



Entwicklungen und technische Lösungen für die

Nahrungsmittelindustrie

Zusätze, Aromen und Zutaten



Entwicklung, Formulierung und Herstellung

Zusammensetzungen und Tabletten
basierend auf Zusätzen und Zutaten

Technische Beratung

Über Zusätze und Gesetzgebung

Formulierungen nach Maß

Entwicklung und Herstellung

F+E Projekte

In Zusammenarbeit
mit Unternehmen und
Technologiezentren

Herstellprozesse

Technische Beratung

Zusätze, Aromen und

DIASA INDUSTRIAL



BEREICH NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE



ZUSÄTZE, AROMEN UND ZUTATEN

Die Aktivität dieses Bereiches konzentriert sich auf die Herstellung und den Vertrieb von Zusätzen, Aromen und Zutaten für die Nahrungsmittelindustrie.

Ihm steht ein F+E+I Bereich bei **Laboratorios LAC** zur Verfügung, wo qualifizierte Techniker an der Entwicklung von Projekten in Zusammenarbeit mit Unternehmen aus der Nahrungsmittelindustrie zusammenarbeiten.

Dies ermöglicht die kundenspezifische und vertrauliche, produkt- und prozessoptimierte Herstellung von Formulierungen nach Maß gemäß der Kundenanforderungen.

ENTWICKLUNGEN UND TECHNISCHE LÖSUNGEN FÜR DIE NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE

- Entwicklung, Formulierung und Herstellung von Zusammensetzungen basierend auf Zusätzen und Zutaten.
- Zusammenarbeit bei F+E-Projekten mit Unternehmen und Technologiezentren.
- Entwicklung und Herstellung von Formulierungen nach Maß.
- Technische Beratung über Zusätze und Gesetzgebung.
- Technische Beratung in Herstellprozessen.

LEISTUNGEN

- Lieferung von Zusammensetzungen und Tabletten basierend auf Zusätzen und Zutaten:

- Tafeloliven und eingelegtes Gemüse.
- Süßstoffzusammensetzungen.
- Soßen und Marmeladen.
- Gemüsekonserven.
- Natriumarmes Salz.
- Verwendungsfertig vorbereitete Produkte.

- Farbstoffe.
- Konservierungsmittel.
- Antioxidationsmittel.
- Süßstoffe.
- Verbindungs- und
- Geliermittel.
- Säuerungsmittel.
- Komplexbildner.
- Geschmacksverstärker.
- Zucker.
- Stärken.



Empresa asociada a
AFCA

Asociación de Fabricantes y
Comercializadores de aditivos y
Complementos Alimentarios



DAAC SYSTEM



Die effektivste und sicherste Alternative zur Dosierung von Aufgussflüssigkeiten.

Tablette auf Basis von Zusätzen und Zutaten formuliert, zur geeigneten Dosierung für jeden Gefäßtyp.

• Paprikakonserven

DIAPIM
DIAPIM PIQUILLO
DIAPIM PIQUILLO EDU

• Artischockenkonserven

DIALCA
DIALCA MARINADA

• Spargelkonserven

DIASPAR
DIASPAR STD

• Tomatenkonserven

DIATOM

• Pilz- und Champignonkonserven

DIASET

• Gemüsekonserven mit niedrigem Säuregehalt

DIABLANC

• Gewürztabletten

Homogene Gewürzdosierung in jedem Gefäß.





TAFELOLIVEN UND EINGELEGTES GEMÜSE



• Diaoliva

Zusammensetzung zur Vorbereitung einer Basislake für die Herstellung von pasteurisierten Oliven und eingelegtem Gemüse.

• Diaoliva B

Zusammensetzung zur Vorbereitung einer Basislake für die Herstellung von nicht pasteurisierten Oliven und eingelegtem Gemüse.

• Flavoliva

Zusammensetzung zur Vorbereitung einer Lake mit Anchovisgeschmack für die Herstellung von pasteurisierten Oliven und eingelegtem Gemüse.

• Flavoliva B

Zusammensetzung zur Vorbereitung einer Lake mit Anchovisgeschmack für die Herstellung von nicht pasteurisierten Oliven und eingelegtem Gemüse.

