

# Jungbunzlauer

*From nature to ingredients®*



## 产品系列

生物基原料



ビジョン

From nature to ingredients®

# 关于Jungbunzlauer

Jungbunzlauer是全球领先的天然生物可降解原料生产商之一。它是一家国际化公司，总部位于瑞士，始建于1867年。发展至今，Jungbunzlauer已经成为专业的柠檬酸、生物胶、葡萄糖酸盐、乳酸、特盐和甜味剂生产商，产品广泛应用于食品、饮料、药品、日化行业以及其他各种工业领域。

Jungbunzlauer的产品均由可再生原材料通过自然发酵工艺而成。所有产品的使用、运输和处理都符合生态安全要求，Jungbunzlauer在奥地利、加拿大、法国和德国均设有生产工厂。

Jungbunzlauer拥有遍及全球的销售公司和分销商网络，对目标市场和客户需求有着深入的了解，是Jungbunzlauer以市场和客户为中心的基础。Jungbunzlauer致力于提供严格的质量标准，保证其产品和服务的卓越性以及可持续性。

Jungbunzlauer的技术服务、市场开发和应用技术团队凭借其专业知识，为客户提供满足个性化需求的定制解决方案，并提供最新的产品技术信息，用于帮助他们解决商业和技术难题。

我们将数十年的经验与最新的技术相结合，提供出高质量的产品。

# 产品

Jungbunzlauer 凭借多年的经验和已经掌握的知识，可生产一系列纯天然的可生物降解关键原料，供全球各行各业使用。Jungbunzlauer 的增值产品生产坚持最高质量标准，有着不同等级、不同规格和广泛的性能供选择。

## 柠檬酸系列

柠檬酸  
LIQUINAT®  
二水柠檬酸钠  
无水柠檬酸钠

---

## 乳酸系列

乳酸  
乳酸混合物  
乳酸钠  
乳酸钾  
乳酸盐混合物

---

## 特殊原料系列

功能性酸  
CITROFOL® AI、AII  
CITROFOL® BI、BII

---

## 生物胶系列

黄原胶  
TayaGel® (结冷胶)

---

## 葡萄糖酸盐系列

葡萄糖酸  
葡萄糖酸内酯  
微胶囊葡萄糖酸内酯 (eGdL)  
葡萄糖酸钠  
NAGLUSOL®  
sub4salt®  
sub4salt® cure  
sub4salt® plus 50

---

## 特盐系列

柠檬酸钾  
葡萄糖酸钾  
柠檬酸钙  
乳酸葡萄糖酸钙  
柠檬酸镁  
柠檬酸单镁  
乳酸镁  
柠檬酸锌  
乳酸锌  
葡萄糖酸锌  
柠檬酸一钠

---

## 甜味剂系列

ERYLITE® (赤藓糖醇)  
ERYLITE® 甜菊糖  
ERYLITE® 红糖

---

# 柠檬酸系列

柠檬酸产品是Jungbunzlauer产品组合中最多的产品类别。这个产品类别包含了柠檬酸（最重要的有机果酸）以及柠檬酸钠（最广泛使用的柠檬酸盐）。柠檬酸以干燥形式以及LIQUINAT®以液体形式进行市场销售。柠檬酸和柠檬酸钠具有良好的生物降解性，对工业和消费者都很安全。这些特性突出了它们作为食品和药品配料的用途。Jungbunzlauer的特殊盐产品系列中还包括其他各类的柠檬酸盐。



## 柠檬酸

柠檬酸是一种天然存在的果酸，我们通过对碳水化合物基质进行微生物发酵实现商业化生产。其酸味恰到好处，且易溶解，因此成为食品和饮料中最广泛使用的有机酸和 pH 调节剂。其极易与微量金属形成化合物，因此也是一种强效的抗氧化增强剂。在很多食品应用中，其具有稳定食品颜色、口味、风味和维生素的作用。

