



Desarrollos y soluciones técnicas para la **Industria Alimentaria**

FABRICACIÓN

mezclas y comprimidos de aditivos

DESARROLLO

formulaciones a medida

ASISTENCIA TÉCNICA

en procesos productivos

ASESORAMIENTO

sobre aditivos

CONTROL DE CALIDAD





ACEITUNAS DE MESA Y ENCURTIDOS

DIAOLIVA

Complejo formulado para la elaboración de aceitunas y encurtidos pasteurizados cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIAOLIVA · B

Complejo formulado para la elaboración de aceitunas y encurtidos no pasteurizados cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIAOLIVA · NG

Complejo formulado para la elaboración de aceitunas negras pasteurizadas cuya acción permite fijar el color característico de la aceituna negra y obtener un producto final seguro.

DIAOLIVA · NGB

Complejo formulado para la elaboración de aceitunas negras no pasteurizadas cuya acción permite fijar el color característico de la aceituna negra y obtener un producto final seguro.

DIAOLIVA · CA

Complejo formulado para la elaboración de cebollitas y pepinillos, pasteurizados o no, cuya acción permite obtener un producto final seguro aportando la textura adecuada.

DIAOLIVA AJO

Complejo saborizante formulado para la elaboración de aceitunas sabor ajo, pasteurizadas o no, cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIAOLIVA ANCHOA

Complejo saborizante formulado para la elaboración de rellenos de anchoa.

DIAOLIVA GAZPACHA

Complejo saborizante en base a especias formulado para la elaboración de aceituna gazpacha.

DIAFERM

Compuesto formulado para retardar la fermentación de las aceitunas.

FLAVOLIVA

Complejo saborizante formulado para la elaboración de aceitunas y encurtidos sabor anchoa pasteurizados cuya acción permite obtener un producto final seguro.

FLAVOLIVA · B

Complejo saborizante formulado para la elaboración de aceitunas y encurtidos sabor anchoa no pasteurizados cuya acción permite obtener un producto final seguro.

FLAVORLAC

Complejo potenciador del sabor.

AROMAS

Amplia gama de aromas adecuados para la fabricación de conservas de aceitunas de mesa y encurtidos.

AROMAS PARA LÍQUIDO DE GOBIERNO

Sustituto de glutamato, agridulce, anchoa, encurtido, tomillo, orégano, eneldo, ajo, cebolla...

AROMAS PARA RELLENO DE ACEITUNAS

Sustituto de glutamato, anchoa, pimienta, gamba, queso, atún, salmón, limón, naranja...





CONSERVAS DE SETAS Y CHAMPIÑÓN

DIASET

Complejo formulado para la elaboración de setas en conserva cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIACHAMP

Complejo formulado para la elaboración de champiñón en conserva cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIACHAMP · A

Complejo antioxidante formulado para mantener el color adecuado de la conserva de champiñón y seta.

DIACREM

Complejo saborizante formulado para proporcionar el sabor típico a caldo de carne.

FLAVORCHAMP

Complejo saborizante formulado para la elaboración de champiñón en conserva. Potencia el sabor a champiñón y está especialmente indicado para fabricaciones a partir de materia prima en salmuera.

FLAVORSET

Complejo saborizante formulado para la elaboración de setas en conserva. Potencia el sabor a seta y está especialmente indicado para fabricaciones a partir de materia prima en salmuera.

FLAVORLAC

Complejo potenciador del sabor.

MARINADA

Mezcla de especias formulada para aportar el sabor y aroma característicos a las conservas de champiñón marinado.



Referencia disponible en formato comprimido que proporciona la dosis adecuada a cada tipo de envase.

AROMAS

Amplia gama de aromas para la fabricación de conservas de setas y champiñón.

Seta, champiñón, níscolo, boletus, pleurotus, chanterellus, aromas cárnicos, ajo, cebolla, albahaca, orégano, especias...





CONSERVAS VEGETALES

SECUESCAL

Secuestrante alimentario líquido que elimina la dureza del agua y evita los cambios de color y las reacciones de oxidación no enzimáticas causadas por trazas metálicas.

SECUESCAL · GR2

Secuestrante alimentario sólido que elimina la dureza del agua y evita los cambios de color y las reacciones de oxidación no enzimáticas causadas por trazas metálicas.

DIASULFI

Conservante líquido que evita las reacciones de oscurecimiento enzimático en vegetales. Inhibe la acción de mohos, bacterias y en menor grado, levaduras.

