



# Gamme de produits

Ingrédients biosourcés

**Jungbunzlauer**

*From nature  
to ingredients®*

# À propos de Jungbunzlauer

**Jungbunzlauer est l'un des principaux producteurs au monde d'ingrédients biodégradables d'origine naturelle. La fondation de cette société internationale, dont le siège est basé en Suisse, remonte à 1867. Aujourd'hui, Jungbunzlauer est spécialisé dans les acides citrique, gluconique, lactique, les sels, esters et autres dérivés de ces acides, la gomme xanthane et les édulcorants pour l'alimentation et les boissons, les produits pharmaceutiques et cosmétiques, ainsi que pour diverses applications industrielles.**

Les produits de Jungbunzlauer sont fabriqués à partir de procédés de fermentation naturelle. Ils peuvent tous être utilisés, transportés et éliminés de manière sûre et respectueuse de l'environnement. La société dispose de sites de production en Autriche, au Canada, en France et en Allemagne.

Un réseau global de filiales de vente et de distributeurs, ayant une connaissance approfondie des marchés cibles et des exigences des clients, constitue la base de la forte orientation clients et marchés de Jungbunzlauer. Attachée à ses standards de qualité rigoureux, la société garantit l'excellence et la durabilité de ses produits et services.

Grâce à leur expertise, nos équipes de services techniques, de développement d'applications et de marchés aident nos clients à relever leurs défis techniques et commerciaux grâce à des solutions sur mesure adaptées à leurs besoins personnels et des informations constamment actualisées sur nos produits.

La qualité supérieure de nos produits repose sur des décennies d'expérience et un savoir-faire en perpétuelle évolution.

# Produits

Fort d'une longue expérience et d'un savoir-faire solide, Jungbunzlauer propose une large gamme d'ingrédients clés biodégradables d'origine naturelle, destinés à des industries diverses et variées dans le monde entier. Ces produits à forte valeur ajoutée sont fabriqués selon les normes de qualité les plus exigeantes et sont disponibles en plusieurs qualités, avec une large variété de spécifications et performances.

## Citrics

Les Citrics représentent le groupe le plus important au sein du portefeuille de produits de Jungbunzlauer. Ce groupe de produits comprend l'acide citrique, le plus important des acides organiques de fruits, et le citrate trisodique, le plus commun des sels d'acide citrique. L'acide citrique est commercialisé sous forme cristalline, ainsi qu'en solution sous le nom LIQUINAT®. L'acide citrique et le citrate de sodium sont facilement biodégradables et sans danger, à la fois pour une utilisation industrielle et pour les consommateurs. Leurs propriétés en font d'excellents ingrédients alimentaires ou pharmaceutiques. D'autres sels de l'acide citrique sont inclus dans le groupe de produits Special Salts.

### Acide Citrique

L'acide citrique est un acide naturellement présent dans de nombreux fruits et produit industriellement par fermentation microbienne d'un substrat de glucose. Caractérisé par un agréable goût acidulé et une bonne solubilité, c'est l'acide organique le plus utilisé, notamment en tant que régulateur de pH, dans les aliments et les produits pharmaceutiques. Son excellente capacité à former des complexes avec les oligoéléments métalliques en fait par ailleurs un puissant synergiste d'antioxydants. Il stabilise également la couleur, le goût, les arômes et les vitamines dans diverses applications alimentaires.

Les propriétés uniques de l'acide citrique peuvent aussi être exploitées pour toute une série d'applications industrielles. De nombreux secteurs mettent ainsi à profit ses remarquables propriétés de chélation et sa non-toxicité pour des utilisations innovantes. L'acide citrique cristallisé de Jungbunzlauer est commercialisé sous deux formes : anhydre et monohydraté.

LIQUINAT® est une solution aqueuse d'acide citrique, prête à l'emploi et facile à manipuler. Elle est utilisée comme acidifiant et régulateur de pH dans les aliments, les boissons et les produits pharmaceutiques.