因为这些独有特征，柠檬酸也被广泛用于工业领域。许多行业已经利于其出色的螯合能力和无毒性，在产品用法方面谋求创新。

目前市售的 Jungbunzlauer 结晶柠檬酸有两种形式：无水柠檬酸和单水柠檬酸。

Jungbunzlauer LIQUINAT® 是一种可直接使用的柠檬酸水溶液，操作便捷。LIQUINAT® 可用作食品、饮料和药品中的酸和 pH 调节剂。

## 柠檬酸钠

这款柠檬酸盐有两种形式：二水柠檬酸钠和无水柠檬酸钠。二水柠檬酸钠常在食品、饮料和各种工业应用中用作缓冲剂、螯合剂及乳化盐。用作自动洗碗机洗涤剂 (ADWD) 的助洗剂时，它可取代磷酸盐，从而大大减轻了富营养化（水体中的植物和藻类过度生长）。

其无水形式通过专利干燥工艺由二水柠檬酸钠制得。无水柠檬酸钠晶体具有多孔基质，可用作无机和/或有机物质的载体。其不易结块，非常适合不需要过多水分的情况。因此，无水柠檬酸钠可用于对水分敏感的产品中，比如：干混合物、速溶饮料、洗涤剂,以及片剂和非处方药 (OTC) 药物中。

# 葡萄糖酸盐系列

Jungbunzlauer葡萄糖酸盐系列属于多功能原料，可用于食品、个人护理、制药和技术应用中。葡萄糖酸盐天然存在于水果、葡萄酒和蜂蜜中，由可再生碳水化合物发酵产生，是一种可持续、易于生物降解且安全的产品。该系列产品包括葡萄糖酸内酯 (GdL)、葡萄糖酸钠、液体葡萄糖酸盐和sub4salt。Jungbunzlauer生产的葡萄糖酸矿物盐属于特盐系列。

## 葡萄糖酸内酯

葡萄糖酸内酯(GdL) 呈白色结晶粉末状，是在结晶过程中除去水分得到的一种干燥形式。GdL遇水会完全溶解，逐渐水解为葡萄糖酸，同时 pH 值下降。葡萄糖酸口感温和，因此在各类食品生产中，GdL常用作酸味剂。在丝豆腐和白奶酪产品中，GdL 被用作大豆和牛奶蛋白的凝固剂；烘焙产品中的无钠无磷的发面酸；在肉类产品中，它可以代替发酵剂，加速生香肠的腌制，而且可与发酵剂结合使用，控制病原体；此外，在即食面条、面条和大米中，GdL 被用作防腐剂。在个人护理应用中，GdL 既是一种温和去角质剂，也是一种保湿剂。

## 微胶囊化葡萄糖酸内酯 (eGdL)

Jungbunzlauer还使用植物油作为包裹剂，生产微胶囊化GdL产品。这款胶囊包裹产品在烘焙应用中具有很大的优势，比如在面团准备过程中，用于调整反应速率；在烘焙粉储存过程中，用于保持产品稳定性。

## 葡萄糖酸

葡萄糖酸天然存在于水果、蜂蜜、康普茶和红酒中。Jungbunzlauer 可生产浓度为 50% 的食品级和技术级葡萄糖酸水溶液。在食品应用中，葡萄糖酸不仅可以调节成品的 pH 值，还可以让成品口感温和、回味悠长，是饮料、酱汁和调味品原料的不二之选。技术级葡萄糖酸用于清洁产品 (CIP) 中，具有溶解矿物渍的作用。

## 葡萄糖酸钠

葡萄糖酸钠呈白色结晶粉末状，属于葡萄糖酸钠盐。其主要用于技术应用中，比如：用作混凝土掺合料中的缓凝剂和增塑剂、工业、机构和家庭清洁产品中的钙镁离子螯合剂。其还可用于金属电镀和电子行业中的金属表面清洁，以及在农

业领域，用作配方辅助剂，提高微量营养素的吸收率。在个人护理产品中，葡萄糖酸钠可用作螯合剂（替代 EDTA）和强效保湿成分。近年来，葡萄糖酸钠越来越广泛地应用于食品领域。它可掩盖高甜度甜味剂、矿物盐和咖啡因的苦味。

## NAGLUSOL®

NAGLUSOL® 是一款浓度为 60% 的技术级水溶液，其中含有等量葡萄糖酸和葡萄糖酸钠。这款不具腐蚀性的浓溶液可以在低温环境（低至零下 10 摄氏度）下保持稳定，兼具葡萄糖酸和葡萄糖酸钠的优点。应用领域与其组成成分相同。



