

# Naticel™ CMC 3000

ALL-ROUND HIGH PERFORMANCE

SODIUM CELLULOSE GUM



**MEJORA**

Resultados superiores



**VALORIZA**

Aporta valor a tus productos



**SOLUCIONA**

Resuelve desafíos tecnológicos



**RINDE**

Más eficiencia, menos costo



**CONFIANZA**

Calidad y seguridad garantizadas

## EL HIDROCOLOIDE MULTIFUNCIÓN DE ELECCIÓN EN LA INDUSTRIA



WINES • SPIRITS • MEATS • PET NUTRITION • BAKERY • CONFECTIONERY • DRESSINGS • DESSERTS • SNACKS  
BAKED GOODS • ICE CREAMS • PASTRIES • DAIRY PRODUCTS • FAT & OIL • DRINKS & BEVERAGES • SMOOTHIES  
COCKTAILS • SAUCES • PROCESSED & FROZEN FOODS • SPECIAL FOODSTUFFS • CREAMS & FILLINGS • SUPPORT

ORIGEN NATURAL

RECURSOS RENOVABLES

Naticel™ CMC 3000

ALL-ROUND HIGH PERFORMANCE SODIUM CELLULOSE GUM



PUREZA ESTABILIDAD RENDIMIENTO



ORIGEN NATURAL CALIDAD PREMIUM

ND Pharma & Biotech  
Making Life Better



TEXTURA PERFECTA



ESTABILIDAD EXCEPCIONAL



CONTROL REOLÓGICO



CALIDAD ASEGURADA

## ¿QUÉ ES NATICEL™ CMC?

Es una carboxi-metil-celulosa (CMC) obtenida mediante un proceso diferenciado que la dota de una múltiple funcionalidad, por lo que se denomina ALL-ROUND (todo uso).



Se produce a partir de la esterificación de la celulosa extraída de recursos naturales renovables como la madera. Sustituimos parcialmente los grupos hidroxil de la cadena de Beta-D-Glucosa por grupos carboximetil, obteniendo un polímero soluble de alto desempeño.



Aunque la CMC tiene múltiples aplicaciones en diversos campos, Naticel™ CMC 3000 está especialmente diseñada para la industria alimentaria, ofreciendo soluciones tecnológicas únicas.



Aporta una diversidad de funciones que elevan la calidad, textura, estabilidad y vida útil de tus productos.



Producto estable, disponible en sacos de papel con PE alimentario interior o sacos de PE alimentario multicapa. Opcionalmente Big-Bag 1.000 Kg.

UN INGREDIENTE, INFINITAS POSIBILIDADES

## ESPECIFICACIONES DE VENTA DEL PRODUCTO

Aspecto:	Polvo Cristalino Blanco
Pureza:	99,5% mínimo
Viscosidad (cps):	3000-4500
pH (sol. 1%):	6,00-8,50
Pérdida por desecación (%):	10,0000
Sodio (%):	12,4000
Plomo (ppm):	5,00
Metales pesados (ppm):	20,0
Mercurio (ppm):	1,0
Grado de sustitución:	0,80 mínimo
Glicolato (%):	0,4000 mínimo
Cloruro sódico (%):	0,5000 máximo
Cadmio (ppm):	1,00 máximo
Arsénico (ppm):	3,0 máximo

## FORMAS DE EMPLEO



En polvo, directamente en la pre-mezcla seca de aditivos y/o ingredientes (harinas, sal, azúcar, aditivos, mejorantes de panificación).



En heladería y lácteos, a dosificar en dependencia de la/s función/es pretendidas.



En forma de dispersión en base aceite, para su adición a las masas secas.



A través de preparaciones especiales como conformados de especias, pastas, concentrados de frutas, siropes, etc. que serán incorporados a la masa seca.



En todo tipo de rellenos o cubrimientos de productos diversos a los que puede ser añadido en forma de solución acuosa, pre-dispersado en aceite o pre-mezclado con otras sustancias o materias secas.



Para otras aplicaciones, consulte con nuestros técnicos y asesores de soluciones industriales y comerciales de producto.

## PROPIEDADES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

- ✓ Mejora de textura y palatabilidad
- ✓ Control de la reología y viscosidad
- ✓ Soluble en agua fría y caliente
- ✓ Excelente control de la cristalización
- ✓ Gran estabilizante de aplicaciones múltiples
- ✓ Coloide protector de las proteínas
- ✓ Retarda la degradación de la amilosa
- ✓ Función barrera protectora
- ✓ Compatible con otros hidrocoloides
- ✓ Sin olor y sin sabor
- ✓ Sin calorías / Sin gluten
- ✓ Claridad en solución
- ✓ Estabilización de proteínas
- ✓ Absorción y retención de agua
- ✓ Reemplazo de pectina

TECNOLOGÍA QUE SE SIENTE, RESULTADOS QUE SE VEN



EN BEBIDAS

Aporta una palatabilidad especial, pureza y sensación de limpieza al espesar cualquier bebida al nivel de viscosidad deseado.



EN LÁCTEOS

Ofrece estabilidad excepcional en bebidas lácteas y acidificadas. Evita la separación de proteínas y mejora la textura y viscosidad.

EN PANIFICACIÓN

Mejora el volumen, la miga y la frescura. Aumenta la hidratación de las masas y prolonga la vida útil.