### Citrate Trisodique

Ce sel tribasique d'acide citrique est commercialisé sous deux formes : dihydraté et anhydre. La forme dihydraté du citrate trisodique est couramment utilisée dans les produits alimentaires, les boissons et diverses applications industrielles comme tampon, agent séquestrant et sel émulsifiant. En tant que builder dans les détergents pour lave-vaisselle, elle remplace les phosphates, contribuant ainsi à réduire le phénomène d'eutrophisation (croissance excessive de plantes et d'algues dans les cours d'eau).

La forme anhydre est fabriquée à partir de la forme dihydraté, selon un processus de déshydratation breveté. Les cristaux de citrate trisodique anhydre possèdent une matrice poreuse qui peut être exploitée comme support pour des substances organiques et/ou inorganiques. Ils ne sont pas enclins au mottage et peuvent être utilisés dans des applications où l'excès d'eau est un problème. L'usage du citrate trisodique anhydre concerne donc les applications sensibles à l'eau, telles que les mélanges secs et les boissons instantanées, les détergents, ainsi que les médicaments en comprimés et en vente libre.



# Gluconates

Les Gluconates de Jungbunzlauer sont des ingrédients multifonctionnels pour l'agroalimentaire, l'hygiène corporelle, les produits pharmaceutiques et des applications techniques. Naturellement présents dans les fruits, le vin ou le miel, et produits par fermentation de carbohydrates renouvelables, ce sont des produits facilement biodégradables, durables et sûrs. Ce groupe de produits comprend la glucono-delta-lactone (GdL), le gluconate de sodium et les gluconates liquides. Les sels minéraux de l'acide gluconique fabriqués par Jungbunzlauer font partie du groupe de produits Special Salts.

## Glucono-delta-Lactone

La glucono-delta-lactone (GdL), poudre cristalline blanche, est une forme sèche de l'acide gluconique obtenue en déshydratant le produit par cristallisation. Lorsque la GdL est mise en contact avec de l'eau, elle se dissout complètement et s'hydrolyse progressivement pour donner de l'acide gluconique, tandis que le pH diminue. L'acide gluconique présente un profil aromatique doux, ce qui explique pourquoi la GdL est couramment utilisée comme acidifiant dans la production de nombreux types d'aliments. Elle est utilisée comme coagulant pour les protéines de soja et de lait dans le tofu et en fromagerie, comme agent levant sans sodium ni phosphate dans les produits de boulangerie, comme alternative aux ferments lactiques pour une maturation accélérée des saucisses sèches en charcuterie, et enfin comme conservateur dans les plats préparés à base de pâtes, nouilles et riz.



## Acide Gluconique

L'acide gluconique est naturellement présent dans les fruits, le miel, le kombucha et le vin. Jungbunzlauer propose de l'acide gluconique de qualité alimentaire et technique, en solution aqueuse à 50%. Pour les applications alimentaires, l'acide gluconique sert non seulement de régulateur de pH dans le produit fini, mais offre également un profil aromatique doux et long en bouche, recherché dans les boissons et les sauces. L'acide gluconique de qualité technique est quant à lui utilisé dans les produits de nettoyage (CIP) pour dissoudre les dépôts minéraux.

## Gluconate de Sodium

Le gluconate de sodium, poudre cristalline blanche, est le sel de sodium de l'acide gluconique. Il est principalement utilisé pour des applications techniques comme retardateur de prise et plastifiant efficace dans les adjuvants pour le béton, ainsi que comme agent chélatant pour les ions calcium et magnésium dans les produits de nettoyage industriels, professionnels et ménagers. Il est également employé pour le nettoyage de surfaces métalliques dans les industries du traitement de surface des métaux et de l'électronique, ou encore en agriculture pour améliorer l'assimilation des oligoéléments. Dans les produits de soin corporel, le gluconate de sodium sert d'agent chélatant (en remplacement de l'EDTA) et comme agent hydratant puissant. Ces dernières années, les applications alimentaires du gluconate de sodium se sont multipliées. Il est ainsi utilisé pour masquer l'amertume des édulcorants intenses, des sels minéraux et de la caféine dans les boissons.

## NAGLUSOL®

NAGLUSOL® est une solution de qualité technique à 60%, contenant des quantités égales d'acide gluconique et de gluconate de sodium. Solution concentrée non corrosive et stable à basse température (jusqu'à -10°C), elle associe les avantages de ses deux ingrédients et est employée pour les mêmes applications.

