



Desarrollos y soluciones técnicas para la

# Industria Alimentaria

Aditivos, aromas e ingredientes



## Desarrollo, formulación y fabricación

Complejos y comprimidos basados en aditivos e ingredientes

## Asesoramiento técnico

Sobre aditivos y legislación

## Formulaciones a medida

Desarrollo y fabricación

## Proyectos I+D

En colaboración con empresas y centros tecnológicos

## Procesos productivos

Asesoramiento técnico

## Aditivos, aromas e ingredientes

**DIASA INDUSTRIAL**



# DIVISIÓN INDUSTRIA ALIMENTARIA



## ADITIVOS, AROMAS E INGREDIENTES

La actividad de esta división se centra en la fabricación y comercialización de aditivos, aromas e ingredientes para la industria alimentaria.

Dispone de un área de I+D+i en **Laboratorios LAC**, donde técnicos cualificados trabajan en el desarrollo de proyectos en colaboración con Empresas del sector.

Esto le permite ofrecer la fabricación personalizada y confidencial de formulaciones a la medida de las necesidades de cada Cliente, optimizando productos y procesos.

## DESARROLLOS Y SOLUCIONES TÉCNICAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Desarrollo, formulación y fabricación de complejos y comprimidos basados en aditivos e ingredientes.
- Colaboración en proyectos I+D con Empresas y Centros Tecnológicos.
- Desarrollo y fabricación de formulaciones a medida.
- Asesoramiento técnico sobre aditivos y legislación.
- Asesoramiento técnico en procesos productivos.

## SERVICIOS

- Suministro de complejos y comprimidos basados en aditivos e ingredientes:
  - Aceitunas de mesa y encurtidos.
  - Complejos edulcorantes.
  - Salsas y mermeladas.
  - Conservas vegetales.
  - Sal baja en sodio.
  - IV Gama.
- Suministro de aditivos, aromas e ingredientes para la industria alimentaria.
  - Colorantes.
  - Conservantes.
  - Antioxidantes.
  - Edulcorantes.
  - Espesantes y gelificantes.
  - Acidulantes.
  - Secuestrantes.
  - Potenciadores del sabor.
  - Azúcares.
  - Almidones.
  - Aromas.
  - Especias.



Empresa asociada a  
AFCA

Asociación de Fabricantes y  
Comercializadores de aditivos y  
Complementos Alimentarios



# DAAC SYSTEM



## La alternativa más eficaz y segura a la dosificación con líquido de gobierno.

Comprimidos formulados en base a aditivos e ingredientes que proporcionan la dosis adecuada a cada tipo de envase.

- **Conservas de pimiento**

DIAPIM  
DIAPIM PIQUILLO  
DIAPIM PIQUILLO EDU

---

- **Conservas de alcachofa**

DIALCA  
DIALCA MARINADA

---

- **Conservas de espárrago**

DIASPAR  
DIASPAR STD

---

- **Conservas de tomate**

DIATOM

---

- **Conservas de seta y champiñón**

DIASET

---

- **Conservas vegetales de baja acidez**

DIABLANC

---

- **Comprimidos de especias**

Dosificación homogénea de especias en cada envase.

---





# ACEITUNAS DE MESA Y ENCURTIDOS



- **Diaoliva**  
Complejo para la preparación de salmuera base en la fabricación de aceitunas y encurtidos pasteurizados.
- **Diaoliva B**  
Complejo para la preparación de salmuera base en la fabricación de aceitunas y encurtidos no pasteurizados.
- **Flavoliva**  
Complejo para la preparación de salmuera sabor anchoa en la fabricación de aceitunas y encurtidos pasteurizados.
- **Flavoliva B**  
Complejo para la preparación de salmuera sabor anchoa en la fabricación de aceitunas y encurtidos no pasteurizados.
- **Flavorlac**  
Complejo para la preparación de salmuera sabor anchoa sustituto de glutamato monosódico.  
Un gramo de complejo equivale a seis gramos de GMS.
- **Diaoliva BASE**  
Complejo para la preparación de pasta de relleno de aceitunas. Se combina con el ingrediente deseado para obtener una pasta de relleno con una gelificación y textura óptimas.
- **Diaoliva SABOR**  
Complejo completo para la preparación de pasta de relleno de aceitunas.  
La gama incluye varios sabores:
  - Diaoliva Ajo.
  - Diaoliva Cebolla.
  - Diaoliva Pimiento.
  - Diaoliva Limon.
  - Diaoliva Naranja.
  - Diaoliva Almendra.
  - Diaoliva Queso Azul.