## sub4salt®

减钠运动席卷全球，食品生产商也因此在不断减少产品中的钠含量。这款获得专利的矿物盐混合物主要使用岩盐或海盐，在兼顾口感或功能的同时，钠含量减少高达 50%。Jungbunzlauer 的 sub4salt® 产品种类齐全，包括不同钠含量、不同颗粒度和不同添加剂的产品，比如：针对腌肉产品添加了碘或亚硝酸盐，非常切合全民减钠目标和消费者的低钠产品需求。



# 乳酸系列

乳酸系列是 Jungbunzlauer 的全新产品系列。该系列核心产品 L(+)- 乳酸是继柠檬酸之后第二大可食用有机酸。Jungbunzlauer 的乳酸系列产品组合也包括乳酸盐和混合物。

## L(+)- 乳酸

乳酸是一种天然存在于人体和发酵食品中的有机酸。乳酸商业化生产常用的方法是发酵。考虑到 L(+) 形态的乳酸具有更强的代谢能力，Jungbunzlauer 选择通过对天然碳水化合物进行传统发酵，生产出纯 L(+)- 乳酸。Jungbunzlauer L(+)- 乳酸为无色至淡黄色水溶液，有不同的浓度可供选择，是一款口味温和的酸度调节剂，有增味和抗菌的作用。其可用于各类食品、个人护理和化学产品中。

## 乳酸混合物

缓冲乳酸是 Jungbunzlauer 生产的第一款乳酸混合物。其是 L(+)- 乳酸和乳酸钠的液体混合物。与乳酸相比，缓冲乳酸的酸化作用更为温和，尤其适用于糖果产品，可减少糖分转化。我们还可以按要求定制乳酸与其他食品酸的混合物。

## 乳酸钠

Jungbunzlauer 乳酸钠是 L(+)- 乳酸钠盐，通过使用高纯度钠源中和纯天然酸的方式生产。其可作为 60% 的水溶液使用。乳酸钠可用作加工肉制品和鱼制品的安全防腐剂。也可用作糕点糖果的缓冲剂，减少水分流失，或者作为个人护理和家庭护理产品的湿润剂和保湿剂。

## 乳酸钾

Jungbunzlauer 乳酸钾是液态的 L(+)- 乳酸钾盐，通过使用高纯度钾源中和纯天然酸的方式生产。其可作为肉制品和鱼制品中的无钠病原体控制剂，健康组织和消费者无需再为减少钠摄入犯愁。作为皮肤中天然保湿因子 (NMF) 成分，其还是美容护理行业的强效保湿剂，可以保持皮肤顺滑。

## 乳酸盐混合物

Jungbunzlauer 生产各类乳酸钠或乳酸钾与醋酸钠或醋酸钾，或者双乙酸钠或双乙酸钾的混合物。乳酸盐和醋酸盐的协同作用可全面控制病原体和微生物，既能提升加工肉制品和鱼制品的安全性和保质期，又能兼顾口感。除此之外，在加工肉制品中结合使用乳酸钾和有机醋，还可以让配料表更干净，延长保质期。



# 特盐系列

Jungbunzlauer 特殊盐产品包含一系列独特的柠檬酸盐、葡萄糖酸盐或乳酸盐，采用高纯度有机钾、钙、镁、锌和钠来源。



## 柠檬酸钾

柠檬酸钾的功能与柠檬酸钠类似，是所有低钠产品的推荐食品添加剂。其也是非常优秀的钾源和体内碱化剂，也可用作药物中的活性成分，例如治疗肾结石的药物。临床证明在牙膏中添加柠檬酸钾，可以缓解牙齿敏感者的疼痛感。此外，其可用于不同的技术领域，比如：用于环保阻燃剂。

## 葡萄糖酸钾

葡萄糖酸钾可用于替代食物中的钠盐，作为补充剂产品和食品的钾源，帮助维持健康血压等。在药品中，其可用作体内碱化剂或用于补钾。葡萄糖酸钾可压缩性强，因此常用于片剂中。在技术应用中，其具有极佳的螯合性、出色的可生物降解性和良好的可溶性。