## Gluconate de Sodium EMF 1240

Il s'agit d'une solution de qualité technique à 45%, issue de la fermentation du gluconate de sodium. C'est un retardateur de prise et un plastifiant économique pour le béton.

## GLUCOSET®

La gamme de produits GLUCOSET® se compose de retardateurs de prise particulièrement fiables et spécialement adaptés aux besoins de l'industrie du plâtre. Basés sur des granulométries spécifiques de gluconate de sodium, de GdL et d'acide tartrique, les produits GLUCOSET® peuvent se substituer à l'acide tartrique naturel, le retardateur de prise de référence pour les mélanges de plâtre, à des coûts significativement moindres.

# Lactics

**Le groupe de produits Lactics est le plus récent proposé par Jungbunzlauer. Le fer de lance de ce groupe est l'acide L(+)-lactique, le deuxième acide organique le plus utilisé en agroalimentaire après l'acide citrique. Le portefeuille de produits Lactics de Jungbunzlauer compte également des lactates et des mélanges.**

## Acide L(+)-Lactique

L'acide lactique est un acide organique naturellement présent dans le corps humain et dans les aliments fermentés. Sa production commerciale se fait généralement par fermentation. La forme L(+) étant plus recherchée en raison de sa meilleure métabolisation, Jungbunzlauer a choisi de fabriquer un acide L(+)-lactique pur par fermentation traditionnelle de carbohydrates naturels. Disponible en solutions aqueuses de différentes concentrations, incolores à jaunâtres, ce produit agit comme un correcteur d'acidité doux, favorisant l'expression des arômes et avec des propriétés anti-bactériennes. Il peut être employé dans une large palette de produits alimentaires, chimiques et de soins corporels.

## Mélanges à base d'Acide Lactique

L'acide lactique tamponné est le premier mélange à base d'acide lactique proposé par Jungbunzlauer. Il s'agit d'un mélange liquide d'acide L(+)-lactique et de lactate de sodium. Il permet une acidification encore plus douce que l'acide lactique et s'avère particulièrement bénéfique en confiserie pour réduire l'inversion du sucre. Des mélanges d'acide lactique avec d'autres acides alimentaires peuvent être fabriqués sur demande.

## Lactate de Sodium

Le lactate de sodium Jungbunzlauer est le sel de sodium de l'acide L(+)-lactique obtenu par neutralisation de l'acide d'origine naturelle avec une source de sodium de grande pureté. Le lactate de sodium est disponible en solution aqueuse à 60%. C'est un conservateur sûr pour les produits transformés à base de viande et de poisson. Il est également employé comme agent tampon en confiserie et, en raison de sa grande capacité de rétention d'eau, comme humectant et hydratant dans les produits de soins corporels et ménagers.

## Lactate de Potassium

Il s'agit du sel de potassium de l'acide L(+)-lactique sous forme liquide, obtenu par neutralisation de l'acide d'origine naturelle avec une source de potassium de grande pureté. Utilisé comme un agent de lutte contre les pathogènes sans sodium dans les produits à base de viande et de poisson, il répond aux préoccupations des organisations sanitaires et des consommateurs concernant la réduction des apports en sodium. Composant du facteur naturel d'hydratation (NMF) de la peau, il sert aussi d'agent hydratant puissant et doux à la fois dans les cosmétiques.

## Mélanges à base de Lactates

Jungbunzlauer propose toute une gamme de mélanges à base de lactate de sodium ou de potassium, associé à l'acétate ou au diacétate de sodium ou de potassium. La combinaison de lactates et d'acétates crée des synergies pour la lutte contre les pathogènes et le contrôle de la flore totale, améliorant ainsi la sécurité et la durée de conservation des produits transformés à base de viande et de poisson.



# Special Salts

**Ce groupe de produits se compose d'une gamme unique de sources organiques très pures de calcium, magnésium, potassium, zinc et sodium, dérivées de l'acide citrique ou gluconique.**

## **Citrate Monosodique**

Le citrate monosodique, sel acide anhydre, occupe une position intermédiaire entre l'acide citrique et le citrate trisodique neutre. Il s'emploie comme acidifiant doux dans des comprimés effervescents, des mélanges secs et des levures chimiques. Le citrate monosodique est en outre couramment utilisé comme agent gonflant non toxique, par exemple pour faire mousser les plastiques destinés au contact alimentaire.

