

## ПРОДУКТОВА ЛИСТА

### СУРОВИНИ И АДИТИВИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ

#### I. НИШЕСТЕТА И ПРОИЗВОДНИ

<b>MODIFIED POTATO STARCHES</b> <b>/E 1414/- hot and cold soluble</b>  /Модифицирани картофени нишестета-топло и студено разтворими-E1414/	Структуриращи агенти с приложение в производството на майонези, пикантни сосове, кетчуп, домати продукти, млечни продукти, сухи смеси, инстантни, плодови емулсионни кремове, както и в месната промишленост.
<b>NATIVE POTATO STARCH</b>	Нативно картофено нишесте
<b>MALTODEXTRIN</b>	Малтодекстрин
<b>DRY GLYCOSE SYRUP</b>	Декстроза

## II. КАРТОФЕНИ ПРОДУКТИ

<b>POTATO FLAKES</b> /Картофени люспи/	Суровина за приготвяне на картофени шюрета, замразени, структурирани, картофени продукти, кетъринг.
<b>POTATO FIBERS</b> /Картофени фибри Водопоглъщаемост 1:12/	Натурален продукт с приложение в месната, хлебната промишленост, за производството на млечни продукти и майонези, домати паста, както и за здравословни ниско-калорични храни.
<b>POTATO GRANULES</b> /Картофен гранулат/	Суровина за екструдирани продукти. Добавка за специални хлебни изделия, сухи супи и др.

## III. МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

<b>SODIUM CASEINATE</b>	Натриев Казеинат
<b>CALCIUM CASEINATE</b>	Калциев Казеинат
<b>LACTEPI SERIES</b>	Функционални смеси от млечни протеини.
<b>EPILAC SERIES</b>	Прахообразни сметана, масло, йогурт и топено сирене. Инстантизирани и престабилизиращи с пектин сухо мляко и йогурт на прах за производството на кисели млечни напитки и сухи инстантни напитки.
<b>EPIVAL SERIES</b>	Функционални млечни протеини с добавена растителна мазнина
<b>EPIMIX</b>	Инстантизирани бебешки млека с витаминно-минерален микс
<b>SWEET WHEY POWDER</b>	Суха Сладка Суроватка
<b>SKIMMED MILK POWDER</b>	Обезмаслено Сухо Мляко
<b>MILK POWDER 26%</b>	Пълномаслено Сухо Мляко
<b>COFFEE CREAMER</b>	Сметана за Кафе
<b>LACTOSE</b>	Лактоза

#### IV. КОНСЕРВАНТИ

<b>SORBIC ACID</b> /Сорбинова киселина/	Консервант - маслоразтворим.
<b>POTASSIUM SORBATE</b> / Калиев сорбат /	Консервант с многофункционално приложение.
<b>CALCIUM PROPIONATE</b> /Калциев Пропионат /	Консервант в хлебопроизводството. Инхибитор на растежа на плесени и бактерии.
<b>SODIUM BENZOATE</b> /Натриев бензоат /	Консервант с многофункционално приложение.
<b>SODIUM DIACETATE/SODIUM OR POTASSIUM LACTATE</b> /Натриев диацетат/натриев или калиев лактат /	Мощна антимикробна комбинация за контрол на <i>Listeria monocytogenes</i> и антиоксидант.

#### V. МЕТАБИСУЛФИТИ

<b>SODIUM METABISULPHITE</b> /Натриев Метабисулфит/	Антиоксидант, консервант и антимикробен агент.
<b>POTASSIUM METABISULPHITE</b> /Калиев Метабисулфит /	Антиоксидант, консервант и антимикробен агент.

## VI. КИСЕЛИННИ РЕГУЛАТОРИ

<b>CITRIC ACID</b> <b>Monohydrate/Anhydrous</b> /Лимонена Киселина-монохидрат и безводна/	Регулатор на киселинността.
<b>TRISODIUM CITRATE DIHYDRATE</b> /Тринатриев Цитрат-дихидрат /	Киселинен регулатор за буферни системи.
<b>CALCIUM CITRATE</b> / Калциев Цитрат /	Киселинен регулатор
<b>ASCORBIC ACID</b> / L-Аскорбинова киселина /	Широко приложение за витаминизиране на течни продукти, стандартизиране и стабилизиране на сухи храни и напитки, за подобряване качествата на брашната, в сухи смеси и сухи меса.
<b>L(+)- NATURAL TARTARIC ACID</b> / Натурална Винена Киселина /	Киселинен регулатор и стабилизатор.
<b>MALIC ACID</b>	Ябълчена Киселина
<b>PHOSPHORIC ACID</b>	Фосфорна Киселина
<b>VII. МЛЕЧНА КИСЕЛИНА И ЛАКТАТИ</b>	
<b>LACTIC ACID - liquid and powder form</b> /Млечна киселина-течна и прахообразна/	Киселинен регулатор и антиминобен агент.
<b>SODIUM LACTATE</b> /Натриев лактат/	Удължава срока на годност, подобрява сигурността, чрез инхибиране на патогенни бактерии, намалява водната активност, усилва вкуса на месо и месни изделия.
<b>POTASSIUM LACTATE</b> /Калиев лактат/	Източник на Калий

