



# Product Catalog

ALL PRODUK INTERNAL & GENERAL CHEMICAL  
CV. INDO JAYA PUTRA





# UNICOL

## Pewarna Makanan

Unicol adalah pewarna makanan sintetis yang memiliki Sertifikat MD dari BPOM dan Sertifikat Halal dari MUI.

Ada 2 tipe pewarna makanan yang disediakan oleh Unicol, yaitu: Pewarna Larut Air yang biasa digunakan untuk roti/kue, minuman, jelly, permen, dll. dan Pewarna Larut Minyak (Lake Colour) yang biasa digunakan untuk krim, butter, margarin, dll.

Kami telah mendistribusikan Unicol selama bertahun-tahun di seluruh Indonesia.



Unicol "Pewarna Makanan" tersedia untuk ukuran 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg.



# SOSWEET

## Pemanis Makanan

Pemanis Sosweet adalah pemanis buatan (sintesis) untuk makanan yang memiliki sertifikat MD dari BPOM.



Pemanis Sosweet digunakan untuk menggantikan gula dan memberikan rasa manis dalam industri makanan.

Pemanis Sosweet biasanya dipakai untuk saos tomat, sambal, permen, jelly dan produk lainnya yang menggunakan standard BPOM.

Pemanis Sosweet Telah didistribusikan di seluruh Indonesia selama bertahun-tahun dan memiliki sertifikat Halal dari MUI.

Pemanis Sosweet IJP packing 25 Kg/Zak. tersedia :

- Natrium Sakarin
- Natrium Siklamat
- Pemanis Blending (yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan Customer)





## MONOSODIUM GLUTAMATE (MSG)

Monosodium Glutamate (MSG) adalah bahan penguat rasa untuk makanan yang memiliki sertifikat MD dari BPOM.

Kegunaan:

- Memperkuat karakteristik rasa pada makanan.

Packaging MSG adalah 25 Kg/Zak  
Tersedia 3 tipe, Ori, SS dan SP.

Ukuran partikel MSG adalah 40 mesh  
(kecuali MSG Ori tersedia 99 mesh).



**GRADE SS**



**GRADE SP**



**GRADE ORI**



# MONOSODIUM GLUTAMATE PLUS (WITH BOOSTER)

Monosodium Glutamate Plus+ (MSG+) adalah bahan penguat rasa untuk makanan yang memiliki sertifikat MD dari BPOM.

Keunggulan:

- ada tambahan komposisi I + G yang memberikan rasa umami pada produk.

Ukuran partikel MSG Sosweet Plus+ hanya 99 mesh.

Packaging MSG+ adalah 25 Kg/Zak dan 1 dus Isi 10 (1 Kg).



WITH BOOSTER  
(GRADE 2)



WITH BOOSTER  
(GRADE ORI)





# UNIWHITE

## Tepung Pemutih Makanan

Uniwhite adalah produk pemutih untuk makanan yang memiliki sertifikat MD dari BPOM. Uniwhite berbahan dasar alami yang memiliki warna putih dan bertekstur seperti tepung dengan mesh 200.

Uniwhite biasanya digunakan untuk produk - produk yang berwarna putih seperti frozen food, bakpao, kerupuk atau ditambahkan pada produk yang ingin diputihkan.

Uniwhite telah dipasarkan di seluruh Indonesia selama bertahun-tahun dan memiliki sertifikat Halal dari MUI.

Uniwhite tersedia grade Original, Super dan Special packing 25 Kg / Zak.



ORIGINAL



SUPER



SPECIAL

# FRUCTOSE

## Gula Cair



Fructose adalah jenis gula alami yang diekstraksi dari pati jagung, memberikan rasa manis dan merupakan salah satu monosakarida.

Fructose ini memiliki rasa manis yang tinggi sekitar 1 X 1,5 Gula, sehingga sering digunakan sebagai pemanis dalam berbagai produk makanan dan minuman seperti pembuatan roti, sirup, selai dan masih banyak lagi.

Fructose yang dijual oleh IJP telah bersertifikat Halal dan BPOM.

**Brand : Sosweet**

**Spec : High Fructose Corn Syrup 55**

**Brix 75,6 DE 40-44**



**1 Kilogram**



**5 Kilogram**



**30 Kilogram**

# MASHMIL

## Tepung Premiks

MashMil merupakan premiks susu untuk produk bakery istimewa yang digunakan untuk pembuatan biskuit, kue, wafer, snack, saus dan soup, permen dan coklat, es krim dan minuman. MashMil telah memiliki sertifikat Halal & Izin Edar (MD) dari BPOM.