## **Citrate Tricalcique**

Le citrate tricalcique est l'un des sels de calcium les plus couramment utilisés dans les produits laitiers, les fruits transformés, les aliments pour bébés (notamment le lait en poudre), la nutrition clinique, les comprimés, les boissons et autres produits enrichis en calcium. Ses caractéristiques principales sont une forte teneur en calcium (21%), une excellente biodisponibilité et un goût neutre. Des formes directement compressibles font du citrate tricalcique l'option privilégiée pour les comprimés de calcium. Il possède en outre d'autres fonctions spécifiques, comme celle de régulateur de pH thermostable ou celle d'affermissant dans les aliments transformés. Il est également employé en tant qu'antiagglomérant en raison de son caractère non hygroscopique.

## **Lactate Gluconate de Calcium**

Il s'agit d'un mélange de lactate de calcium et de gluconate de calcium. Dans l'industrie pharmaceutique il est utilisé dans les comprimés effervescents et les préparations instantanées en tant que source de calcium dotée d'une excellente biodisponibilité. Dans le domaine alimentaire, les caractéristiques remarquables du lactate gluconate de calcium, associant une solubilité élevée (400 g/l) et un goût neutre, conduisent à de nouvelles applications dans une grande variété de produits, tels que les boissons limpides, gazeuses ou concentrées, ainsi que les boissons lactées et les confiseries.



### **Citrate Trimagnésique**

Les citrates trimagnésiques sont des sels organiques de magnésium d'une grande pureté, caractérisés par une excellente biodisponibilité, une bonne solubilité et une forte teneur en minéral. Jungbunzlauer propose les deux formes généralement disponibles : anhydre et nonahydratée. En raison de leur goût neutre et de leur simplicité d'utilisation, ils constituent une source privilégiée de magnésium pour les aliments, les boissons, les compléments alimentaires et les produits pharmaceutiques. Les formes agglomérées de citrate trimagnésique permettent la compression directe des comprimés. Excellent dessiccant, il est également couramment employé pour stabiliser des mélanges secs et protéger des ingrédients sensibles à l'eau.

### **Citrate Tripotassique**

Le citrate tripotassique offre les mêmes fonctionnalités que le citrate trisodique et est recommandé pour tous les produits alimentaires requérant une faible teneur en sodium. Excellente source de potassium et antiacide systémique, il est utilisé comme principe actif dans des médicaments, par exemple pour le traitement des calculs rénaux, ainsi que dans des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels pour favoriser l'équilibre acido-basique. Il est cliniquement prouvé que lorsqu'il est ajouté au dentifrice, il réduit les douleurs chez les individus aux dents sensibles. Il est par ailleurs employé dans diverses applications techniques.

### **Gluconate de Potassium**

Le gluconate de potassium remplace des sels contenant du sodium dans les aliments et sert de source de potassium dans les compléments et les produits alimentaires, pour par exemple maintenir une bonne pression artérielle. En pharmaceutique, il est utilisé comme antiacide systémique ou pour lutter contre les carences en potassium. Le gluconate de potassium se targue d'une excellente compressibilité, c'est pourquoi il est souvent utilisé dans les comprimés. Dans les applications techniques, le gluconate de potassium combine une remarquable capacité de chélation, une excellente biodégradabilité et une bonne solubilité.

### **Citrate de Zinc**

Il s'agit d'un sel de zinc organique à forte teneur minérale (31%) et au goût neutre. En raison sa très bonne biodisponibilité, de sa compatibilité physiologique et de ses nombreux effets bénéfiques pour la santé, il est employé pour l'enrichissement en zinc et la fabrication de compléments alimentaires et de produits cosmétiques. Ses effets antimicrobiens et anti-inflammatoires, ainsi que sa capacité à réduire la formation de la plaque dentaire et du tartre, lui valent d'être aussi présent dans les produits de soins dentaires.



# Specialties

Basées sur les produits phares de Jungbunzlauer, les Specialties sont destinées à différentes applications alimentaires, pharmaceutiques et techniques.

