



INTABIOTECH presenta
BicarPlus TM Food en
Alimentación Humana/Nutrición

Bicarbonato de sodio de alta calidad para la industria alimentaria y sector detallista (retail).

BicarPlus™ Food: La Excelencia en Bicarbonato de Sodio para la Industria Alimentaria

En INTABIOTECH, comprendemos que la calidad de sus ingredientes es fundamental para el éxito de sus productos. Por eso, presentamos **BicarPlus™ Food**, nuestro bicarbonato de sodio de grado alimentario superior, diseñado para cumplir y superar los más altos estándares de la industria.

BicarPlus™ Food no es solo un ingrediente; es una promesa de pureza, versatilidad y seguridad para su producción alimentaria y sus consumidores. Confíe en la excelencia para cada aplicación.



Calidad Inigualable

Producido bajo estrictos controles de calidad, BicarPlus™ Food garantiza una pureza excepcional, consistencia granulométrica y ausencia de impurezas, ideal para las aplicaciones más exigentes.



Versatilidad Funcional

Desde agentes leudantes en panadería y repostería hasta reguladores de pH, tampones, y limpiadores de alimentos, su amplia gama de funcionalidades lo convierte en un ingrediente indispensable.



Seguridad Certificada

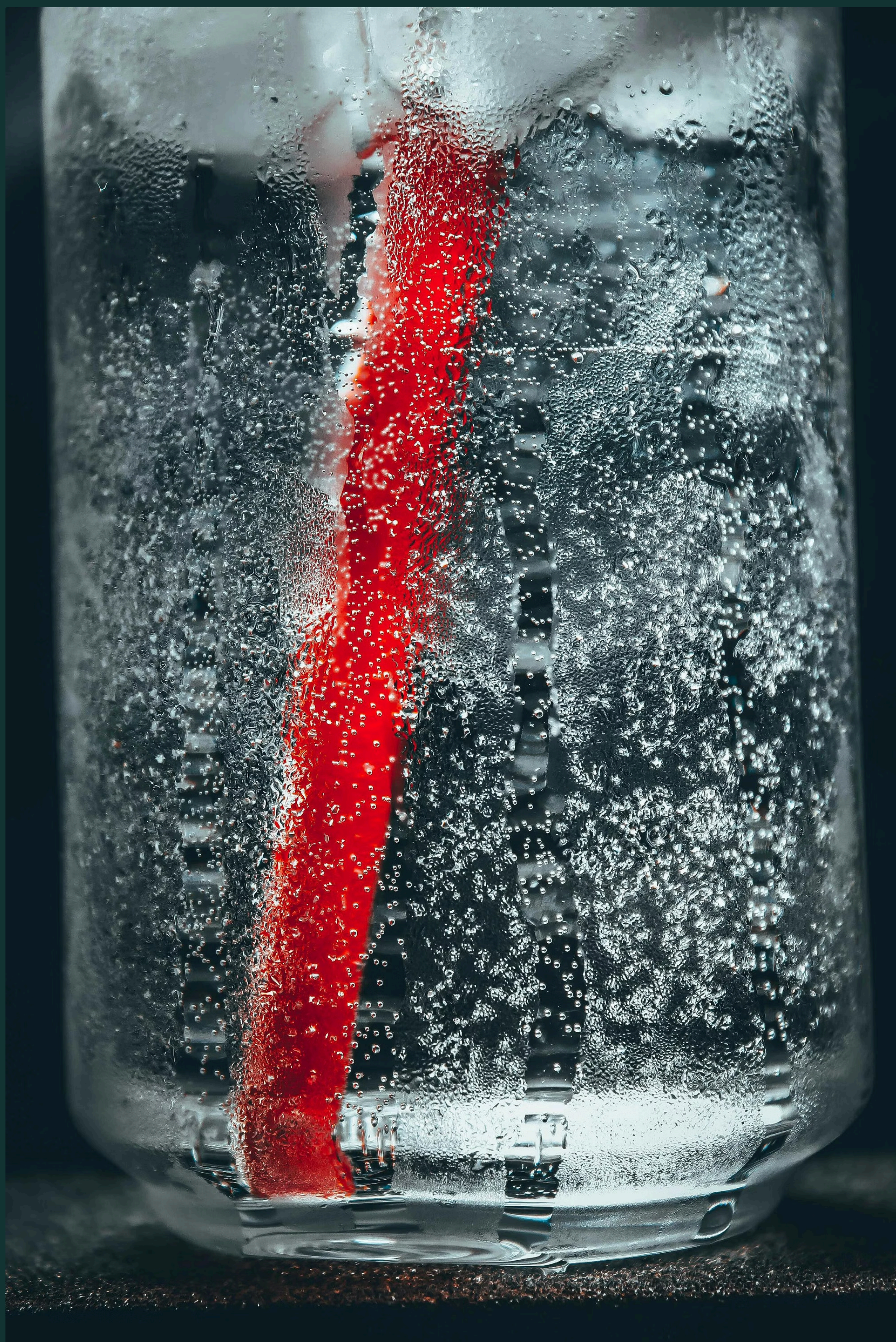
Cumple con todas las regulaciones alimentarias internacionales. BicarPlus™ Food es un producto seguro y confiable, respaldado por certificaciones que avalan su idoneidad para el consumo humano.