# COMPLEJOS EDULCORANTES



- **Diasucra DSU**

Complejo edulcorante sólido basado en edulcorante acalórico de alta intensidad: sucralosa.

Poder edulcorante respecto al azúcar 1:10.

---

- **Diasucra DCS**

Complejo edulcorante sólido basado en la combinación de edulcorantes acalóricos de alta intensidad: ciclamato y sacarina.

Poder edulcorante respecto al azúcar 1:10.

---

- **Diasucra DAA**

Complejo edulcorante sólido basado en la combinación de edulcorantes acalóricos de alta intensidad: aspartame y acesulfame K. Requiere etiquetado especial: "contiene una fuente de fenilalanina".

Poder edulcorante respecto al azúcar 1:10.

---

- **Diasucra ICS**

Complejo edulcorante sólido basado en la combinación de edulcorantes acalóricos de alta intensidad: ciclamato y sacarina.

Edulcorante no cariogénico apto para diabéticos.

Poder edulcorante respecto al azúcar 1:10.

---

- **Diasucra RED**

Azúcar reducido con edulcorantes de alta intensidad.

RED A: sacarosa reducida con sucralosa

RED B: sacarosa reducida con ciclamato y sacarina.

Poder edulcorante respecto al azúcar 1:10.

---

- **Diasucra LCS**

Complejo edulcorante líquido basado en la combinación de edulcorantes acalóricos de alta intensidad: ciclamato y sacarina.

---

- **Diasucra LSU**

Complejo edulcorante líquido basado en edulcorante acalórico de alta intensidad: sucralosa.

---



# COMPLEJOS ESTABILIZANTES ESPESANTES



- **Diagel F**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en frío.  
Indicado para productos con alto contenido en aceite.  
Basado en la combinación de gomas.  
Gelificación rápida.

---

- **Diagel F 827**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en frío.  
Indicado para productos con alto contenido en aceite.  
Basado en la combinación de gomas.  
Gelificación lenta.

---

- **Diagel F P65**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en frío.  
Basado en la combinación de gomas y almidones modificados.  
Indicado para productos con alto contenido en aceite.

---

- **Diagel F P37**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en frío.  
Basado en la combinación de gomas y almidones modificados.  
Indicado para productos con bajo contenido en aceite.

---

- **Diagel F P25**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en frío.  
Basado en la combinación de gomas y almidones modificados.  
Indicado para productos con bajo contenido en aceite.

---



- **Diagel C**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en caliente.  
Basado en la combinación de gomas.

---

- **Diagel C 347**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en caliente.  
Basado en la combinación de gomas y almidones modificados.

---

- **Diagel C 407**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en caliente.  
Basado en la combinación de gomas y carragenato.

---

- **Diagel C 440**

Complejo estabilizante/espesante para aplicación en salsas con proceso en caliente.  
Basado en la combinación de gomas y pectina.

---

- **Diagel Sucra**

Azúcar gelificante para la elaboración de mermelada.  
Basado en la combinación de azúcar, pectina y ácido cítrico.

---

- **Diasorina**

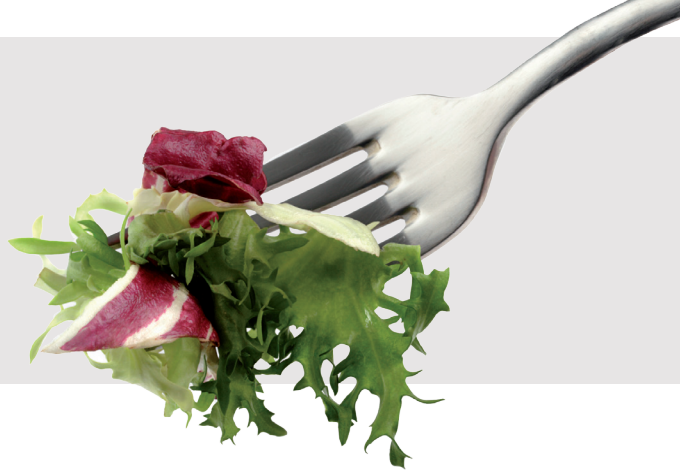
Complejo gelificante para la elaboración de mermelada.  
Basado en la combinación de gomas y carragenato.

