

Food Ingredients

Tuoteluettelo Suomi



Innovative Solutions for the Food Industry

Univar Food Ingredients is the place to go for innovative, inspiring solutions for trendy and nutritious food products. We offer you a multitude of first class food ingredients together with our superior service.

In today's rapidly changing world of food production Univar Food Ingredients strives to give you a competitive edge. Thanks to our in-depth experience and knowledge of the food and beverage industry and our specialised R&D food laboratories, our experts can help you modify, enhance and tailor all aspects of food production and innovation be it taste, texture, mouth feel, shelf life or just plain and simple appeal.



HAKEMISTO

ANTIOKSIDANTIT	4
HAPOT, EMÄKSET, SUOLAT	4
HYDROKOLLOIDIT, STABILOINTIAINEET, MUUT KOOSTUMUSAINEEET	4
MAITORASVAT, MAITOPROTEIINIT	5
MAKEUTUSAINEEET.....	5
MAKU-AINEET, AROMIT	5
MUUT KEMIKAALIT	6
MUUT VALMISTUSAINEEET	6
PINTAKÄSITTELYAINEEET, PAAKKUUNTUMISEN ESTOAINEEET	6
PROSESSOINTIAINEET.....	6
RAVINTOAINEEET	7
SÄILÖNTÄAINEEET	8
VÄRIAINEEET	8



Univar Food Ingredients yhdistää globaalin Univar-brändin vakauden selkeään profiloitumiseen teollisuuspalveluihin sekä toiminnan perusarvoihin. Haluamme tarjota ensiluokkaisia jakelupalveluita, jotka vastaavat asiakkaiden kaikkein yksilöllisimpiä tarpeita.

Univar Food Ingredients tarjoaa:

- Luotettavia laatutuotteita
- Paikallisen asiakaspalvelun ja paikallisten tarpeiden tuntemuksen
- Tehokkaat toimitukset hintatietoisille markkinoille
- Yksinkertaistetun hankintaprosessin
- Teknisen asiantuntijatuen
- Yli 2000 elintarvikeainetta ja jalostuksen apuainetta maailman innovatiivi simmilta valmistajilta
- Univarin johtavan maailmanlaajuisen verkoston tuomat edut

Tarjoamiemme palveluiden johdosta asiakkaamme voivat kokea, että heidän liiketoimintansa on vakaalla pohjalla ja että heillä on paremmat edellytykset pysyä innovatiivisen ja nopeasti muuttuvan teollisuudenalan eturintamassa. Saadaksesi lisätietoja siitä, miten Univar Food Ingredients voi olla sinulle avuksi, ota yhteyttä paikalliseen myyntiedustajaasi tai sähköpostitse foodingredients.nordic@univareurope.com.



ANTIOKSIDANTIT

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Ammoniumvetykarbonaatti	E503		Addcon Nordic	Baking powder
Askorbiinihappo	E300	*	Weisheng/Hebei	pH adjuster, anti oxidant, vitamin C fortification,
Eeteriset öljyt	-		Dullberg	Flavour
E-vitamiini (Coviox™, Covitol™)	-	*	Cognis	Natural tocopherol strong antioxidant effect
Fosforihappo	E338		BK Giuliani	pH adjuster, taste
Kaliumhydroksidi	E535		Oker Chemie	pH adjuster
Kaliumkloridi	E508		Esco/Dead Sea Works	Salt, can replace sodium chloride
Kaliumnitraatti	E252		PCI,Unid(UPI) Tekniska prod	Salt for use in meat, cheese and fish
Kaliumvetykarbonaatti	E501		Carus Nalon	pH adjuster, baking powder
Kaliumvetytartraatti	E336		Tartaro Gonzales Castello	pH adjuster
Kalsiumkloridi	E509	*	Tetra Chemichals	Salt for taste and consitens
Kipsi	E516		n.a	pH adjustment
Koentsyymi Q10	-	*	Mitsubishi Gas	Natural antioxidant& energy booster
Natriumaskorbaatti	E301	*	Weisheng	pH adjuster, anti oxidant
Natriumkarbonaatti	E500	*	Brunner Mond	pH adjustment, baking powder
Natriumsitraatti	E331	*	BBCA/RZBC	pH adjuster, antioxidant
Natriumvetykarbonaatti	E500	*	Chiech & Brunner Mond & Solvay	pH adjustment, baking powder
Sitruunahappo	E330	*	BBCA, RZBC, Yixing	pH adjuster, antioxidant
Sulfamiinihappo	-		UPI	pH adjuster
Suolahappo	E513		Kemira	pH adjuster
Viinihappo	E334		ETS Legre Mante	pH adjuster, also used in baking powder