## 柠檬酸钙

柠檬酸钙是最重要的钙盐之一，可用于乳制品、加工水果、婴儿食品（尤其是婴儿配方奶粉）、临床营养品、片剂、饮料和其他钙强化产品。其主要特征包括钙含量高（21%）、生物利用率高、口感醇正。柠檬酸钙可直接压缩，因此是钙片的首选。此外，柠檬酸钙还具有有一些特殊功能，比如：可在热环境中保持稳定的 pH 值，或者用作加工食品的固化剂。由于其不吸湿的特性，因此也可用作抗结剂。

## 乳酸葡萄糖酸钙

乳酸葡萄糖酸钙是乳酸钙和葡萄糖酸钙的混合物。在药品中，其可作为泡腾片和速溶制剂的钙源，生物利用率高。在食品和饮料中，因为高溶解度（400 克/升）和口感醇正的突出特点，乳酸葡萄糖酸钙在各类产品中的使用范围不断扩大，比如：清汁饮料、碳酸饮料或浓缩饮料，以及乳制饮料和糕点糖果产品。

### 柠檬酸镁

柠檬酸镁是高纯度有机镁盐，生物利用率高、可溶性良好，矿物质含量高。Jungbunzlauer生产两种常见的柠檬酸镁产品，无水柠檬酸镁和九水柠檬酸镁。其口感醇正，使用便捷，是食品、饮料、营养补充剂和药品的首选镁源。块状柠檬酸镁可直接压缩成片剂。它还是一种高效干燥剂，常用于保持干混合物稳定，防止水敏成分受潮。

### 柠檬酸单镁

柠檬酸单镁是柠檬酸一元镁盐，摩尔比为 1:1。其可作为功能性食品、饮料和食品补充剂的矿物质来源。其酸味恰到好处，可溶性强，是粉状矿物质强化饮料的首选镁盐。作为一种部分中和盐，在提供镁源的同时，其也是温和的酸化剂。

### 乳酸镁

乳酸与高纯度镁源中和得到乳酸镁。镁在人体新陈代谢中发挥着至关重要的作用，而乳酸镁也因其良好的生物利用率而被用于膳食补充药和药品中。乳酸镁味道醇正，可溶性强，所以也是强化性饮料和其它液体制剂的理想镁源。

### 柠檬酸一钠

柠檬酸钠是一种无水酸盐，介于柠檬酸和中性柠檬酸钠之间。这种弱酸物质常用于泡腾片、干混合物和发酵粉中。此外，柠檬酸钠还常用作无毒发泡剂，比如：食品接触塑料的发泡。

### 柠檬酸锌

柠檬酸锌是一种有机锌盐，矿物质含量高 (31%)，味道醇正。柠檬酸锌具有出色的生物利用率、生理兼容性和诸多健康益处，可用于锌强化剂、食品补充剂和美容产品。其具有抗菌消炎的作用，能减少牙菌斑和牙垢的形成，因此可用于牙齿护理产品中。

### 乳酸锌

乳酸与高纯度锌源中和，再通过结晶作用得到乳酸锌。与柠檬酸锌相比，乳酸锌的可溶性更强。其可减少牙菌斑和牙垢的形成，且口味较为醇正，是口腔护理产品的理想原料。此外，其还可用作护肤产品的抗菌剂和皮肤舒缓剂。

### 葡萄糖酸锌

葡萄糖酸锌是最重要的有机锌源之一，可用于食品补充剂、强化食品和饮料。可溶性强，溶解速度快，口味较为醇正。作为一种有机盐，它不仅能够很好地被人体吸收，还可带来诸多健康益处。



# 特殊原料系列

基于我们的核心产品，Jungbunzlauer 可以针对食品、药品及技术应用，生产各类特殊原料产品。

## 功能性酸

在一些应用中，普通级柠檬酸产品的标准功能已无法满足需求。而我们通过使用独特的表面改性技术或在核心产品中添加优质材料，生产出一系列具有独特性能和趣味的功能酸产品。

柠檬酸 DC 是一种可直接压缩的柠檬酸。在泡腾片压制前的预加工步骤中，其这一功能可以节省时间和能源，同时使用较低的压缩力即可获得更高的片剂硬度。

CITROCOAT® N 的吸湿性较低，更难与其他结晶成分发生反应，具有良好的维稳性，适用于速溶饮料、保健品或糕点糖果等必须防止过早反应的食品应用。此外，在洗衣粉和洗衣片等技术应用领域，产品的储存也能受益于