DIACID

Solución acuosa reguladora del pH.

DIANOX · A

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

DIANOX · B

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

DIABLANC

Complejo formulado para la fabricación de conservas vegetales de baja acidez.

DIAPIM

Complejo formulado para la fabricación de conservas de pimienta cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIAPIM · A

Complejo formulado para potenciar el sabor y aportar °Brix en la fabricación de conservas de pimienta.

DIAPIM · CA

Complejo formulado para aportar una textura adecuada en la fabricación de conservas de pimienta.

DIAPIM 514

Complejo formulado para evitar el aporte de sabor del acidulante en la fabricación de conservas de pimienta.

DIATOM

Complejo formulado para la fabricación de conservas de tomate cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIALCA

Complejo formulado para la fabricación de conservas de alcachofa ácida cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIALCA MARINADA

Complejo en base a especias formulado para aportar el sabor y aroma característicos de la marinada en la fabricación de conservas de alcachofa cuya acción permite obtener un producto final seguro.

MARINADA

Mezcla de especias formulada para aportar el sabor y aroma característicos a las conservas marinadas.

DIASPAR

Complejo formulado para la fabricación de conservas de espárrago cuya acción permite obtener un producto final seguro.

DIASPAR · SN

Complejo formulado para aportar el sabor característico del espárrago en lata en la fabricación de conservas de espárrago en envase de vidrio.

DIAYER


Complejo formulado para potenciar el sabor de las conservas vegetales.

DIAPEL

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Solución acuosa de un agente tensoactivo de síntesis, humectante y penetrante, eficaz en soluciones alcalinas fuertes.

DIAPLUS · PQ

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Aumenta el rendimiento de pelado reduciendo los tiempos y trabajando a menor temperatura.

 Referencia disponible en formato comprimido que proporciona la dosis adecuada a cada tipo de envase.

AROMAS

Amplia gama de aromas adecuados para la fabricación de platos preparados y conservas vegetales. Caldo vegetal, vegetales sofritos, vegetales tipo mirepoix, ajo frito, cebolla rehogada, espárrago, puerro, tomate, zanahoria, pimientos, especias...





CREMAS, SALSAS Y MERMELADAS

DIAGEL · F

Complejo formulado para la elaboración de salsas y productos con grasa en su formulación en donde deseamos espesar o estabilizar el preparado.

DIAGEL · C

Complejo formulado para la elaboración de salsas. Gran poder gelificante y excelente comportamiento en medios ácidos y a altas temperaturas. Muy indicado para la elaboración de productos que tienen aceite en su formulación.

DIASORINA

Complejo formulado para la elaboración de confituras y mermeladas de frutas, en las que estabiliza la supresión de la pulpa y favorece la textura del preparado mejorando su consistencia, brillo y aspecto general.

DIAPUR

Complejo formulado para dar la textura y pH adecuados a las cremas y purés de verduras.

DIATOM · F

Complejo formulado para dar la textura y sabor característicos del tomate frito.

DIATOM · P

Complejo formulado para dar la textura y sabor característicos de la salsa pizza.

DIASAL · EDU

Complejo edulcorante libre de fuentes de fenilalanina formulado para la elaboración de salsas Light.

DIACREM

Complejo saborizante formulado para proporcionar el sabor típico a caldo de carne.

DIASORBEN

Complejo antimicrobiano líquido basado en la acción sinérgica de conservantes alimentarios.

FLAVORLAC

Complejo potenciador del sabor.



AROMAS

Amplia gama de aromas adecuados para la fabricación de cremas y salsas.
Cebolla rehogada, ajo frito, caldo de verduras, caldo de carne, ketchup, barbacoa, quesos, especias, humo, huevo...

“ Los productos desarrollados por DIASA INDUSTRIAL aplicados en las dosis recomendadas en la ficha técnica de producto están de acuerdo con la normativa comunitaria vigente. ”





CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS

DIAFRESH

Producto formulado para el lavado de frutas y verduras frescas. Solución acuosa con agente humectante que elimina los restos de tierra, polvo, etc. de la piel de las verduras y frutas frescas dando un aspecto más brillante y suave.

DIAPEL

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Solución acuosa de un agente tensoactivo de síntesis, humectante y penetrante, eficaz en soluciones alcalinas fuertes.

DIAPLUS · PQ

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Aumenta el rendimiento de pelado reduciendo los tiempos y trabajando a menor temperatura.