<b>CALCIUM LACTATE</b> /Калциев лактат/	Източник на Калций за обогатяване на храни и за желиране на хидроколоиди.
<b>MAGNESIUM LACTATE</b> /Магнезиев лактат/	Източник на Магnezий за обогатяване на храни.
<b>NATURAL FERROUS LACTATE</b> /Натурален железен лактат/	Продукт за стабилизиране цвета на черни маслини.
<b>GLUCONO DELTA LACTON</b> /Глюконо Делта Лактон/	Набухвател
<b>VIII. ЕМУЛГАТОРИ</b>	
<b>MONO - AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS</b> / Моно-и диглицериди на мастните киселини- E471/	Емулгатори с различно съдържание на моно- и диглицериди с широко приложение в хранителната индустрия.
<b>SODIUM STEAROYL LACTYLATE</b> / Натриев Стеароил Лактилат- E 482/	Емулгатор в хлебопроизводството и сладкарството. Особено подходящ за удължаване преснотата на нарязан и тостер хляб, както и кексове и пици.
<b>POLYGLYCEROL MONOSTEARATE</b> Полиглицерол моностеарат естери – E 475	Емулгатор за кексове и маргарини.
<b>PROPAN-1,2 DIOL ESTERS</b> Полипропиленгликолови естери - E 477	Емулгатор за кексове.
<b>POLYGLYCEROL POLYRICINOLEATE</b> / Полиглицерол Полирицинолеат- E 476/	Емулгатор за шоколадови продукти, емулсии за намазване на съдове за печене, емулгатор за нискомаслени маргарини.

<p><b>DATA ESTERS</b> / ДАТЕМ- Моно-и диглицериди на мастни киселини, естерифицирани с моноацетил-и диацетил винена киселина – Е 472с /</p>	<p>Емулгатор за хлебопроизводството.</p>
<p><b>CITRIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES</b> / Глицерил Стеарат Цитрат-Е 472с /</p>	<p>Емулгатор и протеин-свързващ агент в месната индустрия (пастети и други месни продукти), маргарини и майонези.</p>
<p><b>LACTIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES</b> / Лактилирани моно- и диглицериди Е 472в/</p>	<p>Емулгатор за аерирани десерти, мусове, пълнежни кремове и растителна сметана за разбиване.</p>
<p><b>POLYSORBATES- 20,60,80</b></p>	<p>Полисорбати - 20,60,80</p>
<p><b>SORBITAN TRISTEARATE</b> / Сорбитан Тристеарат-Е 492/</p>	<p>Инхибитор на масления цъфтеж с приложение в производството на шоколад и кувертюри.</p>
<p><b>LECITHIN – powder</b> /Лецитин на прах/</p>	<p>Приложение за екструдирани снаксове и курабии.</p>
<p><b>AERATING EMULSIFIERS</b> / Аериращи Емулгатори /</p>	<p>Приложение –всички видове кексове.</p>
<p><b>WHIPPING AGENTS</b> / Топинг Бази /</p>	<p>Приложение - сухи смеси за сладолед, сметана, кремове, мусове</p>