• Flavorlac

Zusammensetzung zur Vorbereitung einer Lake mit Anchovisgeschmack als Ersatz von Mononatriumglutamat. Ein Gramm dieser Zusammensetzung entspricht sechs Gramm MNG.

• Diaoliva BASE

Zusammensetzung zur Vorbereitung von Füllpaste für Oliven. Kombination mit der gewünschten Zutat zur Erstellung einer Füllpaste mit optimaler Gelierung und Textur.

• Diaoliva SABOR

Komplette Zusammensetzung zur Vorbereitung von Füllpaste für Oliven.

Die Produktlinie enthält unterschiedliche Aromen:

- Diaoliva Knoblauch.
- Diaoliva Zwiebel.
- Diaoliva Paprika.
- Diaoliva Zitrone.
- Diaoliva Orange.
- Diaoliva Mandel.
- Diaoliva Blauer Käse.



SÜSSSTOFFE



• Diasucra DSU

Feste Süßstoffzusammensetzung basierend auf kalorienfreiem Süßstoff mit hoher Intensität: Sucralose. Süßkraft im Vergleich zum Zucker 1:10.

• Diasucra DCS

Feste Süßstoffzusammensetzung basierend auf einer Kombination von kalorienfreien Süßstoffen mit hoher Intensität: Cyclamat und Saccharin. Süßkraft im Vergleich zum Zucker 1:10.

• Diasucra DAA

Feste Süßstoffzusammensetzung basierend auf einer Kombination von kalorienfreien Süßstoffen mit hoher Intensität: Aspartam und Acesulfam K. Spezielle Etikettierung erforderlich: „enthält Spuren von Phenylalanin“ Süßkraft im Vergleich zum Zucker 1:10.

• Diasucra ICS

Feste Süßstoffzusammensetzung basierend auf einer Kombination von kalorienfreien Süßstoffen mit hoher Intensität: Cyclamat und Saccharin. Nicht kariogener Süßstoff für Diabetiker geeignet. Süßkraft im Vergleich zum Zucker 1:10.

• Diasucra RED

Zucker reduziert mit Süßstoffen hoher Intensität. RED A: Saccharose reduziert mit Sucralose. RED B: Saccharose reduziert mit Cyclamat und Saccharin. Süßkraft im Vergleich zum Zucker 1:10.

• Diasucra LCS

Flüssige Süßstoffzusammensetzung basierend auf einer Kombination von kalorienfreien Süßstoffen mit hoher Intensität: Cyclamat und Saccharin.

• Diasucra LSU

Flüssige Süßstoffzusammensetzung basierend auf kalorienfreiem Süßstoff mit hoher Intensität: Sucralose



ZUSAMMENSETZUNGEN STABILISATOREN UND VERDICKUNGSMITTEL



• Diigel F

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei kalt zubereiteten Soßen.
Zur Verwendung bei Produkten mit hohem Ölanteil.
Basierend auf einer Gummikombination.
Schnelle Gelierung.

• Diigel F 827

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei kalt zubereiteten Soßen.
Zur Verwendung bei Produkten mit hohem Ölanteil.
Basierend auf einer Gummikombination.
Langsame Gelierung.

• Diigel F P65

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei kalt zubereiteten Soßen.
Basierend auf einer Kombination von Gummi und modifizierten Stärken.
Zur Verwendung bei Produkten mit hohem Ölanteil.

• Diigel F P37

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei kalt zubereiteten Soßen.
Basierend auf einer Kombination von Gummi und modifizierten Stärken.
Zur Verwendung bei Produkten mit niedrigem Ölanteil.

• Diigel F P25

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei kalt zubereiteten Soßen.
Basierend auf einer Kombination von Gummi und modifizierten Stärken.
Zur Verwendung bei Produkten mit niedrigem Ölanteil.



• Diigel C

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei warm zubereiteten Soßen.
Basierend auf einer Gummikombination.

• Diigel C 347

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei warm zubereiteten Soßen.
Basierend auf einer Kombination von Gummi und modifizierten Stärken.

• Diigel C 407

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei warm zubereiteten Soßen.
Basierend auf einer Kombination von Gummi und Carrageen.

• Diigel C 440

Zusammensetzung Stabilisator/Verdickungsmittel zur Verwendung bei warm zubereiteten Soßen.
Basierend auf einer Kombination von Gummi und Pektine.