## sub4salt®

Les campagnes de sensibilisation et divers programmes de santé nationaux ont fortement encouragé les fabricants de l'industrie agroalimentaire à réduire la teneur en sel de leurs produits. Le principal défi lié à la réduction du sel est la perte d'appétence. sub4salt® et sub4salt® plus aident à diminuer la teneur en sodium de 25 à 50%, sans compromettre le goût ou la fonctionnalité. Quant à sub4salt® cure, ciblé pour la filière viande, il allie les propriétés technologiques d'un sel nitré et réduction du sodium.



## ESSICCUM®

ESSICCUM® associe la saveur et la fonctionnalité du vinaigre sous la forme d'une poudre. Cet acidifiant cristallin unique est totalement soluble dans l'eau et environ huit fois plus concentré que le vinaigre liquide. ESSICCUM® est donc employé dans des condiments végétariens ou non, offrant les caractéristiques typiques aux mélanges secs dans lesquels une saveur de vinaigre est souhaitée. ESSICCUM® K est une variante sans lactose du produit, destinée à répondre aux intolérances alimentaires aux additifs dérivés du lait, ainsi qu'aux préoccupations ethniques ou religieuses concernant les ingrédients d'origine animale.

## Diacétate de Sodium

Le diacétate de sodium est une source pratique et immédiatement disponible d'acide acétique et d'acétate de sodium car sous une forme finement granulée qui ne motte pas. Le processus de fabrication est basé sur la possibilité de placer de l'acide acétique libre dans le réseau cristallin de l'acétate de sodium neutre. L'acide est maintenu fermement en place, comme le démontre l'odeur négligeable du produit. Le diacétate de sodium est employé comme agent antimicrobien, arôme et régulateur de pH dans de nombreux produits alimentaires, les principales applications concernant la charcuterie, la boulangerie, ainsi que les snacks.

## Acides Fonctionnels

Certaines applications requièrent plus que ce que peuvent offrir les propriétés de l'acide citrique standard. Des techniques uniques de modification de surface ou l'adjonction de matériaux de haute qualité au produit de base ont donné naissance à une gamme originale d'acides fonctionnels. L'acide citrique DC est une forme d'acide citrique directement compressible : cette fonctionnalité évite les étapes de prétraitement, coûteuses en temps et en énergie, avant le compactage des comprimés effervescents. Sous forme cristalline, CITROCOAT® N est moins hygroscopique et moins réactif avec d'autres ingrédients, offrant ainsi une excellente stabilité au stockage des boissons instantanées, des produits de santé ou des lessives en poudre et en pastilles. Quant à l'acide citrique S40, il s'agit d'une poudre très fine, néanmoins très fluide et facile à manipuler. L'ajout d'acide citrique S40 dans le béton ou le plâtre optimise leurs propriétés rhéologiques et accroît leur résistance mécanique.



## CITROFOL®

Les esters d'acide citrique CITROFOL® constituent une excellente alternative aux produits sous surveillance. Ils affichent des performances égales en tant que plastifiants et peuvent ainsi se substituer aux phtalates et aux adipates dans de nombreuses applications telles que les jouets, les cosmétiques, l'enrobage des médicaments, les films alimentaires, les joints d'étanchéité des emballages alimentaires, les équipements médicaux et d'autres articles en plastique. CITROFOL® BII, qui arbore maintenant le logo de la compostabilité, est un additif qui convient parfaitement aux plastiques biosourcés. Une autre étape importante a été le passage sur du butanol produit à partir de ressources renouvelables. CITROFOL® BI eco est un produit 100% d'origine naturelle, tandis que la part biosourcée de CITROFOL® BII eco atteint 90%. Outre les différents types d'esters individuels, Jungbunzlauer propose CITROFOL® Systems, une gamme de plastifiants sur mesure pour applications techniques, qui associe de remarquables propriétés de durcissement et de faibles taux de migration.



# Sweeteners

Ce groupe de produits rassemble ERYLITE®, ERYLITE® Stevia et ERYLITE® Bronze. ERYLITE® et les systèmes d'édulcorants basés sur ce produit sont liés aux préoccupations nutritionnelles actuelles à propos des édulcorants naturels, de la réduction de la consommation de sucre, de la substitution de ce dernier, des régimes basés sur l'index glycémique ou encore de la santé bucco-dentaire.

