

Catalogue
STOCKMEIER France

Ingrédients alimentaires

pour la Nutrition Humaine



Sommaire

01

Qui sommes-nous ?

Notre histoire, notre savoir-faire.
Nos sites en France.

5

02

Les produits

Boulangerie, viennoiserie & pâtisserie
Produits laitiers, glaces & sorbets
Confiserie & préparations de fruits
Salades, plats préparés, viandes, poissons & sauces
Compléments alimentaires, diététique
& aliments fonctionnels
Boissons avec ou sans alcool
Gamme Bio

17

18

20

22

24

26

28

30

03

CLEANING SOLUTIONS

Produits de nettoyage
Désinfectants biocide
Matériels d'application

33

01

Qui sommes-nous ?

Qui sommes-nous ?

Fondé en 1920 à Bielefeld (Allemagne), le groupe STOCKMEIER est devenu un des leaders européens de la distribution et de la formulation de produits chimiques destinés à la plupart des secteurs industriels.

Entreprise toujours 100% familiale, les valeurs qui fondent le groupe sont toujours à l'œuvre : c'est dans la durée que se mesure le succès et ce principe s'applique aussi bien dans les relations avec les clients que les fournisseurs ou les salariés. Fort d'une croissance constante, le groupe Stockmeier est devenu le partenaire des plus grands producteurs et des plus grandes entreprises industrielles en Europe.



Stockmeier group, c'est :



100%
entreprise familiale



26 000
produits



> 55
sites en Europe



> 2.1 Mds
d'euros de chiffre d'affaires



2 000
employés



> 2 200 000
tonnes par an



Qui sommes-nous ?

Spécialiste de la **distribution** de matières premières essentielles à de nombreux secteurs industriels, nous sommes également **formulateur** de produits d'hygiène et de désinfection pour les entreprises agro-alimentaires.

Notre forte croissance est le fruit de l'**engagement** de nos équipes commerciales et techniques présentes sur chacun de nos sites. Proches de nos **clients**, nous travaillons chaque jour à répondre à leurs attentes tant en matière de qualité produit, que de fiabilité de **service** et de sécurité de nos prestations.

Nos équipes s'appuient aussi sur notre réseau de sites répondant aux standards les plus exigeants en matière de **sécurité** et de protection de l'**environnement** grâce à des programmes d'investissements significatifs et réguliers.

Nous serons une entreprise bientôt centenaire! Il n'y a pas de meilleure reconnaissance de la part de nos clients que cette **confiance** renouvelée dans le professionnalisme et le dynamisme des (toujours jeunes!) femmes et hommes qui font Stockmeier France.



8 gammes complémentaires

Nos 8 gammes sont construites pour répondre aux besoins actuels de nos clients mais aussi pour répondre à leurs recherches d'innovation.

Nos produits font l'objet d'un processus de qualification ou de formulation rigoureux afin de répondre aux exigences qualitatives et réglementaires de chaque métier.

Notre offre s'est construite autour de nombreux partenariats tissés dans la durée avec des producteurs reconnus pour la qualité de leur production.



100 ans
créée en 1925



6 000
produits



10
sites en France



> 312 M
d'euros de chiffre d'affaires



Siège
Rennes (St Jacques)



> 350
effectifs



 <p>DISTRIBUTION & SERVICES</p> <p>DISTRIBUTION & SERVICES</p> <p>Acides, bases Solvants Sels Traitement de surfaces Mélanges à façon Dénaturation d'alcools</p>	 <p>INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES</p> <p>INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES</p> <p>Texturants Acidifiants Stabilisants Agents de protection Agents Sucrants Ingrédients Bio</p>	 <p>CLEANING SOLUTIONS</p> <p>HYGIÈNE & DÉSINFECTION</p> <p>Détergents et Désinfectants pour : l'IAA, l'Agriculture, les Collectivités, le Nettoyage Véhicule, ... Matériels d'application Prestations à façon (MDD)</p>	 <p>FEED & PETFOOD</p> <p>ADDITIFS & MATIÈRES 1ÈRES POUR LA NUTRITION ANIMALE</p> <p>Protéines végétales Sources azotées Anti-oxydants naturels Levures vivantes et inactivées Sources minérales Fluidisation et Absorption</p>
 <p>INGRÉDIENTS COSMÉTIQUES</p> <p>INGRÉDIENTS COSMÉTIQUES</p> <p>Oléochimie Émoullients / Huiles / Beurre Humectants Tensioactifs Agents de textures Régulateurs de pH Conservateurs</p>	 <p>INDUSTRIAL & HOME CARE</p> <p>CONSTITUANTS POUR VOS FORMULATIONS</p> <p>Acides/ bases Charges et minéraux Tensioactifs Chélatants Conservateurs Biocides</p>	 <p>TRAITEMENT DES EAUX METHANISATION</p> <p>POUR LES PROFESSIONNELS, COLLECTIVITÉS ET INDUSTRIES</p> <p>Produits de traitements et de purification pour : L'eau potable Les eaux usées et industrielles Les piscines Le biogaz</p>	 <p>COATINGS & RESINS</p> <p>ADDITIFS POUR PEINTURES, ENCRES, ADHÉSIFS, COMPOSITES ET ÉLASTOMÈRES</p> <p>Acrylates / Methacrylates Agents de réticulation Inhibiteurs de polymérisation Pigments, Surfactants, Résines, Antioxydants Solvants / solvants bio- sourcés</p>



Nos engagements

Conscients de notre responsabilité vis-à-vis de nos salariés, clients, fournisseurs et riverains, de notre impact potentiel sur l'environnement, nous nous sommes engagés dans une démarche RSE volontaire pour évaluer et améliorer nos pratiques, et définir des objectifs concrets.