CITROCOAT® N 的维稳特征。

柠檬酸 S40 是一种超细粉末，自由流动性强，操作简便。在混凝土或石膏中添加柠檬酸 S40 可改进流变特征，提高机械强度。

## CITROFOL®

CITROFOL® 品牌的柠檬酸酯产品是无色无味的低粘度液体，广泛应用于食品、个人护理和技术应用等行业。

## CITROFOL® AI、AII

CITROFOL® AI (柠檬酸三乙酯) 是一种已通过审批的食品添加剂和风味载体，主要用于饮料和蛋类加工。这款多功能产品通过了欧盟爱科赛尔有机认证 (ECOCERT)，是除臭剂、香水等个人护理应用中的理想添加剂，也可用作护肤产品的溶剂和软化剂。

在制药行业，CITROFOL® AI 是丙烯酸和纤维素片剂包衣的标准成膜剂，可同时满足高纯度和高性能要求。

CITROFOL® AII 是乙酰化的柠檬酸三乙酯，非常适合许多更高分子量和不同极性要求的应用。

## CITROFOL® BI、BII

此类柠檬酸酯可用于多用途聚合物加工，主要用作增塑剂，也可用作加工助剂和成膜剂，是一些受审查产品的完美替代品。在玩具、化妆品、药品敷料、食品接触薄膜、食品密封垫、医疗器械和其他塑料产品等许多应用中，它们可以替代邻苯二甲酸酯和己二酸，并且可达到同等增塑剂性能。生物基塑料材料要求可用于堆肥或可生物降解，所有柠檬酸酯都适合作为此类材料的添加剂。

在个人护理应用中，生物基原料通常是首选，因此 CITROFOL® 也广泛用于此类应用中。CITROFOL® 类产品可轻松均匀涂抹，肤感舒适，是传统润肤剂的理想替代品。另外一个里程碑是使用了来自可再生资源的丁醇。CITROFOL® BI eco 是 100% 的纯天然产品，而 CITROFOL® BII eco 的生物基比例为 90%。



# 甜味剂系列

甜味剂系列产品包括 ERYLITE®、ERYLITE® 甜菊糖和 ERYLITE® 红糖。现今诸多饮食话题都有提到基于 ERYLITE® 和基于 ERYLITE® 的甜味剂产品，比如：天然甜味剂、减糖/代糖、基于升糖指数的饮食或护齿产品。

## ERYLITE®

ERYLITE® 是首款天然多元醇，一种基于发酵的填充型甜味剂。其不仅天然，且零热量，是中、低和零热量食品和饮料的绝佳甜味剂。ERYLITE® 的升糖指数为零，甜味清醇，甜度为普通白糖的 60-70%。与其他多元糖醇相比，消化耐受性更好。

此外，其不伤牙齿，具有防龋齿功效，因此也适合用于牙齿护理产品。其已在全球许多国家和地区通过审批，包括欧洲、北美和亚洲的主要食品市场。在个人护理产品中，ERYLITE® 可用作护肤产品和护发产品的润肤剂和保湿剂。

## ERYLITE® 甜菊糖

ERYLITE® 甜菊糖是 ERYLITE® 和高纯度甜叶菊植物提取物 Rebaudioside A 的独特混合物。在 ERYLITE® 口感优势、消化耐受性和填充型甜味剂功能的基础上，该混合物结合了甜叶菊植物提取物的增甜效果。因此，这款零卡增甜剂产品属于“纯天然”产品，口感出众，同时兼具填充型甜味剂的所有功能。ERYLITE® 甜菊糖系列包括各种不同甜度的产品，可满足各类食品和饮料应用需求。

## ERYLITE® 红糖

ERYLITE® 红糖是 Jungbunzlauer 的红糖或原糖产品。其属于低热量甜味剂，甜度适中，呈古铜色，具有麦芽和焦糖的香味。其功能与普通的 ERYLITE® 产品类似，具有同样的生理性优点：零升糖指数、高消化耐受性和护齿。





## 生物胶系列

生物胶系列产品包括两款独有的亲水胶体黄原胶和 TayaGel®。黄原胶和 TayaGel® 均为生物基，属于非转基因认证原料，由可再生碳水化合物发酵制成。其具有优异的流变特征，非常适合用作食品和技术应用领域的稳定剂和增稠剂。