MashMil terdiri dari 2 jenis (Zak merah dan Zak hijau) masing-masing memiliki 3 kualitas (Ori, S, SS). Khusus MashMil manis tersedia grade SP (Zak coklat).

Tersedia packing 10 Kg/Zak & 25 Kg/Zak.



Mashmil Merah



Mashmil Hijau



Mashmil Coklat





# MASHMIL BAKING POWDER



MashMil Baking Powder (Double Acting & Single Acting) adalah bahan pengembang yang diformulasikan khusus untuk meningkatkan volume dan tekstur pada berbagai jenis adonan kue dan roti. Dengan komposisi berkualitas, produk ini memberikan hasil yang lebih lembut dan mengembang sempurna.

## Fungsi Produk :

- Membantu adonan kue dan roti mengembang dengan sempurna.
- Meningkatkan tekstur / Membuat hasil akhir lebih lembut dan berongga.
- Mudah digunakan / Cocok untuk berbagai jenis resep, baik skala rumah tangga maupun industri makanan.

MashMil Baking Powder CV. IJP sudah memiliki sertifikat Halal & MD BPOM tersedia packing 25 kg/Zak dan 10 Kg/Zak.

# UNICAPSO

Capsicum oleoresin adalah bahan tambahan pangan berwarna merah kecoklatan yang diperoleh dari ekstraksi Capsicum annum atau Capsicum frutescens.

Kegunaan:

- Memberikan sensasi pedas pada produk



Capsicum oleoresin IJP diberi nama Unicapso dan sudah memiliki sertifikat Halal dan Izin Edar (MD) dari BPOM.

Tersedia 2 grade Unicapso tipe WS dan OS yaitu :

- Unicapso 1 M SHU
- Unicapso 0.5 M SHU

Unicapso tersedia ukuran 1 Kg, 5 Kg/Jc dan 20 Kg/Jc.



1 Kilogram



5 Kilogram



20 Kilogram

# SARUNG TANGAN INAGLOVE

Sarung tangan plastik berbahan HDPE yang dirancang untuk perlindungan ringan dan higienis. Cocok untuk industri makanan & minuman atau keperluan lainnya.

Sarung tangan CV. Indo Jaya Putra memiliki tingkat ketebalan yang beragam yaitu :

- 8 micron
- 10 micron
- 25 micron

Merk : **Inaglove**

Kemasan :

8 micron & 10 Micron

- 1 pack isi 100 pcs
- 1 dus isi 100 pack

25 Micron

1 Kg isi 250 - 300 Pcs.





# GENERAL CHEMICAL

CV. INDO JAYA PUTRA



# ACETID ACID

Acetic Acid ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) adalah senyawa kimia organik berbentuk cair bening dengan bau menyengat khas. Acetic Acid digunakan sebagai food additive untuk memberi rasa asam dan memperpanjang umur simpan produk.

Kegunaan:

- Industri Makanan (Memberi rasa asam pada produk seperti saus, acar, dan cuka sintetis).
- Industri Tekstil & Pewarna (Pengatur pH larutan pewarna).
- Industri Kimia & Farmasi (Antiseptik, antibiotik, dan obat topikal)

Acetid Acid yang ada di CV. IJP tersedia ukuran 30 Kg/Jc yaitu :

- Acetic Acid Lokal
- Acetic Acid Abu-Abu ex Malaysia
- Glacial Acetic Acid Taiwan ex Chang Chun



CUKA LOKAL



CUKA MALAYSIA



CUKA TAIWAN

# ACESULFAME K

Acesulfame K adalah pemanis buatan non-kalori yang memiliki tingkat kemanisan sekitar 200 kali lebih manis dari gula pasir.

Acesulfame K digunakan secara luas dalam industri makanan dan minuman sebagai pengganti gula, terutama pada produk rendah kalori dan bebas gula.



Acesulfame K yang ada di IJP yaitu Acesulfame K ex Anhui Jinhe.

Kegunaan:

- Memberikan rasa manis pada produk, penggunaan sejumlah kecil sudah mendapat rasa manis yang diinginkan.
- Ideal digunakan untuk makanan yang diproses dengan suhu tinggi.

Acesulfame K ex Anhui Jinhe tersedia packing **25 Kg/Doz**.