Cet engagement se traduit par :



2021

Date de sortie de notre tout premier Rapport RSE.



GOLD

STOCKMEIER France a renouvelé sa médaille d'or EcoVadis en 2023.



GLOBAL

STOCKMEIER France a rejoint le Global Compact des Nations Unies. Lancé en 2000 par Kofi Annan, ce pacte est un cadre d'engagement volontaire pour adopter un comportement socialement responsable



IMPACT

STOCKMEIER France fait partie des 100 1ères entreprises qui se sont portées volontaires pour tester la plateforme IMPACT lancée par le Ministère de l'Economie.



Nos autres engagements



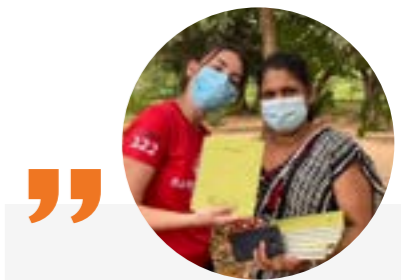
Soutenir et aider



Depuis 2020, STOCKMEIER France est l'un des principaux partenaires de l'équipe féminine de football de Saint Jacques de la Lande (35)



Le fond Nominoë finance des projets innovants et améliore le confort des patients, de leur famille et des soignants au sein du CHU de Rennes.



STOCKMEIER France est fier d'apporter son soutien à ROAZHON SQUAD, une équipe sportive féminine Rennaise transgénérationnelle (3 femmes de 21 à 47 ans); qui participe à un défi sportif (Le Raid Amazones Sri Lanka 2022) et collecte des fonds pour l'Institut CALYPSO de Laval qui s'occupe d'enfants polyhandicapés.



La nutrition humaine

Un axe de développement majeur de Stockmeier France depuis plus de 40 ans .



- Historiquement implanté en Bretagne, STOCKMEIER France, s'est naturellement orienté vers la fourniture d'ingrédients et d'additifs dans les années 80. Depuis, nous avons construit une offre complète, pour toutes les productions alimentaires, et disponible sur toute la France.



- Afin de répondre aux exigences croissantes de ses clients en matière de qualité et de sécurité alimentaire, Stockmeier France a adopté les référentiels de certification les plus exigeants de la profession.



- La qualité de nos produits est une condition essentielle de la confiance de nos clients.
- Le référencement de nos fournisseurs est très exigeant afin de garantir une qualité constante, une traçabilité et une sécurité alimentaire les plus élevées possibles.



- Attentifs aux attentes de nos clients, nous recherchons toujours de nouveaux ingrédients permettant de répondre aux évolutions de la consommation.



- Aujourd'hui, le monde est en perpétuelle transformation... la circulation des matières premières, leur dépendance énergétique, leur impact environnemental, nous obligent à repenser la nature et le mode de nos approvisionnements.



- STOCKMEIER France s'investit chaque jour pour améliorer la durabilité de ses circuits par :
 - Des partenariats historiques
 - Un sourcing principalement européen.
 - La recherche de nouvelles solutions éco-responsables.

Notre organisation

Des moyens humains

Une équipe commerciale de spécialistes dédiée exclusivement aux industriels alimentaires ; nos commerciaux comprennent votre métier , vos contraintes et vos attentes particulières .

Des partenaires reconnus

Un partenariat exclusif depuis de nombreuses années avec des producteurs reconnus pour leur savoir faire ainsi que des fabricants nationaux garantissant l'origine France .

Un système qualité abouti

Une qualification de nos ingrédients dans le cadre d'un processus strict garantissant la sécurité alimentaire de vos produits finis en complément des certifications Stockmeier.



Un accompagnement pour vos projets R&D

Un accompagnement pour vos projets R et D de création ou de reformulation grâce à notre savoir faire et celui de nos producteurs .

Un sourcing innovant

Une recherche d'ingrédients fonctionnels à faible impact environnemental intégrant une démarche up cycling, la gamme existante étant produite en majorité en France .

De nouvelles capacités

Des capacités de stockage spécifiques dédiées à la distribution d'ingrédients avec un laboratoire d'application pour la Nutrition Humaine.

Une chaîne logistique performante

Une organisation internationale intégrant une logistique régionale proche de vos sites de production Grâce à ses 2 salles alimentaires , Stockmeier France est le maillon indispensable entre nos clients et les producteurs d'ingrédients liquides qui privilégient les livraisons en gros porteur .



Nos engagements

STOCKMEIER France est un distributeur et reconditionneur spécialisé dans les matières premières à destination de l'alimentation humaine.

Notre engagement au quotidien validé par les certifications reconnues au niveau Européen assurent aux professionnels de la nutrition humaine la garantie de la sécurité alimentaire .



2021

Date de sortie de notre tout premier Rapport RSE.