EN HELADERÍA

Aporta cremosidad, reduce la formación de cristales de hielo y mejora la estructura y sensación en boca.

EN CÁRNICOS

Mejora la jugosidad, retención de agua y textura. Permite obtener productos más tiernos y estables.

EN SALSAS Y ADEREZOS

Estabiliza emulsiones, evita separaciones y aporta la consistencia ideal para cada formulación.



# Naticel™ CMC 3000

ALL-ROUND HIGH PERFORMANCE

## SODIUM CELLULOSE GUM



### IMPROVES

Superior results



### ADDS VALUE

Adds value to your products



### SOLVES

Solves technological challenges



### YIELDS

More efficiency, lower cost



### BUILDS TRUST

Guaranteed quality and safety

## THE MULTIFUNCTIONAL HYDROCOLLOID OF CHOICE IN THE INDUSTRY



WINES • SPIRITS • MEATS • PET NUTRITION • BAKERY • CONFECTIONERY • DRESSINGS • DESSERTS • SNACKS  
BAKED GOODS • ICE CREAMS • PASTRIES • DAIRY PRODUCTS • FAT & OIL • DRINKS & BEVERAGES • SMOOTHIES  
COCKTAILS • SAUCES • PROCESSED & FROZEN FOODS • SPECIAL FOODSTUFFS • CREAMS & FILLINGS • SUPPORT

NATURAL SOLUTION

FOR A BETTER QUALITY OF LIFE

Naticel™ CMC 3000

ALL-ROUND HIGH PERFORMANCE SODIUM CELLULOSE GUM

PURITY STABILITY PERFORMANCE

NATURAL ORIGIN PREMIUM QUALITY

ND Pharma & Biotech  
Making Life Better



PERFECT TEXTURE



EXCEPTIONAL STABILITY



RHEOLOGICAL CONTROL



ASSURED QUALITY

## WHAT IS NATICEL™ CMC?

It is a carboxymethyl cellulose (CMC) obtained through a differentiated process that gives it multiple functionality, which is why it is called **ALL-ROUND** (all-purpose).



It is produced from the etherification of cellulose extracted from natural renewable resources such as wood. The hydroxyl groups of the Beta-D-Glucose chain are partially substituted by carboxymethyl groups to obtain a soluble polymer with a series of well-defined functions.



Although CMC has a wide range of applications in various fields, Naticel™ CMC 3000 is specifically designed for the food industry, offering unique technological solutions.



It provides a variety of functions that enhance quality, texture, stability and shelf life of your products.



Stable product, available in paper bags with food-grade PE inner liner or multilayer food-grade PE bags. Optional Big-Bag 1,000 Kg.

ONE INGREDIENT,  
INFINITE POSSIBILITIES

## PRODUCT SALES SPECIFICATIONS:

Appearance:	White Crystalline Powder
Purity:	99,5% minimum
Viscosity (cps):	3000-4500
pH (1% sol.):	6,00-8,50
Loss on drying (%):	10,0000
Sodium (%):	12,4000
Lead (ppm):	5,00
Heavy metals (ppm):	20,0
Mercury (ppm):	1,0
Degree of substitution:	0,80 minimum
Glycolate (%):	0,4000 minimum
Sodium chloride (%):	0,5000 maximum
Cadmium (ppm):	1,00 maximum
Arsenic (ppm):	3,0 maximum

## HOW TO USE:



In powder form, directly in the dry pre-mix of additives and/or ingredients (flours, salt, sugar, additives, baking improvers).



In ice cream and dairy applications, dosage depends on the function(s) to be achieved.



As an oil-based dispersion, for addition to dry mixes.



Through special preparations such as spice blends, pastes, fruit concentrates, syrups, etc., to be incorporated into the dry mix.



In all types of fillings or coatings for different products, added as an aqueous solution, pre-dispersed in oil or pre-mixed with other substances or dry materials.



For other applications, consult with our technical team and industrial and commercial product solutions advisors.

## KEY PROPERTIES THAT MAKE THE DIFFERENCE

- Improves texture and palatability
- Controls rheology and viscosity in aqueous systems
- Soluble in cold and hot water
- Excellent control of crystallization
- Great stabilizer for multiple applications
- Protein protective colloid
- Delays amylose degradation
- Functional barrier
- Compatible with other hydrocolloids
- Odorless and tasteless
- No calories / Gluten free
- Clarity in solution
- Stabilizes proteins
- Water absorption and retention
- Pectin replacement
- Improves textural properties

TECHNOLOGY THAT DELIVERS RESULTS YOU CAN SEE AND FEEL



### IN BEVERAGES

Provides exceptional palatability, purity and a clean mouthfeel, thickening any beverage to the desired viscosity level.



### IN DAIRY

Offers outstanding stability in dairy and low-pH beverages, acidified or blended with juices or plant-based drinks. Prevents whey separation.



### IN BAKERY

Improves volume, softness and freshness. Increases hydration of doughs and extends shelf life.



### IN ICE CREAM

Provides creaminess, reduces ice crystal formation and improves structure and mouthfeel.



### IN MEATS

Enhances juiciness, water retention and texture. Enables more tender and stable products.



### IN SAUCES & DRESSINGS

Stabilizes emulsions, prevents separation and provides the right consistency for every formula.