---





## IV GAMA



- **Dianox A**

Complejo conservador y antioxidante.  
Protege los alimentos de las alteraciones de origen microbiano y de las oxidaciones de las superficies expuestas al aire o a la luz.

---

- **Dianox B**

Complejo antioxidante.  
Protege los alimentos de las oxidaciones de las superficies expuestas al aire o a la luz.

---

- **Dianox Patata MP**

Complejo conservador y antioxidante.  
Indicado para el tratamiento de patata en IV gama.

---

- **Dianox Verdura MP**

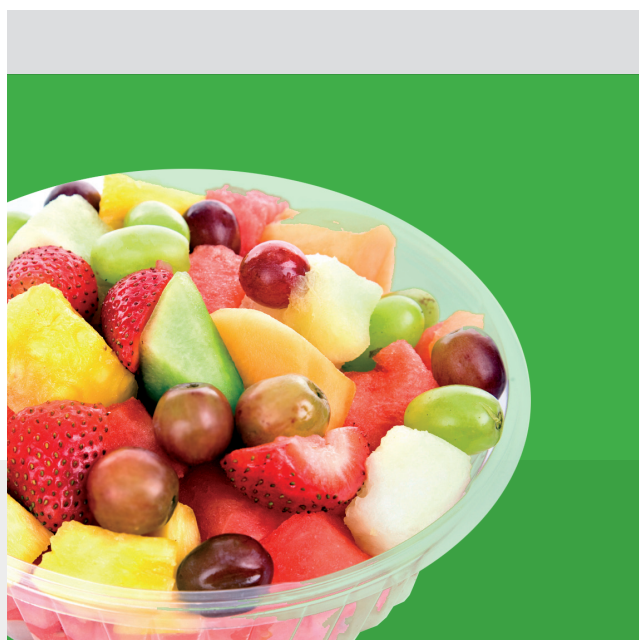
Complejo antioxidante.  
Indicado para el tratamiento de vegetales en IV gama.

---

- **Dianox Fruta MP**

Complejo antioxidante.  
Indicado para el tratamiento de frutas en IV gama.

---



## SAL BAJA EN SODIO

- **Diasal BS-50**

Sal reducida que aporta un 50% menos de sodio que la sal común manteniendo las propiedades organolépticas del producto. Estable en productos sometidos a tratamiento térmico.

---

- **Diasal BS-66**

Sal reducida que aporta un 66% menos de sodio que la sal común manteniendo las propiedades organolépticas del producto.

---

- **Diasal BS-75**

Sal reducida que aporta un 75% menos de sodio que la sal común manteniendo las propiedades organolépticas del producto.

---



# SOLUCIONES DE SABOR



## AROMAS

- **Cárnicas:** extractos y aromas de especias, aromas cárnicos, aromas de humo, sal y dextrosa ahumadas, aromas de queso...

---

- **Pescados:** aceites esenciales y oleorresinas liposolubles para escabeches, aromas para patés de pescado, surimi....

---

- **Salsas:** aromas para mayonesas y salsas finas, aromas para salsas en base tomate, dressings para ensaladas, aromatización de aceites y vinagres.

---

- **Sopas y caldos:** aromas para sopas deshidratadas, cubitos de caldo, sopas refrigeradas y sopas esterilizadas.

---

- **Platos preparados:** fondos cárnicos, fondos de vegetales, fondos de pescados y mariscos...

---

- **Snacks:** amplia gama de seasonings para aplicación en patatas fritas y snacks.

---

- **Condimentos:** aceites culinarios y soluciones de sabor con etiquetado limpio.

---

- **Bebidas:** aromas para aplicación en bebidas refrescantes, bebidas alcohólicas, bebidas en polvo...