GOLD

STOCKMEIER France a renouvelé sa médaille d'or EcoVadis en 2023.



United Nations Global Compact

GLOBAL

STOCKMEIER France a rejoint le Global Compact des Nations Unies. Lancé en 2000 par Kofi Annan, ce pacte est un cadre d'engagement volontaire pour adopter un comportement socialement responsable



IMPACT

STOCKMEIER France fait partie des 100 1ères entreprises qui se sont portées volontaires pour tester la plateforme IMPACT lancée par le Ministère de l'Economie.



Les catégories d'ingrédients de la gamme Stockmeier France :

- Acidifiants et correcteurs de pH
- Agents de panification
- Agents de conservation
- Epaississants
- Gélifiants
- Edulcorants
- Ingrédients laitiers
- Ingrédients bio
- Stabilisants
- Agents sucrants



02

Les produits



Boulangerie, viennoiserie & pâtisserie

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucres	Issus de canne : Blanc, blond, roux ou complet. Issus de betterave : cristal, glace, liquide , perle, ...
Fructose	Issus du maïs, poudre et liquide
Dextrose	Issus du maïs
Sucre coco	
Sirop de glucose	Issus du blé : Origine France Garantie, liquide Issus du maïs ou blé. Liquide ou déshydraté
Maltodextrines	Issus du maïs : poudre et instantanées. Issus de blé : poudres
Sucres invertis	Différents spectres glucidiques, liquide
Sucres issus du fruits	Production éco-responsable. Base raisin, dattes et multifructs
Extrait de Malt	Diastasique et non diastasique
Sirops de céréales	Issus du blé, riz, maïs ou tapioca. Liquide.

Aw et moelleux

Sorbitol	Liquide
Glycérine	Différentes origines végétales : soja, colza, tournesol ou palme
Sucres invertis	Liquide, différents spectres glucidiques
Sirop de glucose	Blé : Origine France Garantie ou Maïs garanti sans OGM. Liquide ou déshydraté

Texture

Amidons modifiés de tapioca	
Protéines de lactosérum	
Fécule de pomme de terre	Fécule native et amidons modifiés clean label
Fécule de manioc	
Gommes	Guar, caroube, xanthane ou mixs

Conservation

Acide citrique	Mono et anhydre, poudre et liquide
Sorbate de potassium	En poudre ou liquide
Acide sorbique	
Propionate sodium	
Sels	

Aération

Bicarbonate d'ammonium	
Bicarbonate de sodium	
Gluconodeltalactone (GDL)	
Citrate monosodique	
Pyrophosphate de sodium	
Phosphate monocalcique	
Crème de tartre	
Poudre à lever	Prête à l'emploi. Conventionnelle, bio ou sans phosphates.

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Coloration

Fructose	Fructose et sirop glucose-fructose
Dextrose	Monohydraté, base maïs.
Extrait de malt	Diastasique et non-diastasique

Nutri-score

Réduction du sucre	Fructose. Sucres issus de fruit
Réduction des matières grasses	Protéines de lait
Apport de protéines	Protéines de lait ou de lactosérum, caséinates de sodium ou calcium

Autres

Poudre de lait et lactosérum	
------------------------------	--

Offre Bio

Sirops de glucose liquide ou déshydraté
Maltodextrines
Amidon de blé
Dextrose de riz
Extrait de malt
Sirop de céréales
Poudre à lever sans phosphates
Farine de riz
Sucres

Consultez l'ensemble de la gamme Bio page 30

Bon à savoir :

Qu'est ce que le Panosorb ?

Le PANOSORB est un conservateur spécifiquement étudié pour améliorer la conservation des produits de boulangerie utilisant des levures pour la fermentation. Sa formulation spécifique permet d'assurer la conservation des pains de mie, des beignets des muffins, des pâtes jaunes sans « gêner » le travail des levains dans le pétrin. C'est une alternative aux propionates car il permet un développement plus rapide et une diminution du dosage en levains.



Le bicarbonate de sodium ETI SODA

Issu du minerai naturel Le TRONA, le Bicarbonate de soude ETI SODA est l'agent levant idéal pour l'aération de vos produits. IL n'est pas issu d'un processus de synthèse et est particulièrement bien adapté aux fabricants de viennoiseries, gâteaux, biscuits, pains, ainsi qu'à la fabrication de levure industrielle.

Les sirops de céréales

Les sirops de céréales (riz, blé, maïs, tapioca) ont des fonctionnalités comparables aux sirops de glucose et ont l'avantage d'être déclarés «Sirop de ...».

Plusieurs DE sont disponibles.



Témoin

Doré à l'oeuf

Avec du caséinate de calcium «instant»

Améliorer votre effet «Dorure» grâce au Caséinate de Calcium

Notre caséinate de Calcium «Instant» est fabriqué à partir de lait frais. Ses qualités de solubilité et dispersibilité en font un ingrédient idéal pour remplacer l'utilisation des oeufs en tant qu'agent de dorure.



Produits laitiers, glaces & sorbets

Offre Bio

Sirops de glucose
Sirops de céréales
Maltodextrines
Amidon de blé, tapioca
Sirop de riz déshydraté, Dextrose
Extrait de malt
Farine de riz
Sucres (batteraves et cannes)

Consultez l'ensemble de la gamme Bio page 30

Bon à savoir :



Le chlorure de calcium est utilisé pour la production de fromages car il améliore la formation du coagulum, l'action de la présure et augmente les rendements fromagers.

