



SIAPA KAMI?

Global Solusi Ingredia didirikan pada tahun 2020 dengan tujuan strategis untuk menjadi **solusi inovasi bagi para pelaku industri makanan di Indonesia** dan sekitarnya.

Didukung tim yang profesional, kami fokus melayani pelanggan dalam melakukan inovasi yang berkelanjutan. Kami memecahkan tantangan pelanggan dengan **berfokus pada konsumen, pengetahuan teknis yang mendalam, dan ketepatan waktu pengiriman.**

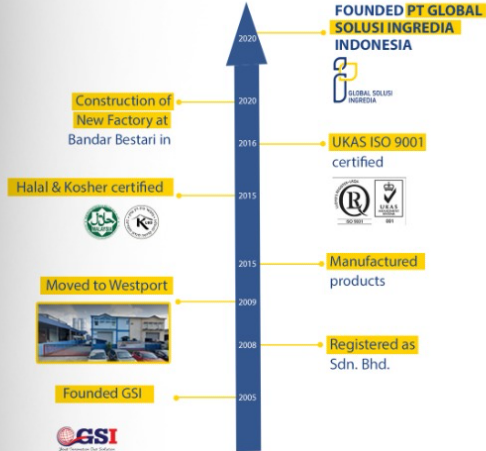
Untuk mencapai ini, kami **didukung oleh mitra regional kami, Global Specialty Ingredients (M) Sdn. Bhd. yang berlokasi di Malaysia.**

Fakta Utama dari Global Specialty Ingredients (M) Sdn. Bhd.

GSI, saat ini mempekerjakan lebih dari **110 karyawan secara global** dengan pengalaman dan keahlian di bidang **Industri lemak dan minyak**

Jaringan GSI tersebar secara global di **6 perusahaan patungan di berbagai negara** dan 10 mitra bisnis secara global

GSI juga mengoperasikan Pabrik Manufaktur di 4 negara dan dipasarkan ke lebih dari 40 negara secara global



KONTAK KAMI

PT Global Solusi Ingredia

📍 Ruko Kalideres Indah 3 - Blok B
No. 10, Jl. Peta Barat, DKI Jakarta 11840

☎ 0821 7303 7364

🌐 globalsolusiingredia.com

🌐 [Global Solusi Ingredia](https://www.linkedin.com/company/global-solusi-ingredia)

📷 [globalsolusiingredia](https://www.instagram.com/global-solusi-ingredia)

🌿 [Global Solusi Ingredia](https://www.facebook.com/global-solusi-ingredia)

🛒 [Gloria Food](https://www.gloriafood.com)



Produk GSI dan Keunggulannya

Emulsifier untuk Selai Coklat dan Chocolate Compound

Gletela 63735

Fungsi :
Sistem oil fungsional untuk Olesan & Isi (olesan cokelat, isian tengah berbasis cokelat, isian produk roti)

Keunggulan :

- Menstabilkan kristalisasi lemak
- Mencegah pemisahan minyak
- Mengurangi migrasi minyak

Glorich S050 and S052

Fungsi :
Campuran emulsifier untuk margarin, olesan, cokelat cair, chocolate couverture, olesan & pasta coklat

Keunggulan :

- Menstabilkan kristal: sehingga mengurangi penggunaan monogiserida
- Menstabilkan kristal dalam suhu kamar sehingga tidak diperlukan pengangkutan bersuhu rendah.

Emulsifier untuk Krim Cokelat Wafer

Glorich 6362

Fungsi :
Emulsifier untuk isian wafer roll

Keunggulan :

- Mempertahankan tekstur isian wafer roll setelah berbulan-bulan pada suhu kamar
- Mencegah isian menetes
- Tahan retak (Tidak mengering)

Glomul DS 60

Emulsifier halus berwarna dasar nabati cocok untuk isian krim

Keunggulan :

- Mencegah pemisahan minyak tanpa pengaruh nyata pada sifat leleh
- Meningkatkan volume krim
- Memastikan tekstur lembut dalam krim



Glorich 6363



Glomul SSL 302

Emulsifier untuk Adonan Biskuit, Cookies dan Wafer

Glomul DS 6040

Fungsi :
Emulsifier halus berwarna dasar nabati cocok untuk isian krim

Keunggulan :

- Mencegah pemisahan minyak tanpa pengaruh signifikan pada sifat leleh
- Meningkatkan volume krim
- Memastikan tekstur lembut dalam krim

Glomul SSL 208 dan 302

(Sodium Stearoyl Lactate)

Fungsi :

Emulsifier cocok untuk roti tawar dan roti gandum, roti gulung dan isian roti

Keunggulan :

- Menstabilkan emulsi
- Berfungsi sebagai kondisioner adonan
- Meningkatkan tekstur dan emulsi

Anti-Oxidant dan Bahan Pengawet untuk Produk Bakery

Gloaspa 10

(Antioxiidants)

Fungsi :