# AMMONIUM BICARBONATE



Ammonium Bicarbonate adalah bubuk kimia putih yang banyak digunakan dalam industri makanan, khususnya dalam pembuatan produk bakery dan biskuit.

Produk ini memiliki kemampuan untuk melepaskan gas karbon dioksida yang membantu dalam proses pengembangan adonan.

Ammonium Bikarbonate yang ada di IJP berasal dari China.

## Kegunaan:

- Pengembang Adonan dengan cara menghasilkan gas yang membuat adonan mengembang dan ringan. Cocok untuk produk roti dan biskuit.
- Memberikan hasil akhir yang renyah pada produk makanan seperti cookies dan cracker.

Ammonium Bicarbonate China ex Shandong tersedia packing **25 Kg/Zak**.



# CITRIC ACID

Citric Acid adalah asam organik yang dapat berfungsi sebagai penambah asam dan pengawet pada makanan atau minuman.

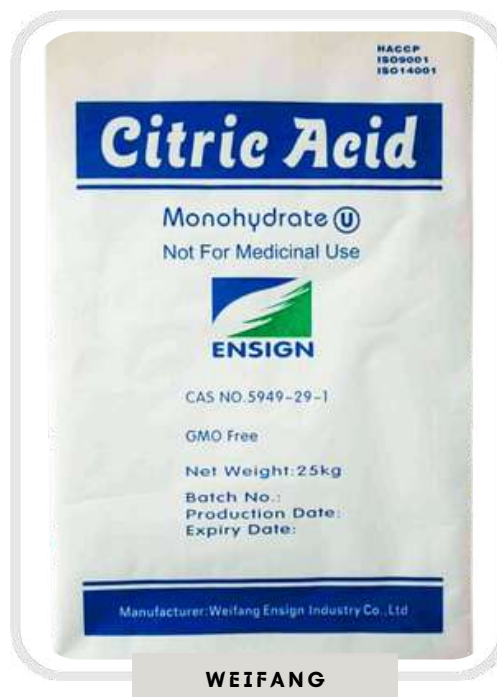
Citric Acid berbentuk bubuk kristal putih yang mudah larut dalam air, tidak berbau, dan memiliki rasa asam yang khas.



Kegunaan:

- Pengawet.
- Penambah / penguat rasa.
- Nilai pHnya yang rendah banyak digunakan pada industri pengalengan makanan, pembuatan keju dan ice cream.

Citric Acid tersedia dengan merk ex. Weifang packing 25 Kg/Zak.



WEIFANG

# CORN STARCH



Corn Starch adalah pati yang didapatkan dari endosperma biji jagung.

Corn Starch yang ada di IJP berasal dari Indonesia & China.

Corn Starch banyak digunakan dalam industri makanan sebagai bahan pengental, pengisi dan penstabil pada berbagai produk seperti saus, sup, puding dan kue.

## Kegunaan:

- Industri Makanan : bahan pengental, Anticaking agents.
- Non Kuliner : Bioplastik, Baby powder, lem.
- Farmasi : Anti stick agent di produk medis dari lateks.

Corn Starch tersedia merk Tereos, Miwon dan Xingmao packing 25 Kg/Zak.



**TEREOS**



**MIWON**



**XINGMAO**



# DEXTROSE MONOHYDRATE

Dextrose adalah gula sederhana yang dibuat dari bahan dasar jagung. Dextrose yang ada di IJP berasal dari China.

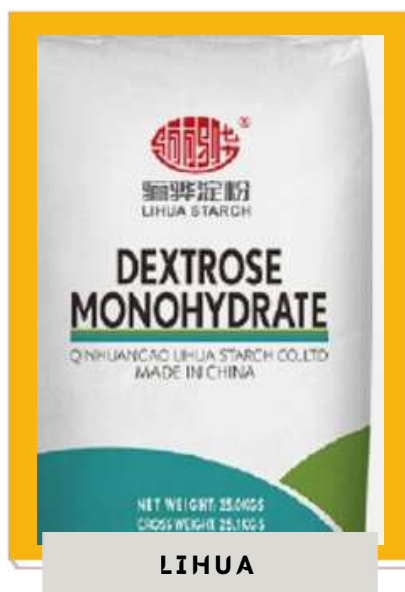
Dextrose memiliki rasa manis yang lembut dan sering digunakan dalam industri makanan, farmasi, dan minuman sebagai sumber energi, pemanis, serta bahan tambahan untuk meningkatkan kualitas produk.