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucres	Issus de canne : Blanc, blond, roux ou complet. Issus de betterave : cristal, glace, liquide, perle, ...
Fructose	Issus du maïs, poudre et liquide
Dextrose	Issus du maïs, poudre
Sucres coco	
Sirop de glucose	Issus du blé : Origine France Garantie, liquide Issus du maïs ou blé : liquide ou déshydraté
Maltodextrines	Issus du maïs : poudre et instantanées. Issus de blé : poudres
Sucres invertis	Différentes compositions, liquide.
Sucres issus des fruits	Production éco-responsable. Base raisin, dattes et multivitamines
Sirops de céréales	Issus du blé, riz, maïs ou tapioca. Liquide.

Texture

Fécule de pomme de terre	Fécule native et amidons modifiés clean label
Amidons	Base blé, maïs, riz, manioc/tapioca (natif, pré gel et à cuire)
Protéines de lactosérum	Protéines gélifiantes
Caséinates	De sodium, calcium, potassium
Gommes	Guar, xanthane, agar-agar, CMC, mix fonctionnels
Poudre de lait écrémé	
Poudre de lactosérum	déminéralisé ou non
Lactoreplaceurs	

Conservation

Sorbate de potassium	
Propionate sodium	

Acidifiants

Acide citrique	Poudre et liquide
Acide lactique	
Gluconodeltalactone (GDL)	
Acide tartrique	

Nutri-score

Réduction du sucre	Fructose. Sucres issus de fruit
Réduction du sel	Concentré minéral issu du lait
Réduction des matières grasses	Protéines de lait
Apport de protéines	Protéines de lait ou de lactosérum, caséinates de sodium ou calcium

Autres

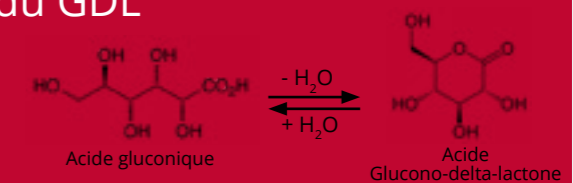
Sel alimentaire	Phosphate sodium et potassium	Lessive de soude
Chlorure de calcium liquide	Citrate de sodium	Citrate de calcium
Carbonate de calcium	Citrate de potassium	Phosphate tricalcique

Bon à savoir : Le Gluconodeltalactone (GDL)

C'est un acide organique de la même famille que l'acide fumarique, l'acide citrique, l'acide tartrique, l'acide lactique, Le GDL est un acide contenu naturellement dans le miel et l'aide à se conserver. Il est particulièrement adapté pour l'obtention du pH ciblé, propre à chaque technologie fromagère.

Carte d'identité du GDL

- Additif E575 : dosage Quantum Satis (sans limite de dosage)
- Obtenu par fermentation naturelle du sirop de glucose de maïs
- Se présente sous forme de poudre cristalline blanche
- En le dissolvant dans l'eau ou dans le lait sous l'effet de la chaleur et du temps, il s'hydrolyse en acide gluconique :

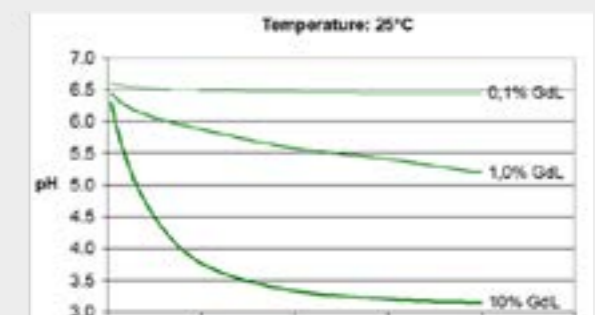


Propriétés et avantages :

Sa particularité essentielle est d'apporter toujours la même acidité ce qui permet de contrôler exactement le pH à une valeur très précise.

Exemple dans le lait :

Acides	Acidité relative	Equivalent d'acide*
Fumarique	178 - 185	54 - 56
Tartrique	140 - 147	68 - 71
Malique	128 - 137	73 - 78
Acétique	115 - 139	72 - 87
Succlinique	112 - 116	86 - 89
Citrique	100	100
Lactique	91 - 96	104 - 110
Ascorbique	46 - 48	208 - 217
Gluconique	29 - 35	282 - 341



Il n'apporte pas de goûts spécifiques, il n'apporte pas de notes aromatiques particulières.

*Quantité d'acide organique nécessaire pour avoir un goût aussi acide que 100 g d'acide citrique

Pour quels types d'activités ?

Fromages, tofu, mozzarella, yaourts, desserts végétaux, ...
Poudre à lever: comme agent acidifiant en remplacement des SAPP.
Fruits, fourrage, en remplacement des acides organiques apportant des notes acide typées.