• Diigel Sucra

Gelierender Zucker zur Marmeladenherstellung.
Basierend auf einer Kombination von Gummi, Pektinen und Citronensäure.

• Diasorina

Gelierende Zusammensetzung zur Marmeladenherstellung.
Basierend auf einer Kombination von Gummi und Carrageen.



IV PRDUKTLINIE



• Dianox A

Konservierungs- und Antioxidationsmittel.
Schützt die Nahrungsmittel vor mikrobiellen Beeinträchtigungen und Oxidation der der Luft oder dem Licht ausgesetzten Oberflächen.

• Dianox B

Antioxidationsmittel.
Schützt die Nahrungsmittel vor Oxidation der der Luft oder dem Licht ausgesetzten Oberflächen.

• Dianox Kartoffel MP

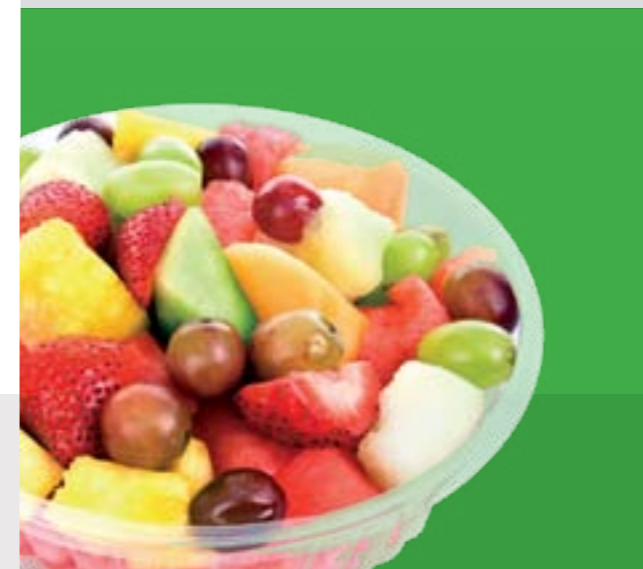
Konservierungs- und Antioxidationsmittel.
Zur Behandlung von verwendungsfertig vorbereiteten Kartoffeln.

• Dianox Gemüse MP

Antioxidationsmittel.
Zur Behandlung von verwendungsfertig vorbereitetem Gemüse.

• Dianox Obst MP

Antioxidationsmittel.
Zur Behandlung von verwendungsfertig vorbereiteten Obst.



NATRIUMARMES SALZ

• Diasal BS-50

Salzverbund mit 50% weniger Natrium als das herkömmliche Kochsalz bei Bewahrung der organoleptischen Eigenschaften. Stabil bei wärmebehandelten Produkten.

• Diasal BS-66

Salzverbund mit 66% weniger Natrium als das herkömmliche Kochsalz bei Bewahrung der organoleptischen Eigenschaften.

• Diasal BS-75

Salzverbund mit 75% weniger Natrium als das herkömmliche Kochsalz bei Bewahrung der organoleptischen Eigenschaften.



GESCHMACKS- LÖSUNGEN



AROMEN

- **FLEISCH:** Gewürz und Aromenextrakte, Fleischaromen, Räucher-, Salz und Dextrosearomen, Käsearomen...
- **Fisch:** Spezielle Ölen und fettlösliche Oleoresinöle und Ölessenzen für Marinaden, Aromen für Fischpasteten, Surimi....
- **Soßen:** Aromen für Majonäse und feine Soßen, Aromen auf Tomatenbasis, Salatdressings, Öl- und Essigaromen.
- **Suppen und Brühen:** Dehydrierte Aromen für Suppen, Bouillonwürfel, gekühlte und sterilisierte Suppen.
- **Fertiggerichte:** Fleischsud, Gemüsesud, Fischsud, Sud aus Krustentiere...
- **Snacks:** Breites Angebot an Seasonings zur Verwendung mit Kartoffelchips und Snacks.
- **Würzstoffe:** kulinarische Öle und Geschmackslösungen mit sauberer Etikette.
- **Getränke:** Aromen zur Verwendung bei Erfrischungsgetränken, alkoholischen Getränken, Getränkepulver...
- **Süßwaren:** Aromen zur Verwendung in Süßwaren, Milchprodukten, gebackenen Produkten und pharmazeutischen Produkten.



