPlus+



Nahrungsmittelallergene

BicarPlus+™ enthält keine der in der Richtlinie 2003/89/EG oder der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 (Art. 21 und verwandte Bestimmungen) aufgeführten Allergene.



BSE/TSE

Besteht zu 100 % aus reinem, synthetischem Natriumbicarbonat mineralischen Ursprungs. Enthält keine tierischen Bestandteile und diese werden während der Herstellung nicht verwendet, wodurch jegliches Risiko spongiformer Enzephalopathien ausgeschlossen wird.



GVO

Enthält keine Inhaltsstoffe, die von gentechnisch verändertem Soja, Mais oder Raps stammen. Diese Komponenten werden auch in keiner Phase des Herstellungsprozesses verwendet.



Lösungsmittel und Technologie

Produkt ohne Zusatz von organischen Lösungsmitteln (gemäß ICH-Leitlinie CPMP/ICH/283/95). Es wird weder Nanotechnologie eingesetzt noch erfolgt zu irgendeinem Zeitpunkt der Herstellung eine Bestrahlung.

BicarPlus™ Natriumhydrogencarbonat

Eine vielseitige Verbindung

BicarPlus™ Ultra-Premium Natriumhydrogencarbonat (NaHCO_3) ist eine Verbindung mit vielfältigen Anwendungen in verschiedenen Bereichen, dank seiner chemischen Eigenschaften und geringen Kosten.

Entdecken Sie seine Hauptanwendungen:

Haushaltsanwendungen

- **Haushaltsreinigung:** Hervorragendes Desodorierungsmittel und mildes Reinigungsmittel zur Geruchsentfernung und kratzfreien Reinigung von Oberflächen.
- **Körperpflege:** Zutat in Zahnpasta, natürlichen Deodorants und Peelings, zur Neutralisierung von Säuren und Gerüchen.

Medizinische Anwendungen

- **Antazidum:** Lindert in kleinen Dosen Magenübersäuerung und gastroösophagealen Reflux.
- **Hautpflege:** Wird in Bädern verwendet, um Reizungen durch Insektenstiche, leichte Verbrennungen und Allergien zu lindern.
- **Mundhygiene:** In Mundspülungen reduziert es Bakterien und erfrischt den Atem.

Ökologische Anwendung

Als ungiftiges und biologisch abbaubares Produkt ist es eine sichere und ökologische Alternative zu vielen Chemikalien, die die Umweltbelastung reduziert.

Kulinarische Anwendungen

- **Backtriebmittel:** Essenzielles Backtriebmittel in der Patisserie; setzt Kohlendioxid frei, um den Teig aufgehen zu lassen.
- **Säureneutralisation:** Reduziert die Säure einiger Lebensmittel oder Getränke.

Industrielle Anwendungen

- **Brandbekämpfung:** Bestandteil von Feuerlöschern für Brände der Klassen B und C.
- **Wasseraufbereitung:** Reguliert den pH-Wert in Schwimmbädern und Trinkwassersystemen.
- **Chemische Produktion:** Rohstoff bei der Herstellung von Reinigungs-, Waschmitteln und Chemikalien.

INTABIOTECH SL

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen zu unseren Produkten und Dienstleistungen.



Telefon

+34 881 092 720



E-Mail

intabiotech@intabiotech.com



Adresse

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, Spanien

Gewerbepark Táctica



Webseite

www.intabiotech.com