Antioxiidans cair food grade
Cocok untuk menstabilkan produk makanan selama pemrosesan dan penyimpanan

Keunggulan :

- Meningkatkan umur simpan produk
- Memperlambat laju ketengikan produk
- Memperlambat laju Nilai Peroksida

Globalance B2

(Potassium Sorbate)

Fungsi :

Pengawet untuk mencegah ragi dan jamur serta memperpanjang umur simpan produk. Cocok untuk minuman, saus, makanan yang dipanggang, kembang gula, produk susu, margarin, dan selai

Keunggulan :

- Efektivitas yang lebih baik terhadap ragi dan jamur
- Rasa dan bau yang netral
- Memperpanjang umur simpan

Globev C100

(Sodium Carboxymethyl Cellulose)

Fungsi :

Emulsifier, stabilizer, dan zat pengental banyak digunakan dalam industri makanan
Cocok untuk minuman, ice cream, yoghurt, selai, jelly, candy, roti, mie dan cookies

Keunggulan :

- Meningkatkan rasa dan tekstur produk di mulut
- Memperpanjang umur simpan

Glomul MGD95

Fungsi :

Emulsifier fungsional dengan kandungan minimum monogiserida 95% memberikan kinerja yang baik dalam berbagai aplikasi makanan.

Keunggulan :

- Meningkatkan kelembutan & volume
- Meningkatkan stabilitas, tekstur remah & aerasi (erect)
- Anti lengket & hidrasi (produk confectionery)

Glophero AP5050

(Antioxiidants)

Fungsi :

Campuran bahan alami dari Ascorbyl palmitate dan Tokoferol
Cocok untuk menstabilkan minyak nabati

Keunggulan :

- Meningkatkan umur simpan produk
- Memperlambat akselerasi FFA
- Memperlambat tingkat ketengikan

Bahan untuk Selai Buah

Glocarnatto 50

(Colorant: Beta carotene and Annatto turmeric)

Fungsi :

Zat pewarna untuk minyak, lemak, dan makanan berbahan dasar minyak (margarin, keju, es krim, mayones, saus salad, smp, dan produk roti)

Keunggulan :

- Meningkatkan performa warna
- Menyempurnakan warna kuning
- Memberi warna cerah pada biskuit



Gloaspa 10



Glomul PGPR95



Glomul MGD 95



Globalance 93

Emulsifier Multiguna

Glomul PGPR95

Fungsi :

Emulsifier fungsional untuk coklat, produk couverture, dan aplikasi makanan lainnya (pelumas Food Grade dan Releasing Agent)

Keunggulan :

- Menstabilkan emulsi pada selai rendah lemak
- Memperbaiki flow properties
- Mengurangi gelembung udara

Bahan untuk Pemurnian Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Goreng

Clearwin 23

(Antioxiidants)

Fungsi :

Menunda kristalisasi dalam Minyak Goreng Kelapa Sawit. Cocok untuk iklim tropis karena menghambat pembekuan minyak selama penyimpanan

Keunggulan :

- Mengurangi titik awan tertangut IV
- Mengurangi kandungan Lemak padat pada suhu tertentu
- Tidak meningkatkan Nilai Peroksida



Clearwin 23



Glofy 1206

Magnesol B10

(Magnesorb 1500R)

Fungsi :

Ideal untuk Palm Refinery, secara efektif bertindak sebagai adsorben, agen aliran anti-statis, agen anti-caking

Keunggulan :

- Mengurangi nilai FFA, Nilai Peroksida & Total Senyawa Polar
- Mengurangi warna
- Meningkatkan nilai Rancimat sebesar 15%

Glofy 1206

Fungsi :

Meningkatkan performa penggorengan untuk meningkatkan stabilitas produk gorengan dan menjaga kualitas produk gorengan

Keunggulan :

- Memperpanjang umur simpan produk gorengan
- Mengurangi penyerapan minyak
- Memperpanjang umur simpan minyak goreng

Bahan untuk Cake Gel, Margarin dan Shortening

Glomul STS 52

(Sorbitan Tristearate)

Fungsi :

Cocok untuk minyak goreng, olesan margarin, lemak panganan dan coklat

Keunggulan :

- Menunda kristalisasi dalam minyak goreng
- Mencegah coklat mekar
- Memberikan tekstur halus pada margarin dan olesan

Glomul PGE 50

(Polyglycerol Ester)

Fungsi :

Cocok untuk biskuit, kerupuk, adonan kue, kue bolu, cake gel, karamel dan marshmallow

Keunggulan :

- Memberikan over-run kue yang baik
- Membantu whipping stability
- Meningkatkan kekakuan foam

Glomul PGMS 95

Fungsi :

Cocok untuk shortening kue rasio tinggi, margarin kue, pembentuk kue bolu, gel kue, krim kocok sayuran, dan bubuk taburan

Keunggulan :

- Menyediakan struktur kue yang seragam
- Memberikan stabilitas adonan kue yang baik
- Meningkatkan over-run



GLOBAL SOLUSI INGREDIA