Amplias Aplicaciones

Perfecto para la producción de productos horneados, bebidas carbonatadas, productos cárnicos, lácteos, procesamiento de frutas y verduras, y como agente de limpieza para equipos y superficies.

Eleve la calidad y seguridad de sus productos con BicarPlus™ Food. Contacte a INTABIOTECH hoy mismo para descubrir cómo nuestro bicarbonato de sodio de alta calidad puede optimizar sus procesos y satisfacer las expectativas de sus clientes.



Soluciones Versátiles para la Industria Alimentaria



El bicarbonato de sodio **BicarPlus Food®** posee innumerables usos en la industria alimentaria y en el hogar, destacándose principalmente como:

- Gasificante para productos horneados
- Fuente de dióxido de carbono para bebidas refrescantes efervescentes

INTABIOTECH SL ofrece un completo portfolio de grados adaptados a una amplia variedad de aplicaciones, diseñados para satisfacer todos los requisitos de producción del exigente mercado alimentario.

Aplicaciones Principales



Agente de Elevación

Ingrediente esencial en productos horneados como pasteles, muffins y galletas, proporcionando esponjosidad y textura.



Ablandador

Óptimo para ablandar carnes y mariscos, mejorando la textura y palatabilidad de estos alimentos.



Modulador de Acidez

Regulador natural que reduce la acidez en bebidas energéticas, zumos, jugos y cafés.



Fuente de CO₂

Componente clave para la efervescencia en bebidas carbonatadas y productos espumosos.

Compromiso con la Seguridad y el Medio Ambiente

Sustancia Mineral Natural

BicarPlus+ es un producto de origen mineral, totalmente respetuoso con el medio ambiente y seguro para su uso en alimentación.

Sin Riesgos para la Salud

No presenta ningún riesgo para la salud humana ni para el ecosistema, garantizando la máxima seguridad en todas sus aplicaciones.

Estándares Internacionales

Fabricado bajo los más altos y estrictos estándares internacionales de seguridad alimentaria (IFS).





Certificaciones y Garantía de Calidad

100%

Control de Calidad
Supervisión completa de todos los procesos de fabricación, desde la materia prima hasta el producto final.

4

Certificaciones Clave (Humana)
Producto certificado ISO 9001:2015, IFS, Halal y Kosher, garantizando su uso en diversas tradiciones alimentarias.

100%

Compatibilidad Dietética
Totalmente apto para dietas vegetarianas y veganas, ampliando su versatilidad en el mercado actual.

Propiedades y Beneficios de BicarPlus+ Food



Diferentes Grados de Producción

El bicarbonato de sodio BicarPlus+ en grado alimenticio se utiliza comúnmente como agente de elevación y gasificante en productos de panadería.

La amplia gama de grados y granulometrías disponibles permite cubrir todas las necesidades específicas de:

- Industria alimentaria profesional
- Sector retail para consumo doméstico
- Aplicaciones especializadas autorizadas





Dispersibilidad Perfecta y Completa

Disolución Rápida

BicarPlus+ Food en grado fino ofrece una dispersibilidad y asimilación superiores en comparación con otros bicarbonatos del mercado.

Reacción Eficiente

Se disuelve rápida y completamente al reaccionar con ingredientes ácidos, garantizando resultados óptimos.

Versatilidad en Formulación

Ideal para crear diversas formulaciones alimentarias, especialmente en galletas, pasteles y otros productos horneados.

Polvo de Flujo Libre (Free-Flow)

BicarPlus+ Food se caracteriza por ser un polvo fino y de flujo libre (free-flow powder), con propiedades excepcionales:



Acondicionadores Autorizados

Contiene agentes antiaglomerantes específicamente aprobados para uso alimentario que mejoran su estabilidad.