---

- **Dulces:** aromas para aplicación en confitería, productos lácteos, productos horneados y farmacia.

---




## COMPLEJOS SABORIZANTES

- **Flavorlac**  
Complejo potenciador del sabor.  
Sustituto de glutamato monosódico. Un gramo de complejo equivale a 6 de GMS.

---

- **Diacrem caldo de carne**  
Complejo saborizante que proporciona el sabor típico a caldo de carne.

---

- **Diacrem caldo de pollo**  
Complejo saborizante que proporciona el sabor típico a caldo de pollo.

---

- **Diacrem caldo de pescado**  
Complejo saborizante que proporciona el sabor típico a caldo de pescado y marisco.

---

- **Diacrem caldo de verduras**  
Complejo saborizante que proporciona el sabor típico a caldo de verduras.

---








# ADITIVOS E INGREDIENTES



- **Secuescal**

Complejo secuestrante alimentario líquido. E-385 al 30%.

Elimina la dureza del agua y evita los cambios de color y reacciones de oxidación causadas por trazas metálicas.

---

- **Secuescal GR2**

Complejo secuestrante alimentario sólido.

Elimina la dureza del agua y evita los cambios de color y reacciones de oxidación causadas por trazas metálicas.

---

- **Diasorben**

Complejo conservante líquido.

Protege los alimentos de las alteraciones de origen microbiano.

---

- **Diacítric**

Regulador del pH.

Acido cítrico líquido.

---

- **Diacalcio**

Endurecedor.

Cloruro cálcico líquido.

---

- **Diasulfi**

Conservante.

Meta bisulfito sódico líquido.

---

- **Diasulfi B**

Conservante.

Meta bisulfito potásico líquido.

---



# ADITIVOS E INGREDIENTES



## • Colorantes

- E100 Curcumina.
- E101 Riboflavina.
- E120 Cochinilla, ácido carmínico, carmines.
- E140 Clorofilas y clorofilinas.
- E141 Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.
- E150a Caramelo natural.
- E150b Caramelo de sulfito cáustico.
- E150c Caramelo amónico.
- E150d Caramelo de sulfito amónico.
- E153 Carbón vegetal.
- E160a Carotenos.
- E160c Extracto de pimentón.
- E160d Licopeno.
- E161b Luteína.
- E162 Rojo de remolacha, betanina.
- E163 Antocianinas.

## • Conservantes

- E202 Sorbato potásico.
- E211 Benzoato sódico.
- E223 Metabisulfito sódico.
- E224 Metabisulfito potásico.
- E250 Nitrito sódico.
- E252 Nitrato potásico.
- E281 Propionato sódico.

## • Antioxidantes

- E300 Ácido ascórbico.
- E301 Ascorbato sódico.
- E316 Eritorbato sódico.
- E392 Extracto de romero.

## • Edulcorantes

- E420 Sorbitol y jarabe de sorbitol.
- E950 Acesulfamo K.
- E951 Aspartamo.
- E952 Ciclamato sódico.
- E953 Isomalt.
- E954 Sacarina sódica.
- E955 Sucralosa.
- E965 Maltitol.

## • Emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes

- E401 Alginato sódico.
- E406 Agar.
- E407 Carragenano.
- E410 Goma garrofín.
- E412 Goma guar.
- E415 Goma xantana.
- E417 Goma tara.
- E440 Pectinas.
- E460 Celulosa microcristalina.
- E466 Carboximetilcelulosa.
- E471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos.

## • Otros

Acidulantes, correctores de la acidez, antiaglomerantes, agentes de carga, sales fundentes, endurecedores, potenciadores del sabor, humectantes, almidones modificados, gasificantes y secuestrantes.

- E170 Carbonato cálcico.
- E260 Ácido acético.
- E270 Ácido láctico.
- E296 Ácido málico.
- E327 Lactato cálcico.
- E330 Ácido cítrico.
- E331 Citratos de sodio.
- E333 Citratos de calcio.
- E334 Ácido L(+)-tartárico.
- E338 Ácido fosfórico.
- E339 Fosfatos de sodio .
- E340 Fosfatos de potasio.
- E341 Fosfatos de calcio.
- E385 EDTA cálcico disódico.
- E452 Polifosfato de sodio.
- E500 Bicarbonato sódico.
- E503 Bicarbonato amónico.
- E508 Cloruro potásico.
- E509 Cloruro cálcico.
- E511 Cloruro magnésico.
- E512 Cloruro de estaño.
- E513 Ácido sulfúrico.
- E514 sulfato ácido de sodio.