HYDROKOLLOIDIT, STABILOINTIAINEET, MUUT KOOSTUMUSAINEEET

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Agar	E406	*	Hispanagar	Gel building thickener, for confectionary and ice cream
DATEM	E472		Cognis	Emulsifying
Emulgaattorit, aerating	E472b	*	Cognis	Elastic texture and emulsifying for cakes
Emulgaattorit, whipping agent	E472a	*	Cognis	Whipping agent for cakes and desserts
Guarkumi	E412		Cognis	Stabilizer and thickener in various food products
Karrageeni	E407		Hispanagar	Water binding in meat products
Ksantaanikumi	E415		UPI/Deosen	Stabilizer and thickener in various food products
Lecitin	E322		Cognis	Emulsifying

Metyyliselluloosa, hydroxypropyyli metylcelluloosa	E461, E464	*	Shin Etsu	Improve structure in gluten free bread, improve structure in fried products, sausec etc
Pektiini	E440		Andre Pectin (dev)	Thickener in jams, marmelades and dairy products
Polysorbaatti	E433		Cognis	Stabilising, emulsifying
Sodium steaoryl 2 lactylate	E481	*	Cognis	Emulsifying
Soijaproteiini	-		Crown Soy Protein	Emulsion in meat products, protein enrichment
Tarkkelys, modifioitu, maissi	E1410-E1450	*	National Starch	Stabilizer and thickener in various food products
Tarkkelys, modifioitu, tapioka	E1410-E1450	*	National Starch	Stabilizer and thickener in various food products
Tarkkelys, modifioitu, vehnä	E1410-E1450	*	National Starch	Stabilizer and thickener in various food products
Tarkkelys, luonnollinen	clean label	*	National Starch	Stabilizer and thickener in various food products

MAITORASVAT, MAITOPROTEIINIT

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Dairy Crisp	-	*	Fonterra	Protein fortification
Heraproteiini isolaatti	-	*	Fonterra	Protein fortification, insulinotropic effect
Heraproteiini konsentraatti	-	*	Fonterra	Protein fortification, insulinotropic effect
Kalsiumkaseinaatti	-	*	Fonterra	Protein fortification
Maitojauhe	-		Meggle	Dairy fat
Maitoproteiinikonsentraatti	-	*	Fonterra	Protein fortification

MAKEUTUSAINHEET

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Asesulfaami K	E950	*	Hope Chemicals	Hi intense synthetic sweetener
Aspartaami	E951	*	SinoSweet	Hi intense synthetic sweetener
Dekstroosi	-		Weifeng	Sweetener
Natriumsakariini	E954		Palatini Suessungsmittel	Sweetener
Sorbitoli	E420		Rouquette/Sorini	Low calorie sweetener, laxative in large amount
Stevia	-	*	Pure Circle	Natural non coloric sweetener

MAKU-AINEET / AROMIT

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Ammoniumkloridi	-	*	BASF	Salmiak for use as taste
Lakritsijauhe	-	*	Mafco	Flavour
Sahrami	-	*	Castillian Foods	Flavour
Vanilliini, kiteinen	-	*	UPI/Jiaying Gui Hua	Flavour

MUUT KEMIKAALIT

Produkt	E-nummer	Leverantör	Funktion
Aktiivihili	-	Carbotech	Use for adsorption of unwanted particles
Bensaldehydi	-	n.a	Bitter taste
Kamferi	-	n.a	Eteric oil
Monoetyleeniglykoli	-	* n.a	Solvents
Natriumsulfaatti	E514	n.a	Filling agent, stabilizer
Parafiini	-	* Tudapetrol Mineral	Protect surface
Vesi, deionisoitu	-	n.a	Demineralized water
Vetyperoksidi	-	* n.a	Desinfection

MUUT VALMISTUSAINEEET

Produkt	E-nummer	Leverantör	Funktion
Glyseroli, kasvipohjainen	E422	* Tefac	Decrease water activity, consistence
Kasvisrasvajuhe	-	Cognis	Vegetable fat
Kuparisulfaatti	-	* Timna	Mineral fortification
Maltodekstriini	-	Tate & Lyle	Filler
Mononatriumglutamaatti	E621	* Hebei	Flavour enhancer