## Kegunaan:

- Memberikan rasa manis yang lebih ringan dibandingkan gula biasa.
- Menjaga kelembaban dalam produk bakery dan permen agar tetap lembut dan tidak cepat mengeras.

Dextrose Monohydrate tersedia merk Lihua dan Fufeng packing 25 Kg/Zak.



**LIHUA**



**FUFENG**

# GARAM HALUS

IJP miliki Garam Halus Yodium dan Garam Halus Non-Yodium disediakan untuk memenuhi kebutuhan yang berbeda - beda.

Garam beryodium adalah garam yang telah diperkaya dengan yodium yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan dan kecerdasan. Garam beryodium yang digunakan sebagai konsumsi harus memenuhi SNI.



Garam Halus Non-Yodium adalah garam murni tanpa tambahan yodium, lebih cocok untuk kebutuhan industri seperti fermentasi, pengolahan makanan tertentu, dan aplikasi non-konsumsi seperti tekstil dan kimia.

Kegunaan:

- Memberikan rasa asin untuk menambah cita rasa makanan.
- Dapat digunakan sebagai pengawet makanan.

Garam Yodium dan Non Yodium yang ada di IJP tersedia dari PT. Garam packing 50 Kg/Zak.



**Yodium**



**Non Yodium**

# MALTODEXTRIN

Maltodextrin (maltodextrin) adalah salah satu zat aditif dalam pengolahan bahan pangan yang terbuat dari pati ( biasanya dari jagung, singkong, atau gandum) melalui proses hidrolisis (Menyerap air).

Maltodextrin yang ada di IJP berasal dari China & Indonesia.



## Kegunaan:

- Bahan tambahan pangan, filler atau bahan pengisi pada beberapa jenis produk makanan dan minuman serbuk.
- Mengentalkan makanan, menambah volume makanan dan dapat meningkatkan konsistensi serta mempertahankan tekstur makanan.

Maltodextrin tersedia merk Lihua, Tereos dan Xingmao packing 25 Kg/Zak.



**LIHUA**



**XINGMAO**



**TEREOS**



# MONOSODIUM GLUTAMATE (MSG)

Monosodium Glutamate (MSG) yang ada di IJP yaitu merek Meihua dan Fufeng.

MSG merupakan penguat rasa berbentuk kristal putih yang berfungsi untuk meningkatkan rasa umami (gurih) dalam makanan.

Kegunaan:

- Memberikan Rasa Umami (Flavor Enhancer).
- Memperkuat karakteristik rasa pada makanan.



Monosodium Glutamate merk Meihua dan Fufeng tersedia packing 25 Kg/Zak.



**MEIHUA**



**FUFENG**

# SEASONING POWDER

Seasoning powder yang ada di IJP yaitu Chicken SG-8000 & Balado SG-775 .

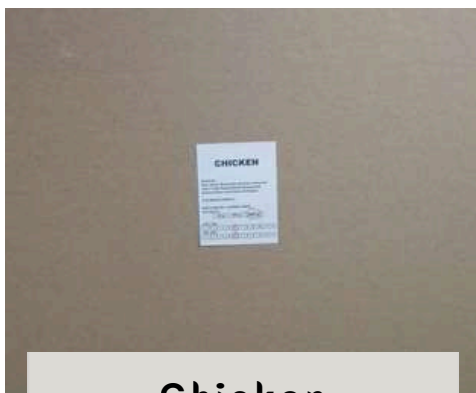
Seasoning Chicken SG-8000 & Balado SG-775 adalah campuran dari beberapa rempah - rempah dalam bentuk bubuk yang digunakan untuk memberikan cita rasa & aroma khas pada produk makanan.

Produk ini sangat cocok digunakan pada makanan ringan (snack), keripik, kerupuk, mie goreng instan, popcorn dan aneka makanan olahan lainnya.

Kegunaan:

- Rasa kuat & stabil, cocok untuk makanan ringan dan makanan siap konsumsi.
- Daya lekat tinggi, tidak mudah rontok dari permukaan snack.
- Food grade & aman dikonsumsi.

Seasoning Chicken SG-8000 & Balado SG-775 tersedia packing 25 Kg/Doz.