## ERYLITE®

Édulcorant de charge issu de la fermentation, ERYLITE® est le premier polyol naturel. Outre ce fait, son avantage principal est qu'il affiche une valeur calorique de zéro (en Europe et au Japon, 0,2 kcal/g aux États-Unis), ce qui en fait un excellent édulcorant pour la formulation d'aliments et de boissons à valeur énergétique moyenne, faible ou nulle. ERYLITE® présente un index glycémique nul, une saveur sucrée nette, un pouvoir sucrant correspondant à 60 - 70% de celui du sucre, et il est bien mieux toléré que d'autres polyols. En outre, cet agent cariostatique favorise la bonne santé des dents. Il est approuvé dans de nombreux pays, y compris sur les principaux marchés agroalimentaires en Europe, en Amérique du Nord et en Asie.

## ERYLITE® Stevia

ERYLITE® Stevia est un mélange unique en son genre d'ERYLITE® et de rébaudioside A, un extrait de plante de stévia très pur. Ce mélange associe la qualité organoleptique, la tolérance digestive et la fonctionnalité de charge d'ERYLITE® à la capacité sucrante des extraits de stévia. Le résultat, 100% naturel, est un système édulcorant avec zéro calorie, au goût excellent et remplissant pleinement sa fonction de charge. ERYLITE® Stevia se décline en une gamme de produits avec différents niveaux de pouvoir sucrant, qui correspondent chacun à un produit – nourriture ou boisson – particulier.

## ERYLITE® Bronze

ERYLITE® Bronze est la version Jungbunzlauer du sucre brun ou sucre brut. Il s'agit d'un édulcorant pauvre en calories avec un pouvoir sucrant moyen, présentant une belle couleur bronze et une agréable saveur de malt et de caramel. Ses propriétés sont les mêmes que celle d'ERYLITE®, ainsi que ses avantages physiologiques : index glycémique nul, tolérance digestive élevée et respect de la santé bucco-dentaire.





## Xanthan Gum

**La gomme xanthane de Jungbunzlauer est un hydrocolloïde unique en son genre aux qualités rhéologiques exceptionnelles. Ses propriétés d'élasticité et de rhéofluidification en font un agent stabilisant et épaississant parfait pour les systèmes aqueux.**

### Gomme Xanthane

L'industrie agroalimentaire utilise la gomme xanthane comme ingrédient à part entière ou en association avec d'autres hydrocolloïdes pour une large gamme d'applications, afin de modifier la viscosité, la texture, la sensation en bouche et la capacité de rétention d'eau, ainsi que pour contrôler la formation de cristaux.

Les caractéristiques uniques de la gomme xanthane sont exploitées en particulier dans les sauces et vinaigrettes, auxquelles elle confère d'excellentes propriétés rhéologiques et une plus grande stabilité que tout autre hydrocolloïde.

Dans les applications cosmétiques et pharmaceutiques, la gomme xanthane sert à stabiliser et à donner une viscosité attrayante aux crèmes, lotions, émulsions, sirops et produits d'hygiène buccale. Elle peut aussi être employée dans la formulation de comprimés pour retarder la libération de la substance active.

En raison de son comportement pseudo-plastique unique et de son excellente stabilité au sel et sur une large plage de pH, la gomme xanthane est également employée dans des produits ménagers et industriels tels que les détergents, les peintures et les encres.

Le secteur pétrolier exploite lui aussi abondamment la stabilité des gommes xanthane par rapport à de fortes teneurs en sel et de hautes températures dans les fluides de forage haute performance et les fluides de récupération assistée du pétrole.

# Applications

Le savoir-faire et l'expérience de Jungbunzlauer en matière d'ingrédients sont la garantie de solutions innovantes pour de nombreux types d'applications. Afin de répondre aux changements des attentes des consommateurs et aux tendances du marché, nous suivons de manière permanente les évolutions scientifiques pour les intégrer au développement de nouveaux produits ou pour améliorer les produits existants.

