

INCOLTEC
Food Colour Innovation S.L.

info@incoltec.com
www.incoltec.com
tel. (+34) 93 798 6216
Via Europa 98 · 08304
Mataró · Barcelona · Spain



Страсть по **цветам**

Естественный отбор

Привлекательный внешний вид является важным элементом в восприятии потребителя пищевых продуктов, и мы обязуемся поставлять натуральные красители, которые обеспечат достижение этих ожиданий.

Новая тенденция в пищевой промышленности во всем мире требует красители, полученные из натуральных ингредиентов.

Красители **INCOLTEC** дают продуктам питания и напиткам привлекательный и достойный внешний вид. Мы можем предложить полную Цветовую палитру линии **LINICOL®**. Она содержит основные виды природных пигментов: **карминовую кислоту, каротиноиды, куркуминоиды, хлорофиллы и антоцианы**.

Знания, технологии и опыт

Путем тщательного подбора высококачественного сырья и применения передовых технологий, **INCOLTEC** обеспечивает специальные составы с улучшенной стабильностью и повышение эффективности для всех возможных применений. Окончательный оттенок, растворимость, дисперсность и стабильность регулируются таким образом, что эти ингредиенты дополняют конечный продукт при достижении точного цвета. Сочетая **опыт и применяя ноу-хау** в области натуральных красителей мы предлагаем превосходные продукты, гарантируя **стабильность, качество и безопасность**.

Натуральные красители

Натуральные красители получают из сельскохозяйственных, биологических или минеральных источников. Их получают путем селективной экстракции и изолированного процесса. Одним из преимуществ натуральных красителей является то, что они изготовлены из проверенного сырья, такого как: **черная морковь, красная капуста, виноград, куркума, люцерна, паприка и другие**.

Природно-идентичные красители являются аналогичными тем, которые встречаются в природе. Эти красители получены путем синтеза. В нашем портфолио предлагаем **Бета-Каротин, Апокаротиналь и Ликопен**.

Экстракты

Экстракты из пищевых продуктов изготавливаются из **концентратов фруктов, овощей, съедобных цветов и водорослей**. В связи с возросшим спросом на красящие экстракты с возможностью декларации **“чистой этикетки”**, постоянно растет уровень научных исследований и разработок **INCOLTEC**, посвященных поставке ярких стабильных решений. Наши экстракты получают без селективной экстракции или изоляции и дают возможность производителям продуктов питания и напитков иметь “чистую этикетку”.

НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ С ИНДЕКСОМ E



КАРМИН/КОШЕНИЛЬ (E-120)

Цвет/оттенок:	Оранжевый, Красный, Красно-фиолетовый
Источник:	Кошениль (<i>Dactylopius coccus</i>)
Пигмент:	Карминовая Кислота
Внешность:	Порошок и жидкость
Растворимость:	Водорастворимый и жирорастворимый
Применение:	Кислые и нейтральные значения pH, мясо, напитки, кондитерские изделия, молочные продукты, сушими, морепродукты
Стабильность:	Светоустойчивость: Превосходная Термоустойчивость: Превосходная



АНТОЦИАНИН (E-163)

Цвет/оттенок:	Красный
Источник:	Черная морковь, красная капуста, виноград
Пигмент:	Антоцианины
Внешность:	Порошок и жидкость
Растворимость:	Водорастворимый
Применение:	при кислом pH Напитки, джемы, кондитерские изделия
Стабильность:	Светоустойчивость: Хорошая Термоустойчивость: Хорошая



РАСТИТЕЛЬНЫЙ УГОЛЬ (E-153)

Цвет/оттенок:	Черный
Источник:	Карбонизированное растительное сырьё
Внешность:	В виде пасты
Растворимость:	Водорастворимый и жирорастворимый
Применение:	Кислые и нейтральные значения pH Кондитерские и Хлебобулочные изделия, Имитация Икры, Сушими
Стабильность:	Светоустойчивость: Превосходная Термоустойчивость: Превосходная





КУРКУМИН (E-100)

- Цвет/оттенок:** Жёлтый
- Источник:** Турмерик (*Curcuma longa*)
- Пигмент:** Куркумин
- Внешность:** Порошок и жидкость
- Растворимость:** Водорастворимый и жирорастворимый
- Применение:** Кислые и нейтральные значения pH
Кондитерские и хлебобулочные изделия, молочные продукты, мясная промышленность, закуски/снеки
- Стабильность:** Светоустойчивость: Хорошая
Термоустойчивость: Превосходная



БЕТА-КАРОТИН (E-160a)