Confiseries & préparations de fruits

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Sucrants	
Sucres	Issus de canne : Blanc, blond, roux ou complet. Issus de betterave : cristal, glace, liquide, perle, ...
Fructose	Issus du maïs, poudre et liquide
Dextrose	Issus du maïs, poudre
Sucres coco	
Sirop de glucose	Issus du blé : Origine France Garantie, liquide Issus du maïs ou blé : garanti sans OGM. Liquide ou déshydraté
Maltodextrines	Issus du maïs : poudre et instantanées Issus de blé : poudres
Sucres invertis	Différentes compositions, liquide
Sucres issus des fruits	Production éco-responsable. Base raisin, dattes et multifruits
Sirops de céréales	Issus du blé, riz, maïs ou tapioca. Liquide.

FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Coloration	
Dextrose	Monohydraté, base maïs
Fructose	Poudre et liquide
Extrait de malt	Diastasique et non diastasique

FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Aération	
Bicarbonate de sodium	

FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Acidifiant	
Acide citrique	
Acide lactique	
Acide malique	
Acide phosphorique	
Acide ascorbique	
Citrate de calcium, potassium	
Gluconodeltalactone (GDL)	

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Texture	
Produits issus du lait	Protéines de lait, caséinates, poudre de lactosérum déminéralisé
Gommes	Guar, xanthane et agar-agar.
Fécule de pomme de terre	Fécule native et modifiée clean label / Fécule 6 et 8% d'humidité
Amidons	Base blé, maïs, riz, manioc/tapioca (natif, pré gel et à cuire)

FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Nutri-score	
Réduction du sucre	Fructose Sucres issus de fruit

FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Autres	
Talc	

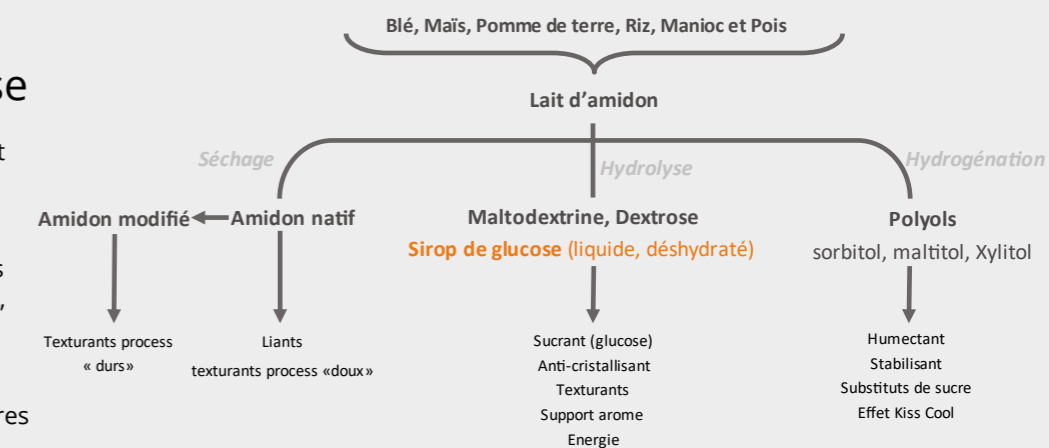
Offre Bio

Sirops de glucose	Extrait de malt
Sirops de céréales	Farine de riz
Maltodextrines	Sucres (betteraves et cannes)
Amidon de blé, tapioca	
Sirop de riz déshydraté, Dextrose	

Consultez l'ensemble de la gamme Bio page 30

Bon à savoir Les sirops de glucose

L'amidon est composé d'amylose et d'amylopectine. L'hydrolyse de l'amidon a pour résultat de «casser» ses chaînes à différents niveaux pour obtenir des oses (glucose, maltose, maltotriose, ...). La teneur en glucides varie en fonction de l'hydrolyse choisie et détermine les fonctionnalités propres à chaque sirop de glucose.



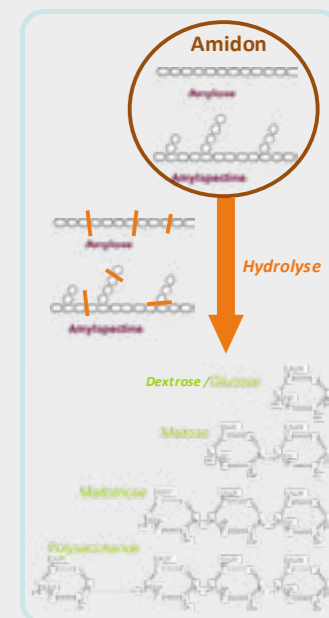
Pour Caractériser un sirop de glucose, il y a 2 méthodes :
Le D.E. = correspond au degré d'hydrolyse
Spectre glucidique = composition du sirop analysé en HPLC

L'importance du DE :
DE signifie Dextrose Equivalent. C'est la quantité de sucres réducteurs exprimée en gramme de dextrose (D-glucose) pour 100g de matière sèche.

La dénomination légale selon le niveau de DE :

Maltodextrine	DE < 20
Sirop de glucose (liquide ou réhydraté)	20 < DE < 99,5
Dextrose	DE > 99,5

Amidon	DE = 0
Glucose / Dextrose	DE = 100
Maltose	DE = proche de 50



Bon à savoir !

Sirops de glucoses

Dans les confiseries, les sirops de glucose à bas DE sont essentiels pour leurs fonctionnalités anti-cristallisantes, anti-hygroscopiques et leur apport de texture.