**Chicken**



**Balado**

# SODIUM ACID PYROPHOSPHATE

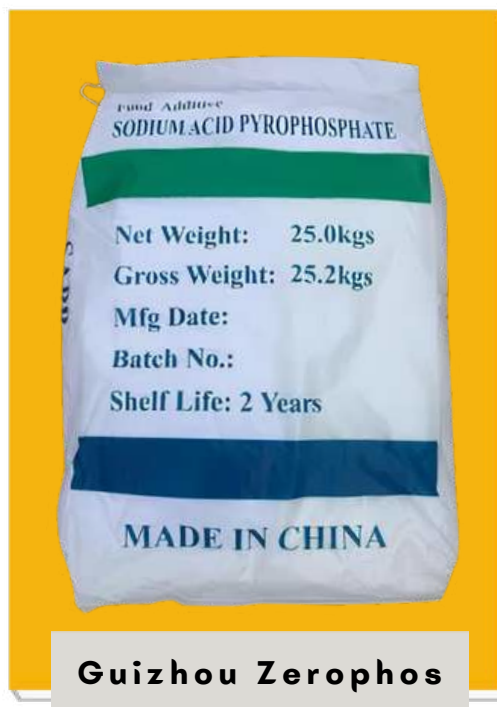
Sodium Acid Pyrophosphate merupakan bahan tambahan pangan yang biasa digunakan dalam industri makanan sebagai penyangga, zat ragi, dan pengemulsi.

SAPP adalah bubuk kristal putih tidak berbau yang mudah larut dalam air.

Kegunaan:

- Bahan pengembang.
- Acidity Regulator (Pengatur Keasaman).
- Anti Browning Agent.
- Water Retention & Color Stability

Sodium Acid Pyrophosphate tersedia merk ex Guizhou Zerophos packing 25 Kg/Zak.





# SODIUM BICARBONATE

Sodium Bicarbonate disebut juga baking soda (soda kue) berbentuk serbuk halus berwarna putih.

Bahan ini bersifat alkali dan dapat bereaksi dengan asam untuk menghasilkan gas karbon dioksida, sehingga sering digunakan sebagai bahan pengembang dalam pembuatan roti, kue, dan produk bakery lainnya.



Kegunaan:

- Bahan pengembang roti.
- Satu kandungan dalam obat yang banyak digunakan untuk mengurangi asam lambung .

Sodium Bicarbonate tersedia merk ex Malan packing 25 Kg/Zak.



# SODIUM BENZOATE

Sodium Benzoate adalah bahan tambahan pangan yang berfungsi sebagai pengawet (preservative) untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan ragi dalam produk makanan dan minuman.

Sodium Benzoate berbentuk butiran halus berwarna putih tidak berbau.

Kegunaan:

- Sebagai Pengawet makanan, Bahan tambahan obat dan kosmetik.
- Dapat digunakan sebagai pengawet dalam beberapa obat bebas dan resep, terutama dalam obat cair seperti sirup obat batuk. Pengawet ini juga bisa menjadi pelumas dalam pembuatan pil. Bahkan, pengawet ini membantu obat tablet menjadi lebih lembut dan cepat dicerna saat menelannya

Sodium benzoate tersedia 4 macam packing 25 Kg/Zak :

- Sodium Benzoate Wuhan Zak Putih
- Sodium Benzoate Wuhan Zak Coklat
- Sodium Benzoate Prill Refined Grade
- Sodium Benzoate Purox



Wuhan Sak Putih



Wuhan Sak Coklat



Prill Refined Grade



Purox

# SUCRALOSE

Sucralose adalah pemanis buatan yang memiliki tingkat kemanisan sekitar 600 kali lebih manis dari gula pasir (sukrosa).

Sucralose tidak mengandung kalori, tidak menyebabkan lonjakan gula darah, dan aman digunakan oleh penderita diabetes.

Sucralose yang ada di CV. IJP adalah produksi Anhui Jinhe Industrial Co., Ltd. merupakan salah satu produsen secara global.

Kegunaan:

- Memberikan rasa manis pada produk, penggunaan sejumlah kecil sudah mendapat rasa manis yang diinginkan.
- Ideal digunakan untuk makanan yang diproses dengan suhu tinggi.

Sucralose ex Anhui Jinhe tersedia packing 25 Kg/Dos.



**Anhui Jinhe**



# SODIUM METABISULPHITE

Sodium Metabisulphite merupakan aditif atau bahan pengawet dan anti oksidan untuk makanan.