GESCHMACKSZUSAMMENSETZUNGEN

- **Flavorlac**
Geschmacksverstärker.
Mononatriumglutamatersatz. Ein Gramm dieser Zusammensetzung entspricht sechs Gramm MNG.
- **Diacrem Fleischbrühe**
Würzkomposition, die den typischen Geschmack nach Fleischbrühe verleiht.
- **Diacrem Hühnerbrühe**
Würzkomposition, die den typischen Geschmack nach Hühnerbrühe verleiht.
- **Diacrem Fischbrühe**
Würzkomposition, die den typischen Geschmack nach Fisch- und Krustentierbrühe verleiht.
- **Diacrem Gemüsebrühe**
Würzkomposition, die den typischen Geschmack nach Gemüsebrühe verleiht.



ZUSÄTZE UND ZUTATEN



- **Secuescal**
Flüssiger Komplexbildner für Nahrungsmittel. E-385 zu 30 %.
Eliminiert die Wasserhärte und vermeidet die Verfärbung und Oxidationsreaktionen verursacht durch metallische Spuren.
- **Secuescal GR2**
Fester Komplexbildner für Nahrungsmittel.
Eliminiert die Wasserhärte und vermeidet die Verfärbung und Oxidationsreaktionen verursacht durch metallischeSpuren.
- **Diasorben**
Flüssiges Konservierungsmittel.
Schützt die Nahrungsmittel vor mikrobiellen Beeinträchtigungen.
- **Diacítric**
pH-Regulierer.
Flüssige Citronensäure.
- **Diacalcio**
Härter
Flüssiges Kalziumchlorid.
- **Diasulfi**
Konservierungsmittel.
Flüssiges Natriummetabisulfit.
- **Diasulfi B**
Konservierungsmittel.
Flüssiges Metanatriumbisulfit.



ZUSÄTZE UND ZUTATEN



• Farbstoffe

- E100 Kurkumin.
- E101 Riboflavin.
- E120 Karmin, Karminsäure.
- E140 Chlorophyllen und Chlorophyllinen.
- E141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen.
- E150a Einfaches Zuckerkulör.
- E150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör.
- E150c Ammoniak-Zuckerkulör.
- E150d Ammonsulfit-Zuckerkulör.
- E153 Pflanzenkohle.
- E160a Carotine.
- E160c Paprikaextrakt.
- E160d Lycopin.
- E161b Lutein.
- E162 Beetenrot, Betanin.
- E163 Anthocyane.

• Konservierungsmittel

- E202 Kaliumsorbat.
- E211 Natriumbenzoat.
- E223 Natriummetabisulfit.
- E224 Kaliummetabisulfit.
- E250 Natriumnitrit.
- E252 Natriumnitrat.
- E281 Natriumpropionat.

• Antioxidantes

- E300 Ascorbinsäure.
- E301 Natriumascorbat.
- E316 Natriumisoascorbat.
- E392 Extrakt aus Rosmarin.

• Süßstoffe

- E420 Sorbit und Sorbitsirup.
- E950 Acesulfam-K.
- E951 Aspartam.
- E952 Cyclohexansulfamid-säure.
- E953 Isomalt.
- E954 Natriumsaccharin.
- E955 Sucralose.
- E965 Maltit.

• Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel

- E401 Natriumalginat.
- E406 Agar-Agar.
- E407 Carrageen.
- E410 Johannisbrotkernmehl.
- E412 Guarkernmehl.
- E415 Xanthan.
- E417 Tarakernmehl.
- E440 Pektine.
- E460 Mikrokristalline Cellulose.
- E466 Carboxymethylcellulose.
- E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.

• Sonstige

- Säuerungsmittel, Säurekorrekturstoffe, Trennmittel, Füllstoffe, Flussmittel, Härter, Geschmacksverstärker, Netzmittel, modifizierte Stärken, Backtriebmittel und Komplexbildner.

