

PRODUCTOS DE LÍNEA

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN	USOS						PRESENTACIÓN	
			BEBIDAS	CARNICOS	CONSERVAS	CONFITERIA	LACTEOS	PANIFICACIÓN		SALSAS Y ADEREZOS
DIÓXIDO DE SILICIO	Antiapelmazante, antihumectante y vehículo inerte	Anticompactante, antiapelmazante	•	•		•	•	•	•	Saco x 25 Kg.
ÁCIDO ASCÓRBICO	Acidulante, fuente de vitamina C y antioxidante natural	Antioxidantes y acidulantes	•			•		•	•	Caja x 25 Kg.
ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO / MONOHIDRATADO	Acidulante para uso alimenticio, controla el pH y es un antioxidante sinérgico.		•	•	•	•	•	•	•	Saco x 25 Kg.
ÁCIDO FOSFÓRICO AL 85%	Acidulante		•						•	Bidón x 35 Kg.
DIÓXIDO DE TITANIO FG	Pigmento blanco utilizado como aditivo en la industria de alimentos para darles un efecto de brillo o blanquearlos. Además, añade textura a los alimentos y a menudo se utiliza como agente antiaglomerante. Alarga la vida de los alimentos porque los aísla y no permite el paso de la luz.	Colorantes				•	•		•	Saco x 25 Kg.
BENZOATO DE SODIO	Preservante para alimentos, actúa contra levaduras, bacterias y hongos. El benzoato sódico sólo es efectivo en condiciones ácidas (pH,-6). Se ofrece en forma granular y polvo.	Conservantes	•		•				•	Saco x 25 Kg.
PROPIONATO DE CALCIO	Polvo fino blanco que se emplea en productos de panadería como inhibidor de moho.			•			•	•		Saco x 25 Kg.
SORBATO DE POTASIO	El sorbato de potasio es una sal de potasio derivada del ácido sórbico. El sorbato de potasio es comúnmente utilizado como conservador en alimentos, vinos y bebidas.		•	•			•	•		Saco x 25 Kg.

PRODUCTOS DE LÍNEA

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN	USOS						PRESENTACIÓN		
			BEBIDAS	CARNICOS	CONSERVAS	CONFITERIA	LACTEOS	PANIFICACIÓN		SALSAS Y ADEREZOS	
PROPILENGLICOL USP / FARMA / TÉCNICO	Compuesto orgánico incoloro, insípido e inodoro, obtenido a partir de la hidratación del óxido de propileno, para uso en alimentos e industria farmacéutica. Actúa como disolvente y agente de extracción para una amplia gama de ingredientes activos.	Disolvente, humectante, anticongelante	•			•		•		Tambor x 215 Kg.	
ACESULFAME K	Polvo blanco cristalino usado como aditivo edulcorante artificial. Este producto es estable al calor, lo cual permite su uso en alimentos que requieren ser horneados o cocinados.	Edulcorantes	•	•		•				•	Caja x 25 Kg.
ASPARTAME	Polvo cristalino blanco usado como edulcorante de alta intensidad, es poco soluble en agua y ligeramente soluble en alcohol.		•		•	•	•	•			Caja x 25 Kg.
CICLAMATO DE SODIO	Edulcorante no calórico, considerado hasta 50 veces más dulce que el azúcar de caña y no aporta calorías, tiene un mayor poder endulzante.		•			•	•				Saco x 25 Kg.
DEXTROSA ANHIDRA Y MONOHIDRATADA	Glucosa de origen vegetal, utilizada como potenciador de sabor. Su poder edulcorante (en solución de m / m 10%) es equivalente a la 75% de la sacarosa.		•	•				•	•		Saco x 25 Kg.
SUCRALOSA	Edulcorante no calórico que endulza 600 veces más que el azúcar.		•								Caja x 25 Kg.
GOMA XANTAN MALLA 80 Y 200	Estabilizante, emulsificante, espesante y espumante. Se hidrata en agua para dar soluciones viscosas. Es insoluble en solventes orgánicos.	Espesantes, estabilizantes y emulsionantes	•					•			Saco x 25 Kg.
LECITINA DE SOYA	Emulsificante, estabilizante, espesante, humectante y antioxidante		•	•		•	•	•	•		Tambor x 200 Kg.
MALTODEXTRINA	Agente de volumen, estabilizante, humectante, emulsificante, acentuador de sabor, espesante y antiaglomerante		•	•		•	•	•	•		Saco x 25 Kg.
TRIPOLIFOSFATO DE SODIO GRANULAR	Actúa como conservador y estabilizante, puede mejorar el olor, color, en diversos productos alimenticios. En el caso de los productos cárnicos, el tripolifosfato de sodio, regula la acidez e incrementa la capacidad de conservar la humedad lo cual incrementa el rendimiento del producto.		•	•				•			Saco x 25 Kg.
GELATINA BLOOM 280	Agente gelificante y de textura	Gelificantes	•		•	•	•			•	Saco x 25 Kg.
MANTECA DE PALMA	Fuente de grasa. Emulsificante, aporta textura	Grasas y aceites							•		Caja x 25 Kg.
GLUTEN DE TRIGO	Mejora consistencia de la miga	Proteínas y fuentes lácteas						•			Saco x 25 Kg.
PROTEÍNA DE LECHE AL 70% (MPC AL 70%)	Fuente de proteína de leche (caseína) al 70%, actúa como extensor de leche para la elaboración de quesos							•			