### 黄原胶

Jungbunzlauer 生产的黄原胶是一款独特的水状胶体，具有非常出色的流变特征。其具有高弹性和良好的剪切稀释性，是不可多得的水基产品稳定剂和增稠剂。

黄原胶可单独使用或与其它亲水胶体结合使用，广泛应用于食品行业，可改善产品的粘度、质地、口感，保持产品水分，防止产生结晶。

得益于此类独有特征，黄原胶特别适合用于调料和酱汁中，与其他任何亲水胶体相比，除开流动性方面的优势，它稳定性也更高。

在化妆品和药品应用中，在面霜、乳液、乳剂、口腔护理产品和糖浆中加入黄原胶，可帮助维持产品稳定性，调节产品粘度。它还可用作片剂中的缓释剂。黄原胶具有独特的剪切稀释流动行为，再加上出色的 pH 值和盐稳定性，还可用于清洁剂、油漆和油墨等家用和工业产品中。

由于黄原胶在高浓度盐水中的高粘度，以及其剪切稀释性和温度稳定性，在石油行业，黄原胶广泛用于高性能钻井液和用于提高石油采收率的液体中。

### TayaGel®

TayaGel® 是 Jungbunzlauer 的结冷胶品牌。结冷胶是一种极为高效的稳定剂和悬浮剂，即使在浓度极低（0.02% 到 0.05%）的情况下也是如此。

高酰基结冷胶加热至 80-90 摄氏度水化物冷却，会形成柔软、有弹性、有韧性的凝胶，而且很难再出现脱水收缩。

TayaGel® 具有稳定溶液中分散颗粒的特殊性能，同时也不会使粘度明显增大，是植物基乳制品、巧克力牛奶和含果肉饮料的首选。

在浓度较高的情况下，其会呈特殊的软凝胶状态，非常适合用于糕点糖果、果酱和水果制品、馅饼馅料、糖衣和糖霜，以及冰淇淋和酸奶等乳制品。



# 应用领域

Jungbunzlauer 在原料领域拥有丰富的专有技术和经验，能为各种应用领域提供创新解决方案。面对不断变化的消费者偏好和市场趋势，我们将继续密切关注各项科学发现，开发新产品，持续改进现有产品。

## 饮料



- 出色的酸化效果
- 改善口感
- 增味
- 补充矿物质
- 降低热量

## 工业应用



- 钻井液
- 混凝土缓凝剂
- 安全聚合物软化
- 重金属螯合

## 食品



- 食品安全性
- 稳定性出色
- 代糖
- 减钠
- 补充矿物质

## 个人护理



- 抗菌
- 天然留香
- 柔滑保湿
- 天然除臭
- 粘度控制

## 清洁剂和洗涤剂



- 生态友好的螯合作用
- 安全除垢
- 抗菌清洗
- 流变控制
- 表面保护

## 医疗保健



- 活性成分
- 矿物质来源
- 赋形剂
- 天然甜味剂



# 清洁剂和洗涤剂 • 工业应用

## 清洁剂和洗涤剂

餐具洗涤	■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■	■			■ ■ ■	■
工业清洁剂	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■		■		■ ■ ■ ■	■
洗熨护理	■ ■ ■ ■		■	■		■		■ ■ ■	■
表面护理	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■			■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■

## 工业应用

粘合剂、密封剂	■ ■ ■							■ ■ ■ ■	■
农用化学品、肥料	■ ■ ■	■	■	■	■	■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■
建筑	■ ■ ■		■ ■ ■			■		■ ■ ■ ■	■
精细化学品	■ ■ ■	■ ■	■	■				■ ■ ■ ■	
油墨、油漆、涂料	■ ■ ■			■	■			■ ■ ■ ■ ■	■
金属表面处理	■ ■	■	■ ■ ■	■		■ ■		■ ■ ■ ■	■
石油钻探	■ ■ ■				■				■
矿石开采与提炼	■ ■								■
纸	■ ■ ■		■ ■			■		■ ■ ■ ■	■
塑料、聚合物	■ ■ ■				■ ■		■	■ ■ ■ ■	
织物、皮革	■ ■ ■	■	■ ■ ■	■		■		■ ■ ■ ■	■