## Boissons



- Excellente acidification
- Amélioration de la sensation en bouche
- Optimisation du goût
- Enrichissement en minéraux
- Réduction des calories

## Applications industrielles



- Fluides de forage
- Retard de prise du béton
- Plastification sans risque des polymères
- Chélation des métaux lourds

## Nourriture



- Sécurité alimentaire
- Meilleure stabilisation
- Substitution du sucre
- Réduction du sodium
- Enrichissement en minéraux

## Soins corporels



- Action antibactérienne
- Fixation naturelle des parfums
- Hydratation douce
- Déodorant naturel
- Contrôle de la viscosité

## Nettoyants et détergents



- Chélation écologique
- Détartrage sans risque
- Nettoyage antibactérien
- Contrôle rhéologique
- Protection des surfaces

## Santé



- Principes actifs
- Sources de minéraux
- Excipients
- Édulcorants naturels

# Boissons • Nourriture • Alimentation animale

## Boissons

Boissons alcoolisées	■ ■ ■		■ ■ ■ ■		■		■ ■ ■ ■
Sodas	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■		■ ■ ■ ■ ■
Boissons instantanées, sirops	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■ ■ ■
Jus	■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■ ■ ■
Boissons au thé ou au café prêtes à boire	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■ ■ ■
Boissons isotoniques et énergisantes	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Eaux	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■

	Acide Citrique LIQUINAT® Citrate Trisodique Dihydraté Citrate Trisodique Anhydre Acide Gluconique Glucono-delta-Lactone Gluconate de Sodium Acide Lactique Mélanges à base d'Acide Lactique Lactate de Sodium Lactate de Potassium Mélanges à base de Lactates Citrate Monosodique Citrate Tricalcique Lactate Gluconate de Calcium Citrate Trimagnésique Citrate Tripotassique Gluconate de Potassium Citrate de Zinc CITROFOL® Al – Citrate de Triéthyle ESSICCUM® – Substitut sec de vinaigre Acides Fonctionnels Diacétate de Sodium sub4sal® ERYLITE® ERYLITE® Stevia ERYLITE® Bronze Gomme Xanthane
--	--

## Nourriture

Aliments pour bébés, lait en poudre	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	
Produits de boulangerie	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■
Céréales, snacks	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Confiseries	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Produits laitiers	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Desserts, glaces	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Arômes	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Préparations de fruits, pâtes à tartiner	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Fruits, légumes	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Viande, poissons et crustacés	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Plats cuisinés, préparations instantanées	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Sauces, vinaigrettes, condiments	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Produits à base de soja		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Produits d'assaisonnement de table		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

## Alimentation animale

Aliments pour animaux d'élevage	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	
Aliments pour animaux de compagnie	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■



# Soins corporels • Santé

## Soins corporels

Maquillage	■ ■ ■	■	■ ■ ■	■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Déodorants	■ ■	■	■ ■ ■			■	■	■
Parfums	■ ■ ■ ■		■ ■ ■			■ ■		
Soins capillaires	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Soins bucco-dentaires	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■
Soin de la peau	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■
Savons et produits de bain	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■

	Acide Citrique LIQUINAT® Citrate Trisodique Dihydraté Citrate Trisodique Anhydre Acide Gluconique Glucono-delta-Lactone Gluconate de Sodium Acide Lactique Mélanges à base d'Acide Lactique Lactate de Sodium Lactate de Potassium Citrate Monosodique Citrate Tricalcique Lactate Gluconate de Calcium Citrate Trimagnésique Citrate Tripotassique Gluconate de Potassium Citrate de Zinc CITROFOL® AI – Citrate de Triéthyle CITROFOL® AII – O-Acétylecitrate de Triéthyle CITROFOL® BI – Citrate de Tributyle CITROFOL® BII – O-Acétylecitrate de Tributyle CITROFOL® Systems Acides Fonctionnels sub4salt® ERYLITE® ERYLITE® Stevia Gomme Xanthane							
<b>Santé</b>								
Nutrition clinique	■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■ ■
Equipements médicaux	■ ■ ■						■ ■ ■ ■	
Médicaments en vente libre, compléments alimentaires	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■	■ ■ ■
Produits pharmaceutiques	■ ■ ■ ■	■			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■		■

# Engagés pour la qualité et le développement durable

Notre environnement et notre climat sont menacés par la pollution et l'exploitation non durable des ressources. Il est donc essentiel d'avoir conscience de notre responsabilité envers l'environnement et de coopérer pour le développement durable. Pour cela, nous commençons par choisir des partenaires qui partagent cette vision. Notre mission, From nature to ingredients®, visant la durabilité environnementale, économique et sociale, traduit notre engagement pour la protection des personnes et de leur environnement.