DIACID

Solución acuosa reguladora de pH.

FLAVORLAC

Complejo potenciador del sabor.



AROMAS

Amplia gama de aromas adecuados para la fabricación de congelados y ultracongelados.

Humo, jamón, pollo, gamba, anchoa, arenque, bacalao, calamar, salmón ahumado, cangrejo, marisco, langostino...



SNACKS

FLAVORLAC

Complejo potenciador del sabor.

DIANOX · A

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

DIANOX · B

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

DIASAL · EDU

Complejo edulcorante libre de fuentes de fenilalanina.

DIAPEL

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Solución acuosa de un agente tensoactivo de síntesis, humectante y penetrante, eficaz en soluciones alcalinas fuertes.

DIAPLUS · PQ

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Aumenta el rendimiento de pelado reduciendo los tiempos y trabajando a menor temperatura.



AROMAS

Amplia gama de aromas y seasonings para la fabricación de snacks.

Bacon, barbacoa, boloñesa, campesina, provenzal, sal y vinagre, ketchup, jamón, paprika, pizza, queso...



IV GAMA

DIACITRIC

Complejo antioxidante y conservante que evita los cambios de color y las pérdidas de aroma y de vitamina C en cítricos.

DIANOX · A

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

DIANOX · B

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

DIAFRESH

Producto formulado para el lavado de frutas y verduras frescas. Solución acuosa con agente humectante que elimina los restos de tierra, polvo, etc. de la piel de las verduras y frutas frescas dando un aspecto más brillante y suave.

DIAPEL

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Solución acuosa de un agente tensoactivo de síntesis, humectante y penetrante, eficaz en soluciones alcalinas fuertes.

DIAPLUS · PQ

Coadyuvante tecnológico para el pelado químico de frutas y hortalizas. Aumenta el rendimiento de pelado reduciendo los tiempos y trabajando a menor temperatura.



“ El control de calidad de los productos desarrollados y fabricados por DIASA INDUSTRIAL está realizado por Laboratorios LAC. ”



T. 941 130 862
F. 941 137 132
Padre Lucas, 11
26500 CALAHORRA (La Rioja)
www.laboratorioslac.com
lac@laboratorioslac.com

Laboratorio de análisis y control acreditado por ENAC para ensayos en alimentos (calidad, microbiología y residuos de pesticidas) y aguas (de consumo y de vertido).

Empresa homologada para ofrecer titulación oficial:

- Manipulador de alimentos
- Técnico de mantenimiento de piscinas
- Mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionella
- **Cursos formativos**
 - APPCC,
 - BPH (Buenas Prácticas de Higiene)
 - Etiquetado
 - Etc...



Empresa colaboradora del Ministerio de Medio Ambiente.



Un mundo de respuestas a sus necesidades



división
INDUSTRIA ALIMENTARIA
alimentaria@diasaindustrial.com



división
TRATAMIENTOS DE AGUAS DE PROCESO
diaqua@diasaindustrial.com



división
PISCINAS
piscinas@diasaindustrial.com



división
HIGIENE INTEGRAL
higiene@diasaindustrial.com



división
MARCAJE ETIQUETADO CODIFICACION
marcoet@diasaindustrial.com

DIASA INDUSTRIAL S.A.

Polígono La Azucarera s/n. APDO. nº 51.
Calahorra 26500. La Rioja. España.
Tfn. (+34) 941 134 549 - Fax: (+34) 941 135 008
diasa@diasaindustrial.com · www.diasaindustrial.com

DELEGACIÓN LEVANTE-MURCIA

Polígono Base 2000 - San Martín · C/ Castillo Ledo
Lorquí 30564 - Murcia
Tfn. (+34) 619 098 579 · (+34) 619 409 211 - (+34) Fax: 968 676 254
j.diasalorqui@diasaindustrial.com
l.diasalorqui@diasaindustrial.com

DELEGACIÓN PORTUGAL

Tfn. (+34) 629 404 712
Fax: (+34) 941 135 008
jmps@diasaindustrial.com

DIASA PERU SAC

C/ Manuel Gonzáles de la Rosa 228
San Isidro. LIMA. Perú.
Tel (+51) 1 264 0499
achavarri@diasaperu.com

SISTEMA, CALIDAD Y GESTIÓN
MEDIOAMBIENTAL CERTIFICADOS.

ISO 9001 ISO 14001



CERTIFICADO Nº 6972



CERTIFICADO Nº 6972