柠檬酸	LIQUINAT®	二水柠檬酸钠	无水柠檬酸钠	葡萄糖酸	葡萄糖酸内酯	NAGLUSOL®	葡萄糖酸钠	乳酸	乳酸钠	乳酸钾	柠檬酸钾	葡萄糖酸钾	柠檬酸钙	柠檬酸镁	柠檬酸锌	柠檬酸一钠	CITROFOL® AI	CITROFOL® AII	CITROFOL® BI	CITROFOL® BII	功能性酸	黄原胶
-----	-----------	--------	--------	------	--------	-----------	-------	----	-----	-----	------	-------	------	------	------	-------	--------------	---------------	--------------	---------------	------	-----



# 专注可持续性和高品质

我们面临的环境和气候威胁来自污染和破坏生态平衡的资源使用。因此，我们必须树立保护环境的责任意识，合作共创可持续发展的未来。选择在理念上志同道合的业务伙伴不失为良策。我们肩负着‘From nature to ingredients®’的使命，旨在实现环境、经济和社会的可持续发展，践行保护人类和环境的承诺。



## 环境可持续性

我们的目标是尽可能节约能源、水、原材料和其他敏感物质。为此，Jungbunzlauer 掌握了最先进的技术和工艺，稳扎稳打，努力减少温室气体排放。为了确保能持续改善环境标准和绩效，我们计算了企业碳足迹。此外，我们还遵循全球责任关怀®计划的目标和倡议。



## 经济可持续性

Jungbunzlauer 通过最大限度地控制成本，努力维持长期可持续的产品价格。此外，为保证供应安全和价格稳定，我们建立了反向一体化体系。凭借持续投资、最先进的生产工艺和全面的质量管理，我们也有能力确保一流的产品质量。



## 社会可持续性

Jungbunzlauer 所有生产基地和办事处都严格遵守社会责任标准。我们任人唯贤，不存在性别、宗教信仰或种族歧视。为员工营造多元化和开放的工作环境。在坚持高用人标准的同时，我们也承诺提供健康和安全的工作环境。



## 素食产品

越来越多的人选择素食主义或纯素生活方式。素食主义并不仅仅限于盘中餐食，其涉及所有日常用品。因此，世界各地的生产商都在调整自己的产品范围，增加无动物产品的供应。Jungbunzlauer 生产的纯天然原料完全符合素食主义者和纯素者的需求。



\*選り抜きの製品

## 非转基因产品定位

Jungbunzlauer 产品严格遵守非转基因政策。欧洲产品生产过程中的所有原材料均严格按照非转基因规范采购。所有发酵过程均使用天然和非转基因微生物。  
\* 不适用于柠檬酸 DC、CITROCOAT® N、CITROFOL® BI、CITROFOL® BII、eGdL、ERYLITE® 混合物、sub4salt®、黄原胶混合物、葡萄糖酸锌、柠檬酸单镁



COSMOS  
APPROVED

## ECOCERT 和 CoSMoS 认证

Jungbunzlauer 大部分个人护理和化妆品成分都通过了 ECOCERT 和 COSMOS 认证，一些清洁剂和洗涤剂成分也通过了 ECOCERT 认证，被认定为 100% 天然成分。



NATRUE  
Approved

个人护理和化妆品领域使用的大多数 Jungbunzlauer 产品均通过了天然认证，被认定为天然成分或天然提取成分。



Jungbunzlauer

Offers more

# Jungbunzlauer 集团

Jungbunzlauer 在各主要市场均设有代表处。通过建立区域化销售组织，确定当地分销合作伙伴，我们可为 130 多个国家和地区的客户提供优质、高效的服务。



总部 Jungbunzlauer Suisse AG

4002 瑞士巴塞尔 · 电话 +41 61 295 51 00 · [headquarters@jungbunzlauer.com](mailto:headquarters@jungbunzlauer.com) · [www.jungbunzlauer.com](http://www.jungbunzlauer.com)

本报告所载资料根据我们所掌握的知识精心编制。对于所述产品的相关信息，我们不承担任何责任或义务。用户在使用我们的产品时必须自行承担全部责任，尤其是与他人专利权和任何法律或政府法规有关的责任。