## Durabilité environnementale

Notre objectif est d'économiser au maximum l'énergie, l'eau, les matières premières et les autres intrants sensibles. Jungbunzlauer utilise donc les technologies et procédés les plus avancés et travaille en continu à la réduction de ses émissions de gaz à effet de serre. Le calcul de notre empreinte carbone nous incite à améliorer en permanence nos normes et performances environnementales. Enfin, nous suivons les objectifs et les initiatives du programme international Responsible Care®.



## Durabilité économique

Jungbunzlauer s'est engagée à préserver des prix soutenables à long terme en maintenant ses coûts au plus bas niveau possible. Nous assurons également la sécurité des approvisionnements et la stabilité des prix grâce à notre système d'intégration en amont. Nos investissements continus, nos processus de fabrication de pointe et notre gestion globale de la qualité nous permettent par ailleurs d'assurer une excellente qualité des produits.



## Durabilité sociale

Tous les sites de production et bureaux de Jungbunzlauer se conforment à des normes exigeantes en matière de responsabilité sociale. Notre personnel est recruté sur la base de ses qualifications, indépendamment de toute considération relative au genre, aux origines ou à la religion, ce qui permet de créer un environnement de travail mixte et ouvert pour nos employés. Nous garantissons également des conditions de travail sûres et sans risques pour la santé grâce à des standards très élevés en matière d'emploi.



## Offre végétane

Un nombre croissant de personnes choisit d'adopter un mode de vie végétarien ou végétane. Le véganisme ne s'arrête pas aux bords de l'assiette, mais concerne tous les articles du quotidien. Les fabricants du monde entier s'adaptent donc pour étendre leur offre de produits sans ingrédients d'origine animale. Jungbunzlauer propose des ingrédients d'origine naturelle convenant parfaitement pour les végétariens et les végétanes.



## Positionnement non-OGM

Jungbunzlauer fournit des produits issus strictement de filières sans OGM. Toutes les matières premières utilisées dans nos procédés de fabrication en Europe sont labélisées sans OGM. Nos fermentations sont réalisées à partir de micro-organismes naturels, non génétiquement modifiés.



Les informations figurant dans ce document ont été soigneusement rédigées selon l'état actuel de nos connaissances. Nous nous dégageons de toute responsabilité pour les informations diffusées au sujet des produits décrits. L'utilisation de nos produits se fait sous la seule et entière responsabilité de l'utilisateur, particulièrement pour ce qui est du respect des brevets de tiers et de toutes les lois ou règlements en vigueur.

# Le Groupe Jungbunzlauer

Jungbunzlauer est représenté sur tous les principaux marchés dans le monde. Notre organisation par régions pour les filiales de vente et la distribution par des partenaires locaux nous permet d'offrir à nos clients un service efficace d'excellente qualité dans plus de 130 pays.

## EUROPE

AUTRICHE – Vienne/Pernhofen    PAYS-BAS – Papendrecht  
FRANCE – Marckolsheim            SUISSE – Bâle  
ALLEMAGNE – Ladenburg

## AMÉRIQUES

CANADA – Port Colborne  
ÉTATS-UNIS – Boston  
ÉTATS-UNIS – Chicago  
MEXIQUE – Mexico

## ASIE

INDE – Mumbai  
SINGAPOUR – Singapour  
JAPON – Tokyo

Siège social : **Jungbunzlauer Suisse AG** · CH-4002 Bâle · Suisse · Tél. +41-61-2955 100 · [headquarters@jungbunzlauer.com](mailto:headquarters@jungbunzlauer.com)

[www.jungbunzlauer.com](http://www.jungbunzlauer.com)

**Jungbunzlauer**

*From nature  
to ingredients®*