

Boussey Control

Emulsifiants alimentaires

boussey-control.com



BOUSSEY CONTROL

Emulsifiants Alimentaires

Améliorer la qualité, l'apparence, la saveur et la transformation des aliments ? Notre gamme de solutions émulsifiantes.

Nos émulsifiants 471 sont des huiles de palme acides d'origine végétale. Cet ingrédient monostéarate de glycérol à base de plantes est largement utilisé comme agent épaississant, émulsifiant, anti-agglomérant et conservateur dans la production alimentaire, les boissons, les produits pharmaceutiques,

les cosmétiques et diverses autres industries. Il peut être utilisé aussi bien sous forme liquide que solide et, selon l'objectif final, aide à stabiliser les compositions, à améliorer l'apparence et la durée de conservation, à obtenir un plus grand volume et à rehausser les saveurs. Il aide également à prévenir le collage dans la transformation des aliments.



Applications

Améliorer la qualité, l'apparence, la saveur et la transformation des aliments. Avec notre gamme de solutions émulsifiants.

Découvrez nos **émulsifiants à base de palme**.

Saviez-vous que nous sommes une entreprise certifiée REACH ?



Registration,
Evaluation,
Authorization and restriction of
CHemicals

Static Control International SPRL
Date de soumission: 23 mars 2021
Numéro de soumission: WK827508-13
Numéro de décision: SUB-D-2114548470-51-01/F
Numéro CE: 250-705-4
Numéro d'enregistrement: 01-2119492307-33-0016





Boussey Control, une marque de
Static Control International SPRL
Stuivenbergstraat 4,
9790 Wortegem Petegem, BE
Tél. +32 56 905 950
info@boussey-control.be

boussey-control.com



BOUSSEY CONTROL