Bahan ini memiliki sifat antimikroba yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur, sehingga sering digunakan untuk memperpanjang umur simpan produk makanan dan minuman.



Kegunaan:

- Sebagai agen desinfektan, antioksidan dan pengawet.
- Dapat digunakan sebagai agen pemutih dalam produksi makanan.

Sodium Metabisulphite tersedia merk Yunfeng packing 25 Kg/Zak.



# SODA ASH

Soda ash (soda abu) adalah bahan tambahan pangan yang biasa digunakan sebagai penguat adonan terutama pada mie.

Secara fisik senyawa ini memiliki karakteristik yang berbentuk bubuk atau powder, berwarna putih, tidak berbau, dan larut dalam air.



Kegunaan:

- Sebagai pengawet pada produk mie.
- Mempertahankan kenampakan dan tekstur mie.

Soda Ash tersedia merk Ciner/Solvay packing 50 Kg/Zak.



# SODA Q

Soda Q merupakan hasil campuran antara soda ash dengan soda kue (sodium bicarbonate). Soda Q berbentuk bulat seperti bola.

Kegunaan:

- Sebagai pengemulsi pada mie basah.
- Membantu adonan mie tidak lengket atau licin.
- Sebagai bahan pengawet.



Soda Q tersedia packing 50 Kg/Zak.





# SODIUM TRIPOLY PHOSPHATE (STPP)

Sodium Tripoly Phosphate (STPP) adalah bahan tambahan pangan untuk membantu meningkatkan tekstur, kenampakan dan mengawetkan produk terutama pada bakso, kerupuk, mie.

Kegunaan:

- Bahan pengental.
- Agensia pencegah susut berat.
- Membantu memperbaiki kenampakan kerupuk dan membuat renyah.



STPP yang dijual IJP berasal dari Thailand Aditya Birla tersedia packing 25 Kg/Zak.



THAILAND ADITYA BIRLA

# TOMATO PASTA

Tomato Pasta adalah tomat murni atau puree tomat yang dilembutkan. Teksturnya lebih kental dari saus.

Tomato Paste digunakan sebagai bahan dasar dalam berbagai masakan, seperti saus, sup, pizza, pasta, serta berbagai olahan makanan lainnya.



Kegunaan:

- Sebagai bahan pengental saus.
- Penambah rasa.

Packaging:

4,5 kg/kaleng

1 dus isi 6 kaleng (27 kg)



# KAPORIT

Kaporit atau kalsium hipoklorit adalah senyawa kimia yang sering digunakan sebagai disinfektan air karena dapat membunuh bakteri, kuman, serta virus penyebab penyakit.



Kaporit banyak digunakan dalam pengolahan air bersih dan air kolam renang untuk menjaga kebersihan dan mencegah pertumbuhan lumut serta bakteri.

Selain itu, kaporit juga digunakan dalam industri tekstil dan sanitasi karena sifatnya yang mampu mengoksidasi dan membunuh kuman dengan cepat.

Packaging:

- 15 Kg/Tin (Kaporit Tjiwi)
- 50 Kg/Dr (Kaporit RRC)





## KANTOR PUSAT

Jl. Raya Sukolilo Mulia No. 76  
Surabaya 60111, Jawa Timur  
Phone. + 62-31 599 7100  
Fax. + 62-31 599 7300  
Email. info\_unicorp@yahoo.com

## KANTOR IJSA

Pergudangan Mutiara Tambak Langon  
Blok B14 Surabaya 60184, Jawa Timur  
Phone + 62 31 9934 2408  
Email. ijsa.marketing@gmail.com

## PABRIK & GUDANG

Kepatihan Industri I No.5 Desa Kepatihan  
Kecamatan Menganti, Gresik 61174  
Phone/ Fax. + 62-31 7995 982

## CABANG JAKARTA

Pergudangan Kosambi Permai Blok JJ-25  
Jl. Raya Perancis, Kosambi - Dadap,  
Tangerang 15212, Jawa Barat  
Phone/ Fax. + 62-21 2903 1478

## CABANG SEMARANG

Kawasan Pergudangan Industri Candi  
Jl. Gatot Subroto X No. 1, Semarang  
50181, Jawa Tengah  
Phone / Fax. + 62-24 762 7376

## CABANG BALI

Jl. Raya Sesetan Komp. Ruko Agung  
No. A11 Sesetan, Kec Denpasar  
Selatan, Denpasar Bali 80225  
Phone. + 62-96 0958 8008