PINTAKÄSITTELYAINEEET, PAAKKUUNTUMISENESTOAINEEET

Produkt	E-nummer	Leverantör	Funktion
Karnaubavaha	E903	Baerlocher	Glazing, finishing, surface
Magnesiumstearaatti	E470	Baerlocher	Anti caking agent
Medium chain triglycerid oil	-	* Cognis	Glazin and release agent
mehiläisvaha Cerewax	E901	Baerlocher	Glazing, finishing, surface
Parafiiniöljy	-	* Tudapetrol Mineral	Protect surface
Piidioksidi	E551	Ifab	Anti caking agent
Talkki	E553b	* Millenis	Anti caking agent
Vaseliini	E905	Valvoline	Coating, glazin agent
Vaseliiniöljy	E905	Valvoline	Coating, glazin agent
Wax ester	-	* Cognis	Release agent

PROSESSOINTIAINEET

Produkt	E-nummer	Leverantör	Funktion
Entsyymit hedelmiin ja mehuihin	-	* Novozymes	Break down of pektin , strengten fruit and berry cell walls
Entsyymit leipomoille	-	* Novozymes	Anti staling, improve volume, brake down gluten
Entsyymit lihateollisuuteen	-	* Novozymes	Protein hydrolyse
Entsyymit meijeriteollisuuteen	-	* Novozymes	Lactose reduction
Entsyymit panimoille	-	* Novozymes	Hydrolyse of starch, protein
Entsyymit täkkelyksille	-	* Novozymes	Hydrolyze of cellulose, gluten, proteins

Entsyymit viljateollisuu- teen	-	*	Novozymes	Hydrolyze of starch, cellulose, proteins
Entsyymit, membrane cleaning	-	*	Novozymes	Hydrolyze of protein, fat and starches
Silikoniemulsio	-	*	Dow Corning	Anti foaming in all water based processes
Silikonivaahdonestoaine	-	*	Dow Corning	Anti foaming in all water based processes

RAVINTOAINHEET

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Glukosamiinisulfaatti		*	UPI/Wellable Group	
Inulin	-	*	Fenchem	Fiber for diet products, filler in bakery products
Kalkki/Kalsiumkarbona- atti	E170		Omya	Amino acid for improved ATP production
Kofeiini	-	*	BASF/UPI	Stimulating central nervous system
Kreatiini	-	*	Tianjin Tiancheng/ Flamma	Amino acid for improved ATP production
L-lysiini	-	*	Paik Kwang	Pmino acid for in feed
Mangaanisulfaatti	-	*	Guadong Chemicals	Mineral fortification in feed
Medium chain triglycerid oil	-	*	Cognis	Sports food and weight management
Omega 3 kalaöljy	-	*	BASF	Omega 3 oil coated for bakery, ready meals, dairy products
Rauta (II) fumaraatti	-		UPI/Agarwal	Iron fortification with good bioavailability
Sinkkioksidi			Honeywell	Mineral fortification
Spirulina	-		UPI/Sanat	Dietry (Protein, Vitamin & Mineral) Supplement
Vitamiini B- foolihappo		*	BASF	
Vitamiinit A	-	*	BASF	Vitamin fortification
Vitamiinit B1, B2, B6, B12	-	*	BASF	Vitamin fortification
Vitamiinit C - askorbiini- happo	-	*	BASF	Vitamin fortification
Vitamiinit D	-	*	BASF	Vitamin fortification
Vitamiinit E - antiok- sidantti, synteettinen	-	*	BASF	Vitamin fortification
Vitamiinit H	-	*	BASF	Vitamin fortification
Vitamiinit, niasiini, nikotiini- niamidi	-	*	BASF	Vitamin fortification

SÄILÖNTÄAINHEET

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Bentsoehappo	E210		UPI	Preservative for yeast and mould in acid solutions
Etikkahappo	E260		BP	Anti bacterial and pH adjuster
Fumaarihappo	E297		UPI	Preservative and pH adjuster