Comportamiento Optimizado

Tratado con acondicionadores de flujo para garantizar un comportamiento superior en todo tipo de formulaciones.



Aplicación en Mezclas

Especialmente indicado para su incorporación en harinas y otros productos de mezclas envasadas.

BicarPlus+ TM en Alimentos

Marco Regulatorio y Responsabilidad de Uso

ⓘ Aspectos Regulatorios Importantes:

- Las aplicaciones pueden estar reguladas por estándares nacionales o internacionales
- Restricciones específicas para aditivos alimentarios, preparados a base de aditivos y otros usos industriales
- El usuario final debe verificar la idoneidad para cada aplicación específica

El comprador y usuario asumen la responsabilidad exclusiva de respetar todas las normativas, patentes y derechos de propiedad intelectual aplicables al producto y su actividad.



Uso Seguro y Fiable

Responsabilidad Normativa

El comprador y usuario final deben cumplir con todas las normas, órdenes de autoridades competentes, patentes y derechos de propiedad intelectual relacionados con el producto.

Verificación de Idoneidad

Es responsabilidad del usuario determinar independientemente la adecuación del producto para cada propósito específico, así como su modo de empleo conforme a la legislación vigente.

Limitación de Garantías

La información proporcionada es precisa según nuestro conocimiento actual, pero no constituye garantía expresa o implícita. Nos reservamos el derecho de modificar la información sin previo aviso.



BicarPlus™

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

apart from dozens
of other applications

Declaraciones de Producto BicarPlus+



Alérgenos Alimentarios

BicarPlus+ TM no contiene ninguno de los alérgenos recogidos en la directiva 2003/89/EC ni en el Reglamento EC 1169/2011 (art. 21 y concordantes).



TSE/BSE

Compuesto 100% por hidrogeno-carbonato ácido de sodio puro y sintético, de origen mineral. No contiene compuestos de origen animal ni se utilizan durante su fabricación, eliminando cualquier riesgo de encefalopatías espongiformes.



OGM

No contiene ingredientes derivados de soja, maíz o colza genéticamente modificados. Estos componentes tampoco se utilizan en ninguna fase del proceso de fabricación.



Disolventes y Tecnología

Producido sin adición de disolventes orgánicos (según guía ICH CPMP/ICH/283/95). No utiliza nanotecnología ni se somete a irradiación en ninguna fase de su elaboración.

El Bicarbonato de Sodio BicarPlus™

Un Compuesto Versátil

El bicarbonato de sodio (NaHCO_3) Ultra-Premium BicarPlus™ es un compuesto con múltiples aplicaciones en diversos ámbitos debido a sus propiedades químicas y su bajo costo. Descubre sus principales usos:

Uso Doméstico

- **Limpieza del hogar:** Excelente desodorizante y limpiador suave para eliminar olores y limpiar superficies sin rayarlas.
- **Cuidado personal:** Ingrediente en pastas dentales, desodorantes naturales y exfoliantes, neutralizando ácidos y olores.

Uso Medicinal

- **Antiácido:** Alivia la acidez estomacal y el reflujo gástrico en pequeñas dosis.
- **Cuidado de la piel:** Se utiliza en baños para aliviar irritaciones por picaduras, quemaduras leves y alergias.
- **Higiene bucal:** En enjuagues, reduce bacterias y refresca el aliento.

Uso Ecológico

Al ser un producto no tóxico y biodegradable, es una alternativa segura y ecológica frente a muchos químicos, reduciendo el impacto ambiental.

Uso Culinario

- **Levadura química:** Agente leudante esencial en repostería; libera dióxido de carbono para esponjar masas.
- **Neutralización de acidez:** Reduce la acidez de ciertos alimentos o bebidas.

Uso Industrial

- **Extinción de incendios:** Parte de extintores para fuegos tipo B y C.
- **Tratamiento de aguas:** Regula el pH en piscinas y sistemas de agua potable.
- **Producción química:** Materia prima en la elaboración de productos de limpieza, detergentes y químicos.

INTABIOTECH SL

Conéctate con nosotros para más información sobre nuestros productos y servicios.



Teléfono

+34 881 092 720



Correo Electrónico

intabiotech@intabiotech.com



Dirección

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España

Parque Empresarial Táctica



Sitio Web

www.intabiotech.com