



INTABIOTECH présente

BicarPlus™ Food dans
l'alimentation/nutrition humaine

Bicarbonate de sodium de haute qualité pour l'industrie
alimentaire et le secteur de la vente au détail.

BicarPlus™ Food : L'excellence du bicarbonate de sodium pour l'industrie alimentaire

Chez INTABIOTECH, nous comprenons que la qualité de vos ingrédients est fondamentale pour le succès de vos produits. C'est pourquoi nous vous présentons **BicarPlus™ Food**, notre bicarbonate de sodium de qualité alimentaire supérieur, conçu pour satisfaire et dépasser les normes les plus élevées de l'industrie.

BicarPlus™ Food n'est pas seulement un ingrédient ; c'est une promesse de pureté, de polyvalence et de sécurité pour votre production alimentaire et vos consommateurs. Faites confiance à l'excellence pour chaque application.



Qualité Inégalée

Produit sous des contrôles qualité stricts, BicarPlus™ Food garantit une pureté exceptionnelle, une consistance granulaire et l'absence d'impuretés, idéal pour les applications les plus exigeantes.



Polyvalence Fonctionnelle

Des agents levants en boulangerie et confiserie aux régulateurs de pH, tampons et nettoyants alimentaires, sa large gamme de fonctionnalités en fait un ingrédient indispensable.



Sécurité Certifiée

Conforme à toutes les réglementations alimentaires internationales. BicarPlus™ Food est un produit sûr et fiable, soutenu par des certifications qui garantissent son adéquation à la consommation humaine.



Applications Étendues

Parfait pour la production de produits de boulangerie, de boissons gazeuses, de produits carnés, de produits laitiers, la transformation des fruits et légumes, et comme agent de nettoyage pour les équipements et les surfaces.

Élevez la qualité et la sécurité de vos produits avec BicarPlus™ Food. Contactez INTABIOTECH dès aujourd'hui pour découvrir comment notre bicarbonate de sodium de haute qualité peut optimiser vos processus et répondre aux attentes de vos clients.



Solutions polyvalentes pour l'industrie alimentaire



Le bicarbonate de sodium **BicarPlus Food®** a d'innombrables utilisations dans l'industrie alimentaire et à la maison, se distinguant principalement comme :

- Agent levant pour les produits de boulangerie
- Source de dioxyde de carbone pour les boissons gazeuses effervescentes

INTABIOTECH SL propose un portefeuille complet de qualités adaptées à une grande variété d'applications, conçues pour répondre à toutes les exigences de production du marché alimentaire exigeant.

Principales Applications



Agent Levant

Ingrédient essentiel dans les produits de boulangerie et pâtisserie tels que les gâteaux, les muffins et les biscuits, leur conférant moelleux et texture.



Attendrisseur

Optimal pour attendrir les viandes et les fruits de mer, améliorant la texture et la sapidité de ces aliments.



Régulateur d'Acidité

Régulateur naturel qui réduit l'acidité dans les boissons énergisantes, les jus et les cafés.



Source de CO₂

Composant clé pour l'effervescence dans les boissons gazeuses et les produits moussants.

Engagement envers la sécurité et l'environnement

Substance Minérale Naturelle

BicarPlus+ est un produit d'origine minérale, totalement respectueux de l'environnement et sûr pour une utilisation alimentaire.

Aucun Risque pour la Santé

Il ne présente aucun risque pour la santé humaine ou l'écosystème, assurant une sécurité maximale dans toutes ses applications.

Normes Internationales

Fabriqué selon les normes internationales de sécurité alimentaire (IFS) les plus élevées et les plus strictes.





Certifications et Assurance Qualité

100%

Contrôle Qualité
Supervision complète de
tous les processus de
fabrication, de la matière
première au produit
final.

4

Certifications Clés
(Consommation
Humaine)
Produit certifié ISO
9001:2015, IFS, Halal et
Casher, garantissant son
utilisation dans diverses
traditions alimentaires.

100%

Compatibilité
Alimentaire
Entièrement adapté aux
régimes végétariens et
végétaliens, élargissant sa
polyvalence sur le
marché actuel.

Propriétés et Avantages de BicarPlus+ Food



Différentes Qualités de Production

Le bicarbonate de sodium BicarPlus+ Food Grade est couramment utilisé comme agent levant et gazéifiant dans les produits de boulangerie.

La large gamme de qualités et de granulométries disponibles permet de couvrir tous les besoins spécifiques de :

- L'industrie alimentaire professionnelle
- Le secteur de la vente au détail pour la consommation domestique
- Les applications spécialisées autorisées





Dispersibilité Parfaite et Complète

Dissolution Rapide

BicarPlus+ Food de qualité fine offre une dispersibilité et une assimilation supérieures par rapport aux autres bicarbonates sur le marché.

Réaction Efficace

Se dissout rapidement et complètement au contact d'ingrédients acides, assurant des résultats optimaux.