- E170 Calciumcarbonat.
- E260 Essigsäure.
- E270 Milchsäure.
- E296 Äpfelsäure.
- E327 Calciumlactat.
- E330 Citronensäure.
- E331 Natriumcitrate.
- E333 Calciumcitrate.
- E334 L(+)-Weinsäure.
- E338 Phosphorsäure.
- E331 Natriumphosphate.
- E340 Kaliumphosphate.
- E341 Calciumphosphate.
- E385 Calciumdinatrium-EDTA
- E452 Natriumpolyphosphat
- E500 Natriumcarbonat.
- E503 Ammoniumcarbonat.
- E508 Kaliumchlorid.
- E509 Calciumchlorid.
- E511 Magnesiumchlorid.
- E512 Zinn-II-chlorid.
- E513 Schwefelsäure.
- E514 Natriumsulfate.
- E516 Calciumsulfat.

- E524 Natriumhydroxid.
- E551 Siliciumdioxid.
- E575 Glucono-delta-lacton.
- E579 Eisen-II-gluconat.
- E621 Mononatriumglutamat.
- E627 Dinatriumguanylat.
- E631 Dinatriuminosinat.
- E1422 Acetyliertes Distärkeadipat.
- E1442 Hydroxypropyldistärkephosphat.

ZUTATEN

• Zucker

- Saccharose, Glukose, Fruktose, Dextrose, flüssiger Zucker und Zuckersirup.

• Salz

- Feines, grobes, gemahlene, feuchtes Salz, Pökelsalz...

• Gewürze

- Blattgewürze, gemahlene Gewürze, Gewürzmischungen.

• Back- und Kuchenwaren

- Margarinen, Öle, Fette und pflanzliche Cremes.

PROJEKTE F+E



Dem Nahrungsmittelindusbereich von Diasa Industrial steht ein F+E+I Bereich bei Laboratorios LAC zur Verfügung, wo qualifizierte Techniker an der Entwicklung von Projekten in Zusammenarbeit mit Unternehmen aus der Nahrungsmittelindustrie zusammenarbeiten. Dies ermöglicht die kundenspezifische und vertrauliche, produkt- und prozessoptimierte Herstellung von Formulierungen nach Maß gemäß der Kundenanforderungen.

LABORATORIOS LAC

Labor zur Analyse und Kontrolle durch ENAC akkreditiert und Nahrungsmittelspezialist.

- Analysen.
- Technische Unterstützung.
- Schulung.
- F+E.

F+E: Projektkoordination und Projektabwicklung. Durchführung der erforderlichen Tätigkeiten zur Beantragung regionaler und nationaler Fördermittel und Subventionen für F+E. Forschungslinien zur Qualitätsverbesserung und zur Optimierung der Herstellprozesse. Kontrollsysteme zur Qualität, Gesundheit und Sicherheit. Entwicklung und Verbesserung von Nahrungsmitteln.



LABORATORIOS LAC

Padre Lucas, 11-13
26500 Calahorra LA RIOJA (Spanien)
Tel.: + 34 941 130 862 · Fax: + 34 941 137 132
lac@laboratorioslac.com



NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE
alimentaria@diasaindustrial.com



GANZHEITLICHE HYGIENE
higiene@diasaindustrial.com



MARKIERUNG, ETIKETTIERUNG UND KODIERUNG
marcoet@diasaindustrial.com



BEHANDLUNG VON PROZESSWASSER
diaqua@diasaindustrial.com



SCHWIMMBÄDER
piscinas@diasaindustrial.com



LABORATORIOS LAC
lac@laboratorioslac.com
www.laboratorioslac.com

ISO 9001



ZERTIFIKAT Nr. 6972

ISO 14001



ZERTIFIKAT Nr. 6972

**VON DEM MINISTERIUM FÜR GESUNDHEIT UND
VERBRAUCHERFRAGEN ZUGELASSENE PRODUKTE.**

**ZERTIFIZIERUNG FÜR UMWELTSYSTEME,
-QUALITÄT UND -MANAGEMENT**

DIASA INDUSTRIAL, S.A.

Polígono La Azucarera, s/n · Apdo. 51
Calahorra 26500 La Rioja Spanien
Tel. + 34 941 134 549 · Fax + 34 941 135 008
diasa@diasaindustrial.com
www.diasaindustrial.com

DELEGACIÓN SUR (VERTRETUNG SÜD)
Pol. Base 2000 c/ Castillo de Aledo, 3
Lorquí 30654 Murcia Spanien
Tel. + 34 968 676 249 Fax. + 34 968 676 254
diasa@diasaindustrial.com