- Цвет/оттенок:** Желтый и Оранжевый
- Источник:** Натуральный + NI: «Идентичный натуральному бета-каротин». (синтез)
- Пигмент:** Бета-Каротин
- Внешность:** Порошок и жидкость
- Растворимость:** Водорастворимый и жирорастворимый
- Применение:** Кислые и нейтральные значения pH
Кондитерские изделия, напитки, молочные и хлебобулочные продукты, соусы, маргарины, панировочные изделия, закуски/снеки
- Стабильность:** Светоустойчивость: Превосходная
Термоустойчивость: Превосходная



ХЛОРОФИЛЛ (E-141)

- Цвет/оттенок:** Зеленый
- Источник:** Люцерна
- Пигмент:** Хлорофилл
- Внешность:** Порошок и жидкость
- Растворимость:** Водорастворимый и жирорастворимый
- Применение:** Кислые и нейтральные значения pH
Кондитерские и хлебобулочные изделия, молочные продукты, напитки, закуски/снеки
- Стабильность:** Светоустойчивость: Хорошая
Термоустойчивость: Хорошая



АПОКАРОТИНАЛЬ (E-160e)

- Цвет/оттенок:** Красно-оранжевый
- Источник:** Натуральный + NI: «Идентичный натуральному бета-каротин». (синтез)
- Пигмент:** Апокаротиналь
- Внешность:** Порошок и жидкость
- Растворимость:** Водорастворимый и жирорастворимый
- Применение:** Кислые и нейтральные значения pH,
Кондитерские изделия, напитки, молочные и хлебобулочные продукты, соусы, маргарины, панировочные изделия, закуски/снеки, мясная промышленность
- Стабильность:** Светоустойчивость: Хорошая
Термоустойчивость: Хорошая



ПАПРИКА ORP (E-160c)

- Цвет/оттенок:** Красно-оранжевый
- Источник:** Паприка
- Пигмент:** Капсантин
- Внешность:** Порошок и жидкость
- Растворимость:** Водорастворимый и жирорастворимый
- Применение:** Кислые и нейтральные значения pH
Мясная промышленность, сурими, соусы, закуски/снаки, кондитерские изделия
- Стабильность:** Светоустойчивость: Хорошая
Термоустойчивость: Хорошая



ЛИКОПИН (E-160d)

- Цвет/оттенок:** Красный
- Источник:** Натуральный + NI: «Идентичный натуральному бета-каротин». (синтез)
- Пигмент:** Ликопин
- Внешность:** Порошок и жидкость
- Растворимость:** Водорастворимый и жирорастворимый
- Применение:** Кислые и нейтральные значения pH
Кондитерские изделия, напитки, молочные и хлебобулочные продукты, соусы, сурими, мясная промышленность
- Стабильность:** Светоустойчивость: Хорошая
Термоустойчивость: Хорошая





КРАСЯЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ “ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА” БЕЗ ИНДЕКСА Е



ЭКСТРАКТ ШАФРАНА

- Цвет/оттенок:** Желтый
Источник: Кроцин (Crocus Sativus)
Пигмент: Кроцин
Внешность: Порошок и жидкость
Растворимость: Водорастворимый и диспергируется в масле
Применение: Кислые и нейтральные значения pH
 Кондитерские изделия, молочные продукты, мясная промышленность, соусы, панировочные продукты, готовые блюда
Стабильность: Светоустойчивость: Превосходная
 Термоустойчивость: Превосходная



ЭКСТРАКТ САНДАЛОВОГО ДЕРЕВА

- Цвет/оттенок:** Красно-розовый
Источник: Сандаловое дерево (Pterocarpus santalinus)
Пигмент: Сандаловое дерево
Внешность: Порошок и жидкость
Растворимость: Водорастворимый
Применение: Нейтральные значения pH
 Мясная и молочная промышленность
Стабильность: Светоустойчивость: Хорошая
 Термоустойчивость: Хорошая



ЭКСТРАКТ КРАСНОЙ СВЕКЛЫ

- Цвет/оттенок:** Красно-розовый
Источник: Концентрат свеклы
Пигмент: Бетанин
Внешность: Порошок и жидкость
Растворимость: Водорастворимый
Применение: Кислые и нейтральные значения pH
 Молочные продукты, десерты, вяленое и свежее мясо, фарш
Стабильность: Светоустойчивость: Слабая
 Термоустойчивость: Превосходная