Kaliumalumiiniiumsulfatti	E522		Tetra Chemichals	pH adjuster
Kaliumsorbaatti	E250	*	Nantong	Efficient for yeast and mould in slight acid solutions
Maitohappo	E270	*	UPI/Galactic	Anti bacterial, pH adjuster and taste
Natriumasetaatti	-		Sinochem	pH adjustment,
Natriumbentsoaatti	E211	*	WuHan	Preservative for yeast and mould in acid solutions
Natriumdisulfiitti	E223	*	Essco/Aditya Birla	Preservative with antioxidative effect with use for vegetables
Natriumnitraatti	E251		BASF	Preservative for use in meat, cheese and fish
Natriumnitriitti	E250		BASF	Preservative, anti bacterial, antifading of natural colours
Natriumpropionaatti	E281		Verdugt	Efficient on moulds in bread
Omenahappo	E296	*	Polynt	pH adjuster, preservative with less sour taste than citric acid
Sorbiinihappo	E200	*	Nantong	Preservative for yeast and mould in slight acid solutions

VÄRIAINHEET

Produkt	E-nummer		Leverantör	Funktion
Beetakaroteeni, syntetinen	E160a	*	BASF	Colorant yellow- orange-red colour
Luonnolliset värit	E101- E163	*	Univar Colour	Colours from natural sources
Luonnolliset värit ravintoaineet	clean label	*	Univar Colour	Colours from extracts
Synteettisiä värejä	E102- E172	*	Univar Colour	Synthetic colours
Titaanidioksidi	E171		Univar Colour	White colour

Univar in Belgium
Rue de la Petite Ile 4
Klein-Eiland 4
B-1070 BRUSSELS
T +32 2 525 05 11
F +32 2 520 17 51
www.univarbenelux.com

Univar in the
Czech Republic
Žerotínova 1141/37
CZ-130 00 PRAHA
T +420 267 282 282
F +420 222 721 664
www.univar.cz

Univar in Denmark
Islands Brygge 43
DK-2300 KØBENHAVN S
T +45 35 37 12 44
F +45 35 37 52 04
www.univar.dk

Univar in Finland
Vanha Nurmijärventie 62
FI-01670 VANTAA
T +358 9 350 86 50
F +358 9 350 86 550
www.univar.fi

Univar in France
17 avenue Louison Bobet
FR-94132 FONTENAY-SOUS-
BOIS Cedex
T +33 1 49 74 80 80
F +33 1 49 74 81 11
www.univar.fr

Univar in Germany
Ruhrallee 201
DE-45136 ESSEN
T +49 201 8959 102
F +49 201 8959 100
www.univar.de

Univar in Hungary
Budaörsi út 165. I/1
H-1112 BUDAPEST
T +36 1 248 0747
F +36 1 248 0746
www.univar.hu

Univar in Ireland
536 Grants Crescent
Greenogue Business Park
RATHCOOLE
IRL-CO. DUBLIN
T +353 1 4019 808
F +353 1 4019 142
www.univar.ie

Univar in Italy
Via Caldera 21
IT-20153 MILAN(FI)
T +39 02 452 771
F +39 02 452 5810
www.univar.it

Univar in the
Middle East & Africa
PO Box 262746
First Floor JAFZA View 18 & 19
Jebel Ali Free Zone
DUBIA
United Arab Emirates
T +971 4813 7870
F +971 4813 7814
www.univar.ae

Univar in The Netherlands
Zekeringstraat 32d
NL-1014 BS AMSTERDAM
T +31 20 585 89 58
F +31 20 585 89 00
www.univarbenelux.com

Univar in Norway
Postboks 49 Bryn
Østensjøveien 32
NO-0611 OSLO
T +47 22 88 16 00
F +47 22 72 00 52
www.univar.no

Univar in Poland
ul. Sławecinska 14
Macierzysz
PL-05-850 OZARÓW
MAZOWIECKI
T +48 22 480 8585
F +48 22 480 8560
www.univarpoland.com

Univar in Portugal
Zona Industrial da Maia
– Sector VII Rua B
PT-4475-132 MAIA
T +351 2 294 782 00
F +351 229 416 739
www.univariberia.pt

Univar in Spain
C/ Tarragona 149-157
Planta 15 y 18
ES-08014 – BARCELONA
T +34 93 229 10 05
F +34 93 229 03 35
www.univariberia.es

Univar in Sweden
Kalendegatan 26
Box 4072
SE-203 11 MALMÖ
T +46 40 35 28 00
F +46 40 12 51 72
www.univar.se

Univar in Switzerland
Drahtzugstrasse 18
P.O. Box
CH-8032 ZÜRICH
T +41 44 384 51 11
F +41 44 422 21 66
www.univar.ch

Univar in the UK
Bramley Road
Mount Farm Industrial Estate
MILTON KEYNES
GB-MK1 1PT
T +44 1908 362200
F +44 1908 362236
www.univar.co.uk

