

Naticel™ CMC 3000

SOLUCIONES CON CMC SÓDICA DE ALTO RENDIMIENTO

Textura, estabilidad y control reológico para formulaciones de nueva generación

INTABIOTECH desarrolla y suministra **Naticel™ CMC 3000**, una goma de celulosa multifunción para alimentación y nutrición. Diseñada para espesar, estabilizar y optimizar el comportamiento del agua, ayuda a mejorar textura, palatabilidad, retención hídrica y rendimiento en múltiples matrices.



Mucho más que ingredientes: formulación inteligente, criterio técnico y visión industrial.

NUESTRA PROPUESTA DE VALOR



Calidad y consistencia

Pureza elevada y rendimiento fiable.



Control reológico

Viscosidad y flujo a medida.



Estabilidad funcional

Ayuda a proteger proteínas y a controlar sinéresis y cristalización.



Versatilidad de uso

Compatible con múltiples procesos y sistemas.

PROPIEDADES DESTACADAS

- ✓ Soluble en agua fría y caliente
- ✓ Sin olor ni sabor
- ✓ Sin gluten
- ✓ Origen vegetal
- ✓ Compatible con otros hidrocoloides
- ✓ Retención de agua y mejora de textura

APLICACIONES HABITUALES



REFERENCIAS REGULATORIAS Y DE CALIDAD



Identidad del ingrediente

- Carboximetilcelulosa sódica
- CMC / Na-CMC
- Goma de Celulosa
- E 466



Calidad y adecuación

- Kosher / Halal
- Origen vegetal
- Libre de OGM
- Libre de BSE/TSE

La idoneidad de uso, etiquetado y dosificación debe evaluarse según la formulación final y la normativa vigente en el mercado de destino.

Conecte con INTABIOTECH

www.intabiotech.com

Naticel™ CMC 3000

HIGH-PERFORMANCE SODIUM CMC SOLUTIONS



Texture, stability and rheological control for next-generation formulations

INTABIOTECH develops and supplies **Naticel™ CMC 3000**, a multifunctional cellulose gum for food and nutrition. Designed to thicken, stabilize and optimize water behavior, it helps improve texture, palatability, water retention and performance in multiple matrices.



Much more than ingredients: smart formulation, technical expertise and industrial vision.

OUR VALUE PROPOSITION



Quality and consistency

High purity and reliable performance.



Rheological control

Tailored viscosity and flow.



Functional stability

Helps protect proteins and control syneresis and crystallization.



Application versatility

Compatible with multiple processes and systems.

KEY PROPERTIES

- ✓ Soluble in cold and hot water
- ✓ Odorless and tasteless
- ✓ Gluten-free
- ✓ Plant-based origin
- ✓ Compatible with other hydrocolloids
- ✓ Water retention and texture improvement

COMMON APPLICATIONS



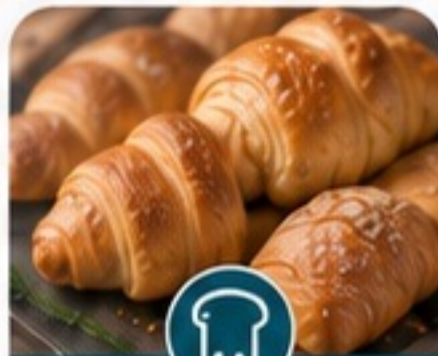
Beverages



Dairy and ice cream



Desserts and sauces



Bakery and fillings



Meat products



Animal nutrition

REGULATORY AND QUALITY REFERENCES



Ingredient identity

- Sodium carboxymethylcellulose
- CMC / Na-CMC
- Cellulose Gum
- E 466



Quality and suitability

- Kosher / Halal
- Plant-based origin
- GMO-free
- BSE/TSE-free



Suitability of use, labeling and dosage must be evaluated according to the final formulation and the regulations in force in the target market.



Connect with **INTABIOTECH**



www.intabiotech.com