Salades, plats préparés, viandes, poissons & sauces

FONCTION

CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucres	Issus de canne : Blanc, blond, roux ou complet. Issus de betterave : cristal, glace, liquide, perle, ...
Fructose	Issus du maïs, poudre et liquide
Dextrose	Issus du maïs, poudre
Sucre coco	
Sirup de glucose	Issus du blé : Origine France Garantie, liquide Issus du maïs ou blé. Liquide ou déshydraté
Maltodextrines	Issus du maïs : poudre et instantanées Issus de blé : poudres
Sucres invertis	Différentes compositions, liquide
Sucres issus du fruits	Production éco-responsable. Base raisin, dattes et multifruits
Sirops de céréales	Issus du blé, riz, maïs ou tapioca. Liquide.

Antioxydants

Ascorbate de sodium	
Acide ascorbique	
Acide citrique	

Coloration

Extrait de malt	
-----------------	--

Conservation

Benzoate de sodium	
Sorbate de potassium	
Acide citrique	
Vinaigres	
Nitrites de sodium	

Texture

Produits issus du lait	Protéines de lait, caséinates, poudre de lactosérum déminéralisé, poudre de lait en spray.
Gommes	Guar, xanthane et agar-agar.
Fécule de pomme de terre	Fécule native et amidon pomme de terre modifiés clean label
Sirops de riz, maïs, blé, tapioca	Liquide et poudre
Amidons	Base blé, maïs, riz, manioc/tapioca (natif, pré gel et à cuire)

Nutri-score

Réduction du sucre	Fructose. Sucres issus de fruit
Réduction du sel	Concentré minéral issu du lait
Réduction des matières grasses	Protéines de lait, lactoreplaceurs
Apport de protéines	Protéines de lait ou de lactosérum, caséinates de sodium ou calcium



Les amidons modifiés sont traditionnellement utilisés dans les procédés à haute température, à forte contrainte mécanique ou à faible pH. Cependant, ces dernières années, les consommateurs expriment de plus en plus leur préférence pour un étiquetage simple et épuré, avec le moins de numéros E possible.

- La fécule de pomme de terre native peut être utilisée comme **texturant, liant, gélifiant ou agent de charge** dans diverses applications alimentaires.

- La gamme AKV Clean & Simple s'adresse aux fabricants de produits alimentaires qui ont besoin d'un amidon naturel, à **l'étiquetage « clean » et hautement fonctionnel**, capable de tolérer des conditions de traitement exigeantes.

- Ces amidons sont conçus pour répondre aux besoins des applications où l'amidon natif n'est plus adapté et où les amidons modifiés ne sont pas souhaités.



Bon à savoir

Amidons de manioc - TEXPRIEN™

Une gamme complète d'amidons natif et modifiés qui s'adaptent à tous vos process pour une texture optimale

Les amidons de manioc (tapioca) sont sans OGM, sans gluten. Ils offrent la possibilité de texturer de façon optimale l'ensemble des recettes alimentaires pour un plaisir gustatif incomparable.



Propriétés particulières

- Viscosité importante
- Goût neutre
- Synergisme limitée grâce à la haute teneur en amylopectine
- Gel transparent
- Texture longue

Bénéfices

- Convient pour la majorité des textures recherchées
- Convient pour tous types de recettes
- Convient pour les DDM longues et les cycles gel / dégel
- Aucune incidence en coloration
- Apport de rondeur en bouche important

Compléments alimentaires, diététique & aliments fonctionnels

Comment appréhender les besoins des consommateurs ?

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucres	Issus de canne : Blanc, blond, roux ou complet. Issus de betterave : cristal, glace, liquide, perle, ...
Fructose	Issus du maïs, poudre et liquide
Dextrose	Issus du maïs, poudre
Sucres coco	
Sirop de glucose	Issus du blé : Origine France Garantie, liquide Issus du maïs ou blé. Liquide ou déshydraté
Maltodextrines	Issus du maïs : poudre et instantanées Issus de blé : poudres
Sucres invertis	Différentes compositions, liquide
Sucres issus des fruits	Production éco-responsable. Base raisin, dattes et multivitamines
Sirops de céréales	Issus du blé, riz, maïs ou tapioca. Liquide

Humectants

Sorbitol	Liquide, 49% pureté
Glycérine	Différentes origines végétales : soja, colza, tournesol ou palme
Protéines de lactosérum	
Sucres invertis	
Sirop de glucose	Issus du blé ou du maïs

Coloration

Extrait de malt	
-----------------	--

Aération

Poudre à lever	Prête à l'emploi. Conventionele, bio ou sans phosphates
Bicarbonate d'ammonium	
Bicarbonate de sodium	
Gluconodeltalactone (GDL)	
Citrate monosodique	
Pyrophosphate de sodium	
Phosphate monocalcique	
Crème de tartre	

Texture

Produits issus du lait	Protéines de lait, caséinates, poudre de lactosérum déminéralisé, poudre de lait en spray
Gommes	Guar, xanthane, agar-agar, CMC, mixtes fonctionnels
Amidons	Base blé, maïs, riz, manioc/tapioca (natif, pré-gel et à cuire) / Pomme de terre
Sirops de maïs, riz, tapioca, blé	Poudre et liquide

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Conservation

Benzoate de sodium	
Sorbate de potassium	
Acide citrique	

Autres

Apports	de minéraux et oligo-éléments
Talc	

Nutri-score

Réduction du sucre	Fructose. Sucres issus de fruit
Réduction des matières grasses	Protéines de lait
Apport de protéines	Protéines de lait ou de lactosérum, caséinates de sodium ou calcium

Offre Bio

Sirops de glucose
Sirops de céréales
Maltodextrines
Amidon de blé, tapioca
Sirop de riz déshydraté, Dextrose
Extrait de malt
Farine de riz
Sucres (batteraves et cannes)

Consultez l'ensemble de la gamme Bio page 30

Bon à savoir

Maltodextrine

Les produits issus de l'hydrolyse des amidons sont utilisés en compléments alimentaires, nutrition sportive ou infantile.

