



Carboximetilcelulose de Sódio - CMC

Reconhecimento da empresa

Novamente, é com grande satisfação que a Denver Especialidades Químicas recebe, pelo segundo ano consecutivo, o Prêmio BIS. Continuamos com foco na qualidade, inovação e bons serviços para estabelecer relações fortes e verdadeiras com nossos clientes.

Este prêmio indica para toda equipe Denver que estamos no caminho certo.

Missão da Empresa

A Denver Especialidades Químicas, uma empresa do Grupo Formitex, é a única fabricante brasileira de carboximetilcelulose de sódio grau alimentício. Produz e comercializa CMCs de diversos tipos há mais de 40 anos para os mercados interno e externo. Sua planta industrial está localizada no município de Cotia, na Grande São Paulo.

Além da produção do CMC, essa unidade também conta com alguns laboratórios de aplicação de produtos, principalmente para os segmentos alimentos, tintas, detergentes, creme dental e fluidos de perfuração, além de uma planta piloto para desenvolvimento ou ajustes de novos produtos.



Portfólio de Produtos

Carboximetilcelulose, ou Carboximetilcelulose de sódio, ou simplesmente CMC, é um derivado aniônico de celulose, um éter celulósico fisiologicamente inerte (não calórico). É solúvel em água fria ou quente e insolúvel em solventes orgânicos. É compatível com a grande maioria das gomas não iônicas em largas faixas de concentração.

As principais funções do CMC, com base no GSEA (Codex General Standard for Food Additives), são espessante, estabilizante, umectante, agente de revestimento, agente de volume, emulsificante, agente de endurecimento e gelificante.

A carboximetilcelulose (CMC) produzida pela Denver Es-

pecialidades Químicas é comercializada com diversas marcas comerciais. Destinada principalmente para o segmento alimentício, a marca DENVERCEL FG contempla os CMCs de alta pureza (Food Grade). Tais CMCs são produzidos de acordo com as Boas Práticas de Fabricação, atendem aos requisitos do FDA (Food and Drug Administration, dos EUA) e recebem a classificação GRAS (Generally Recognized as Safe, nos EUA).

Os produtos são embalados em sacos de papel multi-folhado com capacidade para 25 kg.

A Denver possui Certificação ISO 9001, FSSC 22000 e Kosher.



Evoluir com valores sustentáveis faz parte da nossa história.

Para o segmento de alimentos, a Denver Especialidades Químicas produz diversos tipos de CARBOXIMETILCELULOSE DE SÓDIO (CMC) Denvercel® de alta pureza:

Funções:

Espessante, inibe o crescimento de cristais de gelo, melhora a textura, estabilizante, agente de suspensão, controla a sinérese, retentor de água, melhora a percepção do sabor, ligante, lubrificante e auxiliar de extrusão.

Aplicações:

Sorvetes, congelados, achocolatados, panificação, recheios, coberturas, sucos, bebidas em pó, molhos e condimentos, embutidos cárneos, alimentos dietéticos, xaropes, queijos fundidos e rações animais.

Uma empresa do Grupo Formitex | www.denverespecialidades.com.br

Estrada Fernando Nobre, 650 • Cotia-SP • Brasil • 06705-490
(+55 11) 4613-2770 / (+55 11) 4613-2771 • vendas@denverespecialidades.com.br

