



TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Enzipan Laboratorios S.A., fundada en 1989, es un laboratorio especializado en alimentos, harinas y cereales, con más de 4 décadas al servicio de la industria alimentaria en Colombia.

Contamos con certificaciones ISO 9001, ISO 22000, HACCP NTC 5830 acreditación ONAC (código 14-LAB-001) bajo la norma NTC-ISO/IEC 17025, lo que garantiza la confiabilidad de nuestros resultados. Nuestro enfoque se orienta a brindar soluciones integrales en: análisis físico-químicos, microbiológicos, reológicos, plantas de producción de mejoradores, investigación y desarrollo, venta y mantenimiento de equipos de laboratorio.

CONTACTANOS

Comercial
comercial@enzipan.com.co
Teléfono: 321 7539335

Recepción
recepcion@enzipan.com.co
Teléfono:

Dirección Técnica
Laboratorio@enzipan.com.co
Teléfono: 313 4663699

Facturación
facturas@enzipan.com.co
Teléfono: 321 7539335

MEJORAMOS PARA LOGRAR EL CRECIMIENTO DE
NUESTROS CLIENTES

www.enzipan.co PBX: 601 7425390

Dirección: Cra 53 No 68 - 52 Bogotá - Colombia



SC1082-1



IA001-1



HA-CER116323



Somos especializados en harinas, cereales, alimentos de consumo humano y animal en general. Realizamos ajustes a formulaciones para eliminar sellos de advertencia. Promoviendo etiquetas limpias.



LABORATORIO
MICROBIOLÓGICO

LABORATORIO
FÍSICO QUÍMICO

LABORATORIO
DE REOLOGÍA

PRODUCCIÓN
DE MEJORADORES

VENTA DE
IMPLEMENTOS
DE MOLINERÍA

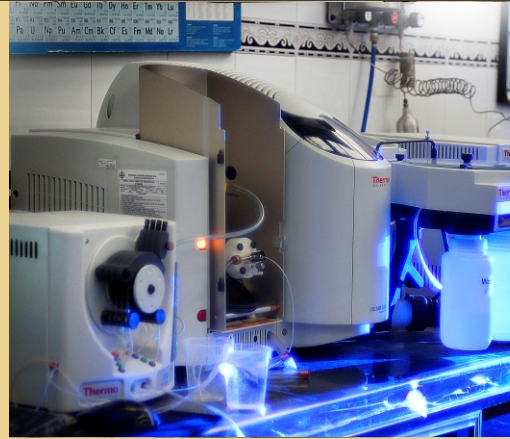
NUESTROS SERVICIOS

1. Laboratorio de Análisis Físico-Químicos

Realizamos tablas nutricionales Res. 810 del 2021, humedad, proteína, sodio, hierro, vitaminas y minerales. Aplicación en harinas, cereales y productos terminados para consumo humano y animal.

Herramientas y técnicas acreditadas que garantizan resultados confiables para control de calidad y cumplimiento normativo.

Beneficios: Control de materia prima, productos en proceso, y optimización de productos terminados.

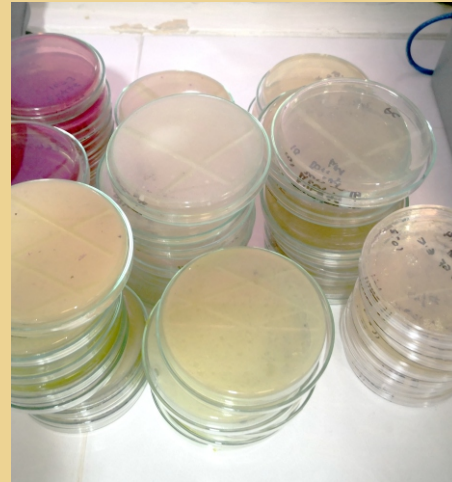


2. Laboratorio Microbiológico

Ensayos de recuento de heterótrofos, coliformes totales, E. coli, filtración por membrana, y tiempo acelerado. Aplicado a alimentos de consumo humanos y productos para mascotas, harinas, cereales, sanitización de plantas de producción.

Garantizamos la seguridad microbiológica de todo tipo de alimentos y materias primas y productos terminados.

Beneficios: Mitigar riesgos higiénico-sanitarios, prolongar vida útil, asegurar la inocuidad de todo tipo de alimentos.

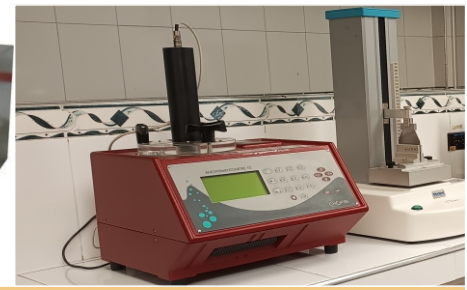


3. Laboratorio de reología e innovación

Caracterización físico química de todo tipo de granos, pruebas de calidad de masas y formulaciones: prueba alveográfica, consistografía, farinograma, Mixolab, reofermentación, texturómetro, efectividad de productos.

Enfocado especialmente a la industria de panificación, pastas alimenticias, tortas, hojaldres y galletería.

Beneficios: Optimizar comportamiento funcional de harinas, mejorar textura, volumen, procesamiento industrial, vida útil y estabilidad comercial.



4. Planta de Producción de Mejoradores.

Enzipan. Cuenta con una moderna planta para la producción y distribución de mejoradores, aditivos y soluciones a la industria harinas y cereales para cada proceso.

Ofrecemos asesoría técnica en formulaciones adaptadas a cada cliente, mejorando las propiedades organolépticas y funcionales, en productos terminados.

Beneficios: Corrección de defectos en producto terminados, optimización de procesos industriales de productos, desarrollo de productos diferenciados y de alto valor agregado.



5. Laboratorio de (I & D)

Apoyo técnico en el desarrollo de nuevos productos, tablas nutricionales y formulaciones para la reducción de azúcares añadidos, sodio, grasas trans según Res. 810 del 2021 y validación de funcionalidad y vida útil.

Servicios de consultoría y análisis especializados para mejorar la innovación y productividad de cada cliente.

Beneficios: Estar a la vanguardia en el lanzamiento de nuevos productos competitivos de alto valor agregado cumpliendo con la normatividad vigente y exigencias regulatorias para exportación.



6. Venta de implementos de molinería y mantenimiento de Equipos de Laboratorio.

Comercialización y distribución de implementos para la industria molinera: telas, mallas de filtrado, tamices, tamizadoras, desentrapadores y mallas en acero inoxidable.

Mantenimiento de equipos de laboratorio, servicio técnico especializado, verificación de calibraciones.

Beneficios: contar con soporte técnico especializado con inventarios suficientes para eliminación de tiempos muertos, Representación exclusiva para Colombia de productos SEFAR.