Ils contribuent à une libération énergétique progressive lors de leur dégradation métabolique.

Ils sont également un excellent support pour les vitamines, les minéraux, et permettent une meilleure encapsulation des arômes car ils sont très peu hygroscopiques.



Le Fructose

Le fructose est naturellement présent dans les fruits, le miel ou les nectars.

Son pouvoir sucrant peut aller de 120 à 165 en fonction de la température, il permet d'obtenir une sensation sucrée intéressante et diminuer la valeur calorique, la teneur en sucres simples et améliorer le Nutriscore.

Il a également des propriétés humectantes et colore rapidement les aliments à la cuisson (caramélise à 110 degrés).

Son index glycémique est bas (20 contre 100 pour le saccharose) et convient pour les aliments à calories réduites et destinés aux diabétiques. Il est très facilement soluble et booste les sensations d'arômes.



Boissons avec ou sans alcool



Offre Bio

Sirops de glucose
Sirops de céréales
Maltodextrines
Amidon de blé, tapioca
Sirop de riz déshydraté, Dextrose
Extrait de malt
Farine de riz
Sucres (batteraves et cannes)

Consultez l'ensemble de la
gamme Bio page 30

Bon à savoir Le sulfate d'ammonium

Dans la fabrication de vin et de bière, les levures ont besoins de nutriments pour le cycle de fermentation.

Une source d'azote est nécessaire au processus de biosynthèse de la levure. Le sulfate d'ammonium est utilisé comme activateur de fermentation puisqu'il fournit de l'azote sous forme ammoniacale aux levures; celui-ci est nécessaire à leur multiplication.



Le sucralose

Le SUCRALOSE a un goût de sucre car il provient du saccharose.

Il n'apporte aucune calorie.

Il n'est pas identifié par l'organisme comme glucide et n'est donc pas métabolisé pour fournir de l'énergie.

En raison de son haut pouvoir sucrant (600 fois plus sucré que le saccharose), de très petites quantités suffisent à donner aux aliments un goût sucré.

Bon à savoir :

Les sucres issus de fruits

Des sucres issus du fruit obtenu par des procédés éco-responsables

Les avantages des sucres de fruits :

- Solution sucrante d'origine naturelle qui apporte des monosaccharides issus de raisin et de dattes.
- Le profil glucidique et le pouvoir sucrant en font une alternative aux sirops de sirop de glucose et/ou aux sucres invertis.
- C'est un ingrédient « Clean Label » avec un étiquetage simple et compréhensible pour le consommateur : « Sucres extraits de fruits ».

Le Upcycling ou surcyclage
un procédé Eco-Responsable



FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucres	Issus de canne : Blanc, blond, roux ou complet. Issus de betterave : cristal, glace, liquide, perle, ...
Fructose	Issus du maïs, poudre et liquide
Dextrose	Issus du maïs, poudre
Sucres coco	
Sirop de glucose	Issus du blé : Origine France Garantie, liquide Issus du maïs ou blé. Liquide ou déshydraté
Maltodextrines	Issus du maïs : poudre et instantanées Issus de blé : poudres
Sucres invertis	Différentes compositions, liquide
Sucres issus de fruits	Production éco-responsable. Base raisin, dattes et multifruits

Texture

Produits issus du lait	Protéines de lait, caséinates, poudre de lactosérum déminéralisé, poudre de lait en spray.
Gommes	Guar, xanthane, agar-agar, CMC ou mix fonctionnels
Sirops de céréales	Issus du blé, riz, maïs ou tapioca. Liquide

Coloration

Extrait de malt	
-----------------	--

Conservation

Benzoate de sodium	
Sorbate de potassium	
Acide citrique	
Acide lactique	
Acide malique	
Acide phosphorique	
Acide ascorbique	
Bisulfite de sodium	

Autres

Carbonate de calcium	
Chlorure de calcium	
Sulfate d'ammonium	
Citrate de potassium, calcium, sodium	
Sucralose	
Phosphate tricalcique	

Nutri-score

Réduction du sucre	Fructose. Sucres issus de fruit. Su cralose
Apport de protéines	Protéines de lait ou de lactosérum, caséinates de sodium ou calcium

Gamme Bio

FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucre de betterave	Origine France
Sucre de canne	Blanc, blond, roux, dark, muscovado
Sucre de coco	
Sirop d'agave	
Sirop de manioc	DE 69
Sirops de blé	DE 38 / 44 / 50 / 60 / 72 Fructose 9% Fructose 30% Glucose DE 30 / 40 / 60
Sirops de maïs	DE 50 60 et DE 50 70
Extrait de malt et d'orge	
Sirop de glucose fructose	F 30
Sirop de glucose déshydraté de riz	DE 32 / 36 / 42 / 95
Sirop de glucose déshydraté de maïs	DE 29 / 39 / 97
Sirop de glucose déshydraté de blé	DE 30
Sirop de riz	DE 28 / 42 / 48 / 60
Maltodextrines de maïs	DE 10 / 19
Maltodextrines de blé	DE 19
Maltodextrines de riz	DE 14 / 20 / 32 / 36 / 42

Texture

Amidon de blé natif	
Amidon de tapioca natif	
Amidon de maïs natif	
Amidon de maïs natif waxy	
Extrait de malt	

Bon à savoir !