- E516 Sulfato cálcico.
- E524 Hidróxido sódico.
- E551 Dióxido de silicio.
- E575 Glucono-delta-lactona.
- E579 Gluconato ferroso.
- E621 Glutamato monosódico.
- E627 Guanilato disódico.
- E631 Inosinato disódico.
- E1422 Adipato de dialmidón acetilado.
- E1442 - Fosfato de dialmidón hidroxipropilado.

## INGREDIENTES

## • Azúcares

Sacarosa, glucosa, fructosa, dextrosa, azúcar líquido y jarabes de azúcares.

## • Sal

Sal fina, molida, gruesa, fomento, salazón...

## • Especias

Especias en hoja, especias molidas, mezclas de especias.

## • Panadería y Pastelería

Margarinas, aceites, grasas y cremas vegetales.



## PROYECTOS I+D

La división Industria Alimentaria de Diasa industrial dispone de un área de I+D+i en Laboratorios LAC, donde técnicos cualificados trabajan en el desarrollo de proyectos en colaboración con empresas y centros tecnológicos del sector.

Esto le permite ofrecer la fabricación personalizada y confidencial de formulaciones a la medida de las necesidades de cada cliente, optimizando productos y procesos.

### LABORATORIOS LAC

Laboratorio de análisis y control acreditado por ENAC y especializada en el sector agroalimentario.

- Área de servicios analíticos.
- Área de asistencia técnica.
- Área de formación.
- Área I+D.

Área I+D: Coordinación y gestión de proyectos.

Realización de los trámites necesarios para la solicitud de ayudas y subvenciones para I+D tanto a nivel regional como nacional.

Líneas de investigación dirigidas a la mejora de la calidad y a la optimización de procesos productivos.

Sistemas de control de calidad, sanidad y seguridad.

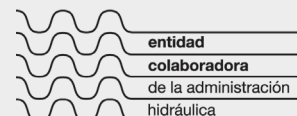
Desarrollo y mejora de productos alimenticios.

**Diasa Industrial** participa en el programa **INNPACTO 2011** con el proyecto denominado “Desarrollo de una cadena de producción de microalgas marinas e hipersalinas y productos derivados orientados al mercado de la alimentación”.



LABORATORIOS LAC

Padre Lucas, 11-13  
26500 Calahorra LA RIOJA  
T. 941 130 862 · F. 941 137 132  
lac@laboratorioslac.com  
www.laboratorioslac.com





*división*  
**INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
alimentaria@diasaindustrial.com



*división*  
**HIGIENE INTEGRAL**  
higiene@diasaindustrial.com



*división*  
**MARCAJE, ETIQUETADO Y CODIFICACIÓN**  
marcoet@diasaindustrial.com



*división*  
**TRATAMIENTOS DE AGUAS DE PROCESO**  
diaqua@diasaindustrial.com



*división*  
**PISCINAS**  
piscinas@diasaindustrial.com



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

ISO 9001



CERTIFICADO Nº 6972

ISO 14001



CERTIFICADO Nº 6972

PRODUCTOS HOMOLOGADOS POR EL  
MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.

SISTEMA, CALIDAD Y GESTIÓN  
MEDIOAMBIENTAL CERTIFICADOS

**DIASA INDUSTRIAL, S.A.**

Polígono La Azucarera, s/n · Apdo. 51  
Calahorra 26500 La Rioja España  
Tel. 941 134 549 · Fax 941 135 008  
diasa@diasaindustrial.com  
[www.diasaindustrial.com](http://www.diasaindustrial.com)

**DELEGACIÓN SUR**  
Pol. Base 2000 c/ Castillo de Aledo, 3  
Lorquí 30654 Murcia España  
Tel. 968 676 249 Fax. 968 676 254  
diasa@diasaindustrial.com