Polyvalence en Formulation

Idéal pour créer diverses formulations alimentaires, en particulier dans les biscuits, gâteaux et autres produits de boulangerie.

Poudre à écoulement libre

BicarPlus+ Food se caractérise par une poudre fine à écoulement libre dotée de propriétés exceptionnelles :



Conditionneurs approuvés

Contient des agents anti-agglomérants spécifiquement approuvés pour l'usage alimentaire qui améliorent sa stabilité.



Comportement optimisé

Traité avec des agents de fluidité pour assurer une performance supérieure dans tous les types de formulations.



Application dans les mélanges

Particulièrement adapté à l'incorporation dans les farines et autres produits de mélange emballés.

BicarPlus+™ dans l'Alimentation

Cadre Réglementaire et Responsabilité d'Utilisation

ⓘ Aspects Réglementaires Importants :

- Les applications peuvent être régies par des normes nationales ou internationales
- Restrictions spécifiques pour les additifs alimentaires, les préparations d'additifs et d'autres utilisations industrielles
- L'utilisateur final doit vérifier l'adéquation pour chaque application spécifique



L'acheteur et l'utilisateur assument l'entière responsabilité de se conformer à toutes les réglementations, brevets et droits de propriété intellectuelle applicables au produit et à son activité.

Utilisation Sûre et Fiable

Responsabilité Réglementaire

L'acheteur et l'utilisateur final doivent se conformer à toutes les normes, ordonnances des autorités compétentes, brevets et droits de propriété intellectuelle liés au produit.

Vérification de l'Adéquation

Il est de la responsabilité de l'utilisateur de déterminer indépendamment l'adéquation du produit à chaque usage spécifique, ainsi que son mode d'utilisation conformément à la législation en vigueur.

Limitation des Garanties

Les informations fournies sont exactes à notre connaissance actuelle mais ne constituent pas une garantie expresse ou implicite. Nous nous réservons le droit de modifier les informations sans préavis.



BicarPlus™

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

apart from dozens
of other applications

Déclarations relatives au produit BicarPlus+



Allergènes alimentaires

BicarPlus+™ ne contient aucun des allergènes listés dans la Directive 2003/89/EC ou le Règlement EC 1169/2011 (Art. 21 et dispositions connexes).



ESB/EST

Composé à 100 % de bicarbonate de sodium pur, synthétique, d'origine minérale. Ne contient pas de composés d'origine animale et ces derniers ne sont pas utilisés pendant sa fabrication, éliminant tout risque d'encéphalopathies spongiformes.



OGM

Ne contient pas d'ingrédients dérivés de soja, maïs ou colza génétiquement modifiés. Ces composants ne sont pas non plus utilisés à aucun stade du processus de fabrication.



Solvants et Technologie

Produit sans addition de solvants organiques (conformément au guide ICH CPMP/ICH/283/95). N'utilise pas de nanotechnologie ni ne subit d'irradiation à aucun stade de son élaboration.

BicarPlus™ Bicarbonate de Sodium

Un Composé Polyvalent

Le bicarbonate de sodium (NaHCO_3) BicarPlus™ Ultra-Premium est un composé aux multiples applications dans divers domaines grâce à ses propriétés chimiques et son faible coût. Découvrez ses principales utilisations :

Usage Domestique

- **Nettoyage Domestique** : Excellent désodorisant et nettoyant doux pour éliminer les odeurs et nettoyer les surfaces sans les rayer.
- **Soins Personnels** : Ingrédient dans les dentifrices, les déodorants naturels et les exfoliants, neutralisant les acides et les odeurs.

Usage Médicinal

- **Anti-acide** : Soulage l'acidité gastrique et le reflux gastro-œsophagien à petites doses.
- **Soins de la Peau** : Utilisé dans les bains pour soulager les irritations dues aux piqûres, brûlures mineures et allergies.
- **Hygiène Buccale** : Dans les rinçages, il réduit les bactéries et rafraîchit l'haleine.

Usage Écologique

En tant que produit non toxique et biodégradable, c'est une alternative sûre et écologique à de nombreux produits chimiques, réduisant l'impact environnemental.

Usage Culinaire

- **Levure Chimique** : Agent levant essentiel en pâtisserie ; libère du dioxyde de carbone pour faire lever la pâte.
- **Neutralisation de l'Acidité** : Réduit l'acidité de certains aliments ou boissons.

Usage Industriel

- **Extinction d'Incendie** : Composant des extincteurs pour les feux de classe B et C.
- **Traitement de l'Eau** : Régule le pH dans les piscines et les systèmes d'eau potable.
- **Production Chimique** : Matière première dans la fabrication de produits de nettoyage, détergents et produits chimiques.

INTABIOTECH SL

Contactez-nous pour plus d'informations sur nos produits et services.



Téléphone

+34 881 092 720



Courriel

intabiotech@intabiotech.com



Adresse

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valence, Espagne

Parc d'activités Táctica



Site web

www.intabiotech.com