Sucre complet Bio

C'est un jus de canne déshydraté selon les méthodes traditionnelles, il est issu de l'agriculture biologique exclusivement. Il n'a subi aucune transformation ni raffinage et conserve tous les sels minéraux, vitamines et acides aminés de la canne, c'est ainsi un aliment à la saveur incomparable (goût de caramel réglissé).

FONCTION

Coloration

Extrait de malt	
-----------------	--

Autres produits Bio

Farine de riz	
Gluten de blé	
Gomme guar	3500 cp
Poudre à lever	Sans phosphates
Protéines de riz	

Bon à savoir

Les sirops de céréales bio

Les sirops de céréales Bio sont très utilisés pour leurs fonctionnalités stabilisantes, texturantes, sucrantes.

Ils complètent idéalement le sucre grâce à leurs propriétés spécifiques.

Ils se déclarent «Sirop de ...».



Le sucre de Coco

Le sucre de coco est un sucre non raffiné extrait de la sève des fleurs de cocotiers (Cocos nucifera).

Il dispose d'un fort pouvoir sucrant et un indice glycémique bas. Ces notes de caramel viendront adoucir vos produits.

03

Hygiène
et Désinfection



Une large gamme de produits de nettoyage

Pour le nettoyage des surfaces, des tunnels de lavage ou des membranes, STOCKMEIER France H&D est capable de répondre à l'ensemble de vos besoins de nettoyage. Contactez-nous : baso@stockmeier.fr



Une expertise terrain

Notre équipe de technico-commerciaux, issus de l'Agro-alimentaire, vous conseillons et vous accompagnerons sur le terrain afin de répondre à l'ensemble de vos problématiques de nettoyage.



Des désinfectants homologués

Nos 60 ans d'expérience et notre connaissance réglementaire éprouvées, nous permettent de vous proposer une large gamme de produits désinfectants biocide pour l'ensemble de vos besoins.



Du matériel d'application spécialement conçu pour l'Agro-alimentaire

Demandez notre catalogue de plus de 350 références (Système de moussage, de dosage, de pulvérisation, des bacs de rétention, des pièces détachées, ...)



STOCKMEIER CLEANING SOLUTIONS

Fabricant et formateur de produits d'hygiène et de désinfection



Demandez notre catalogue



INGREDIENTS ALIMENTAIRES

NOUS CONTACTER :

STOCKMEIER Ingrédients Alimentaires
3 Rue de la Buhotière
Saint Jacques de la Lande BP 89152 - F 35091 RENNES CEDEX 09

T. +33(0)2 99 29 46 00

Mail : food@stockmeier.fr

Web : www.stockmeier.fr

STOCKMEIER France

3, Rue de la Buhotière
Saint Jacques de la Lande
BP 89152
F 35091 RENNES CEDEX 09

T +33(0) 2 99 29 46 46
F +33(0) 2 99 29 46 45
ouest@stockmeier.fr

STOCKMEIER France

12, Rue de la Rache
BP 57
F 59481 HAUBOURDIN CEDEX

T +33(0) 3 20 17 57 00
F +33(0) 3 20 17 57 11
haubourdin@stockmeier.fr

STOCKMEIER France

Rue des Sêcherons
Z.A.E du Confluent
F 77130 MONTEREAU FT/
YONNE

T +33(0) 1 60 57 24 00
F +33(0) 1 64 70 21 47
montereau@stockmeier.fr

STOCKMEIER France

Rue Pied de Fond
BP 86.31
F 79026 NIORT CEDEX 09

T +33(0) 5 49 79 16 22
F +33(0) 5 49 73 63 27
niort@stockmeier.fr

STOCKMEIER France

4, Chemin Auguste
Z.I. Auguste II
F 33612 CESTAS CEDEX

T +33(0) 5 57 97 16 57
F +33(0) 5 56 68 06 29
cestras@stockmeier.fr

STOCKMEIER France

235 Rue Grange Morin
F 69400 ARNAS

T +33(0) 4 74 60 19 00
F +33(0) 4 74 60 19 10
lyon@stockmeier.fr

STOCKMEIER H&D

3,Rue de la Buhotière
Saint Jacques de la Lande
BP 89152
F 35091 RENNES CEDEX 09

T +33(0) 2 99 29 46 06
F +33(0) 2 99 29 46 86
baso@stockmeier.fr

STOCKMEIER H&D

Route des Criquiers
F 60220 FORMERIE

T +33(0) 3 44 46 16 08
F +33(0) 3 44 46 89 25
baso@stockmeier.fr