## IX. СТАБИЛИЗАТОРИ , СГЪСТИТЕЛИ, ЖЕЛИРАЩИ АГЕНТИ

<b>GUAR GUM-5000 CPS</b> / Гуарова гума-E412/	Сгъстител с многофункционално приложение.
<b>ISP XG 65, 80, 200</b> / Ксантанова гума с различна големина на частиците-E415/	Високомолекулен полизахарид. Стабилизатор и сгъстител .
<b>INSTANT GUM ARABIC</b> / Гума арабика-E414 /	Хидроколоид с приложение за шоколадови, захарни, изделия, ядки, стабилизатор в безалкохолни напитки и инстантни напитки. Източник на диетични фибри.
<b>CMC-Na</b> / Na-Карбоксиметилцелулоза-E466/	Сгъстител и стабилизатор с многофункционално приложение.
<b>CARRAGEENANE</b> / Карагенан-Различни видове-E407/	Фино пречистен екстракт от червени водорасли. Желиращ агент в редица хранителни продукти-месни продукти, сладоледи, мусове, млечни кремове, меки желета, топени сирена и др.
<b>LOKUST BEEN GUM</b> /Локуст Бийн Гума - различни типове-E410/	Сгъстител и стабилизатор с многофункционално приложение.
<b>TRAGACANTH GUM</b> /Трагакант гума - E 413/	Сгъстител и стабилизатор с многофункционално приложение.
<b>ALGINATES</b> / Натриеви, Пропиленгликолови алгинати, и Специални Блендове-E401,E405/	Хидроколоиди, получени от кафяви водорасли, с многофункционално приложение като емулгатори, стабилизатори, сгъстители, и желиращи агенти. Стабилни при ниски и високи температури, и в широк рН интервал. Използват се при производство на нискомаслени маргарини, йогурт, топени сирена, инстантни кремове, сладоледи, мусове, пикантни сосове и майонези, емулсионни плодови кремове и желета както и за структурирани месни продукти. Растителен заместител на желатина.
<b>AGAR</b>	Агар-Агар
<b>GELATINE</b> /Желатин /	Желиращ агент.

<b>PECTINS</b> /Цитрусови пектини различни видове/	Желиращ агент.
<b>X. ПШЕНИЧНИ ПРОТЕИНИ</b>	
<b>VITAL WHEAT GLUTEN</b> /Сух пшеничен глютен/	За стандартизиране на брашна.
<b>XI. СОЕВИ ПРОТЕИНИ</b> /СОЕВИ ПРОТЕИНИ-ИЗОЛАТИ, КОНЦЕНТРАТИ, ФУНКЦИОНАЛНИ СМЕСИ, СОЕВО БРАШНО-ЕНЗИМНО АКТИВНО, ТЕКСТУРИРАНИ СОЕВИ ПРОТЕИНИ/	
<b>XII. ОЦВЕТТЕЛИ</b>	
<b>B-CAROTENE 1,10,30%</b> / Бета-Каротен : водо-и масло разтворим/	Оцветител , антиоксидант, Витамин А прекурсор
<b>COPPER CHLOROPHYLLIN (acid stable)</b> Хлорофил-киселинно устойчив E141	Обезцветител за сирене.
<b>ANNATO</b>	Анато
<b>TURMERIC/CURCUMIN</b>	Тюрмерик/Куркумин
<b>ANTHOCYANE</b>	Антоцианин
<b>KARMIN</b>	Кармин
<b>PAPRIKA OLEOREZIN</b>	Олеорезин Паприка
<b>LUTEIN</b>	Лутеин
<b>CAMELISED SUGAR</b>	Карамелизирана захар
<b>VEGETABLE CARBON</b>	Растителен Въглен
<b>TITANIUM DIOXIDE</b>	Титанов Диоксид

### **XIII. ВКУСОВИ ПОДОБРИТЕЛИ**

*/ПРОДУКТИТЕ ФИГУРИРАТ В ОТДЕЛЕН КАТАЛОГ/*

<b>YEAST EXTRACTS</b>	Натурален продукт-Дрождеви екстракти с високо съдържание на 5`нуклеотиди, глутаминова киселина, аминокиселини, органични киселини и пептиди, осигуряващи базов бульон вкус, специфични вкусове на различни видове месо и вкусово усиляване. Източник на <b>УМАМИ</b> . Продуктите намират широко приложение във всички области на хранителната индустрия за овкусяване и изразяване на вкуса.
<b>MONOSODIUM GLUTAMATE</b>	Мононатриев Глутамат