ЭКСТРАКТ СПИРУЛИНЫ

Цвет/оттенок:	Голубой
Источник:	Голубо-зеленые водоросли
Пигмент:	Спирулина /PHYCOCYANIN
Внешность:	Порошок и жидкость
Растворимость:	Водорастворимый
Применение:	Кислые и нейтральные значения pH Кондитерские и хлебобулочные изделия, молочные продукты
Стабильность:	Светоустойчивость: Хорошая Термоустойчивость: Хорошая



ЭКСТРАКТ ЧЕРНОЙ МОРКОВИ

Цвет/оттенок:	Красный
Источник:	Черная морковь
Пигмент:	Антоцианины
Внешность:	Порошок и жидкость
Растворимость:	Водорастворимый
Применение:	Кислые значения pH Напитки, джемы и кондитерские изделия
Стабильность:	Светоустойчивость: Хорошая Термоустойчивость: Хорошая



ЭКСТРАКТ РЕДИСА

Цвет/оттенок:	Красно-оранжевый
Источник:	Редис
Пигмент:	Антоцианины
Внешность:	Порошок и жидкость
Растворимость:	Водорастворимый
Применение:	Кислые значения pH Напитки, джемы и кондитерские изделия
Стабильность:	Светоустойчивость: Хорошая Термоустойчивость: Хорошая





ЛАБОРАТОРИЯ

ИССЛЕДОВАНИЯ, РАЗРАБОТКИ, ИННОВАЦИИ

Наша **R+D+I** подразделение состоит из профессиональной команды с многолетним опытом работы в пищевой промышленности, современно оборудованной лаборатории и опытно-промышленной установки для конечных продуктов. Эти данные позволяют нам разрабатывать **красители в соответствии с требованиями наших клиентов**. Наша способность реагировать на любой проект не превышает 5 дней.

INCOLTEC предлагает Вам:

ИННОВАЦИИ, что возможно только зная подробно потребности наших клиентов. С помощью этой информации наша команда в лаборатории имеет **иные знания, опыт и видение, чем остальные**, когда речь идет о разработке новых продуктов.

ЦВЕТ, происхождение и качество каждого вида сырья гарантировано подписанием ежегодных соглашений с постоянными поставщиками. Мы избегаем смену поставщиков из-за разницы в ценах.

ТЕХНОЛОГИЯ, у нас есть **несколько видов измерительного оборудования** для правильного поиска цветов и развития наших выкрасок: спектрофотометр, колориметр, текстурометр, рефрактометр, денситометр, прецизионные весы, pH-метр, несколько типов мешалок, эмульгирующие устройства и мини блендеры. У нас также есть небольшая опытно-промышленная установка для производства мясных и кондитерские изделий, напитков, молочных продуктов и сурими.



ЛАБОРАТОРИЯ

СЕРТИФИКАТЫ

ISO 9001:2008

ISO 9001:2008

ISO 14001:2004

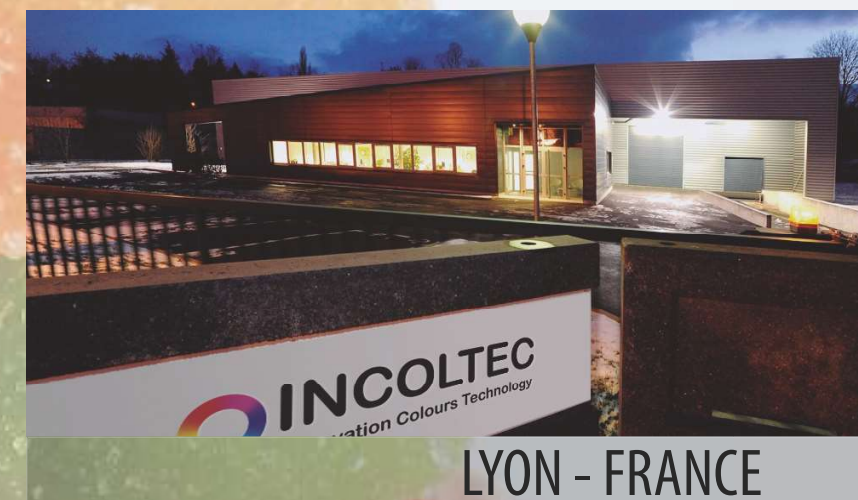
ISO 22000:2005

ISO/TS 22002-1:2009

FSSC 22000



GIRONA - SPAIN



LYON - FRANCE



SCHLANGEN - GERMANY

БЛАГОДАРЯ НАШИМ 3-м ФАБРИКАМ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ
БЫСТРОЕ РЕАГИРОВАНИЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ
И **СКОРУЮ ДОСТАВКУ**