### **XIV. ВИТАМИНИ И ВИТАМИННИ ПРЕМИКСИ**

*/ВИТАМИНИТЕ, ПРЕМИКСИТЕ И МИНЕРАЛИТЕ СЕ ИЗГОТВЯТ СПОРЕД ПРИЛОЖЕНИЕТО И ИЗИСКВАНИЯТА НА КЛИЕНТА/*

### **XV. АРОМАТИ**

*/АРОМАТИТЕ ФИГУРИРАТ В ОТДЕЛЕН КАТАЛОГ/*

<b>VANILLIN</b>	Ванилин - различни типове, Етилванилин
-----------------	--

### **XVI. HEALTH INGREDIENTS**

*/ЗДРАВΟΣЛОВНИ ДОБАВКИ/*

<b>NATURAL MIXED CAROTENOIDS</b>	Натурални Смесени Каротеноиди
<b>NATURAL MIXED TOCOPHEROLS</b>	Натурални Смесени Токофероли-антиоксиданти и източници на Витамин Е
<b>CONJULATED LINOLEIC ACID-CLA</b>	Спрегната Линолова Киселина
<b>PLANT STEROLS AND ESTERS</b>	Растителни Стероли и Стеролови Естери
<b>MIDDLE CHAIN TRIGLYCERIDES MCT</b> / Каприлик/Каприк триглицериди/	Мазнина за диетични и диабетични храни, бърз източник на енергия за храни за спортисти, хранителни добавки и храни за новородени бебета, .
<b>NATURAL LUTEIN ESTERS</b>	Натурални Лутеинови Естери
<b>PLANT EXTRACTS</b>	Растителни Екстракти-различни видове.
<b>ACACIA FIBRES</b> /Акациеви фибри/	Бифидус активни пребиотични фибри.

<b>XVII. ПАРАФИНИ</b>	
<b>PARAFFIN WAX</b>	Твърд Парафин - Фармацевтичен и Хранителен. Точка на втвърдяване-56-58 °С
<b>PARAFFIN OIL</b>	Течен Парафин- Фармацевтичен и Хранителен тип
<b>XVII. ХРАНИТЕЛНИ ФОСФАТИ</b> <i>/ФОСФАТИТЕ ФИГУРИРАТ В ОТДЕЛЕН КАТАЛОГ/</i>	
<b>XVIII. ДРУГИ ПРОДУКТИ</b>	
<b>SAPP</b> <i>/Кисел Натриев пирофосфат/</i>	Набухвател
<b>SODIUM BICARBONATE</b> <i>/Натриев Бикарбонат/</i>	Набухвател
<b>CAUSTIC SODA PEARLS/FLAKES-</b>	Натриева основа на перли /люспи - Фармацевтичен и Хранителен тип
<b>GLYCERIN VEGETABLE</b>	Глицерин - Растителен Фармацевтичен и Хранителен тип
<b>CALCIUM SULPHATE</b>	Калциев Сулфат
<b>CALCIUM CHLORIDE</b>	Калциев Дихлорид
<b>MONOPROPYLENE GLYCOL</b>	Монопропилен Гликол - Фармацевтичен тип
<b>SODIUM NITRITE</b>	Натриев Нитрит
<b>EDTA/Na EDTA</b>	ЕДТА/Na ЕДТА
<b>FUMMED SILICA</b> <i>/Аморфен силициев диоксид/</i>	Анти-втвърдяващ агент за сухи смеси и брашна
<b>XIX. ПРОДУКТИ ЗА ВИНОПРОИЗВОДСТВО, ЕТИЛОВ АЛКОХОЛ И ВИСОКОАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ</b>	
<b>BIOTECHNOLOGY PRODUCTS</b> <i>/Биотехнологични продукти/</i>	Ензими, дрожди, ферментационни биорегулатори, сухи дрождеви обвивки <b>ПРОДУКТИТЕ СА ВКЛЮЧЕНИ В СПЕЦИАЛИЗИРАН КАТАЛОГ</b>
<b>ADDITIVES</b>	АДИТИВИ
<b>BENTONITES</b>	Бентонити

<b>DIATOMITE EARTH</b>	Диатомити
<b>PVPP</b>	Поливинилполипиролон
<b>TANNINS</b>	Танини
<b>OAK CHIPS</b>	Дъбов чипс
<b>DIAMMONIUM PHOSPHATE</b>	Диамониев Фосфат
<b>AMMONIUM SULPHATE</b>	Амониев Сулфат
<b>L+TARTARIC ACID</b>	Натурална Винена Киселина
<b>METATARTARIC ACID</b>	Метавинена Киселина
<b>CREAM OF TARTAR</b>	Калиев Битартарат
<b>CITRIC ACID MONOHYDRATE</b>	Лимонена Киселина монохидрат
<b>MALIC ACID</b>	Ябълчена Киселина
<b>ASCORBIC ACID</b>	Аскорбинова Киселина
<b>LACTIC ACID</b>	Млечна Киселина
<b>PHOSPHORIC ACID</b>	Фосфорна Киселина
<b>POTASSIUM METABISULPHITE</b>	Калиев Метабисулфит
<b>POTASSIUM SORBATE</b>	Калиев Сорбат
<b>SOLUBLE CASEIN</b>	Калиев Казеинат
<b>GLYCERINE VEGETABLE</b>	Глицерин Растителен
<b>POTASSIUM CARBONATE</b>	Калиев Карбонат
<b>THIAMINE</b>	Тиамин
<b>ENNOCIANINE</b>	Еноцианин
<b>PARRAFIN WAX</b>	Твърд Парафин
<b>GUM ARABIC</b>	Гума Арабика-различни специализирани видове