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	USOS							
			BEBIDAS	CARNICOS	CONSERVAS	CONFITERIA	LACTEOS	PANIFICACIÓN	SABORES Y CONDIMENTOS	SALSAS Y ADEREZOS
ACEITES (SOYA, GIRASOL Y PALMA)	Mejora la calidad nutritiva, para freído y sustituto de grasa. Confiere textura y estabilidad.	Líquido	•	•		•	•	•		•
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	Acidulante, regulador de acidez y conservante. Se utiliza en procesos de fermentación.	Líquido		•				•		•
ÁCIDO ADÍPICO	Acidulante poco higroscópico, amortiguador de pH, ayuda en la gelificación	Polvo	•			•				•
ÁCIDO ASCÓRBICO	Acidulante, fuente de vitamina C y antioxidante natural	Granular	•			•		•	•	•
ÁCIDO FUMÁRICO	Acidulante fuerte de baja higroscopiedad para productos en polvo, agente leudante	Granular				•		•	•	
ÁCIDO LÁCTICO	Acidulante débil de notas ácidas lácteas que no afecta la estabilidad del producto	Líquido, polvo	•	•		•	•		•	•
ÁCIDO MÁLICO	Acidulante que resalta los sabores frutales otorgando mayor permanencia y mejor perfil de sabor	Polvo, granular, granular fino	•			•			•	
ÁCIDO TÁNICO	Acidulante de notas secas y astringentes, agente clarificante y antioxidante	Polvo	•						•	
ÁCIDO TARTÁRICO	Acidulante de notas ácidas astringentes, agente leudante, regulador de pH.	Polvo	•			•		•		•
ALGINATOS	Para relleno horneable estables a altas temperaturas	Polvo			•					
ALGINATOS DE SODIO	Estabilizante que solubiliza en frío, crea capas y ayuda a la esferificación	Polvo	•			•	•	•		•
ALMIDÓN DE MAÍZ	Modifica la viscosidad, textura. Capacidad de ligazón, estabilidad de ciclos de congelación, descongelación y prevención de sinéresis	Polvo		•						•
ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO	De acuerdo a la aplicación	Polvo						•		
ALMIDÓN DE MAÍZ NATURAL	Agente gelificante, gelatinizante, da volumen y textura	Polvo	•			•	•	•	•	
ALMIDÓN MODIFICADO	De acuerdo a la aplicación puede funcionar como agente antiaglutinante, de volumen, espesante y previene la deshidratación	Polvo				•				
ALMIDONES MODIFICADOS	De acuerdo a la aplicación	Polvo	•				•		•	•
ANTIESPUMANTES	Ayudas de proceso	Líquido	•	•		•	•			•
ANTIOXIDANTES NATURALES	Mezcla de tocoferoles que evitan la oxidación de fruta, grasas y aceites	Polvo, aceite	•	•		•	•	•	•	
ARENA SILICA	Eliminación de sólidos suspendidos	Sólido	•							
BIOCIDAS OXIDANTES (HTH, TRICLORO)	Desinfección	Sólido	•							
CAFÉINA	Estimulante y energizante	Polvo, granular	•			•				•
CARBÓN ACTIVADO	Medio de filtración, eliminación de color, contaminantes y olores	Sólido	•	•						
CARRAGENINA	Agente estabilizante, gelificante y espesante que mejora la textura y consistencia del producto	Polvo	•	•		•	•		•	
CASEÍNA ÁCIDA	Fuente de proteína, estabilizante y emulsificante	Polvo				•	•			
CASEÍNA RENINA	Fuente de proteína para quesos análogos y procesados.	Polvo					•			
CASEINATO DE CALCIO	Fuente de aminoácidos, emulsificante, mejora sabor y aroma. Incrementa la vida útil	Polvo	•	•		•	•			
CASEINATO DE SODIO	Retenedor de agua, capacidad gelificante, fuente de proteína, estabilizante y emulsificante	Polvo	•	•		•	•			•
CITRATOS (CALCIO, MAGNESIO, SODIO, ZINC)	Fuentes de minerales para fortificación	Polvo micronizado					•		•	

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	USOS							
			BEBIDAS	CARNICOS	CONSERVAS	CONFITERIA	LACTEOS	PANIFICACIÓN	SABORES Y CONDIMENTOS	SALSAS Y ADEREZOS
CLORURO DE CALCIO	En quesos frescos mejora la capacidad de coagulación y rendimiento al formar una cuajada más firme	Granular					•			
CLORURO DE POTASIO FOOD GRADE (KALISEL)	Aditivo y material auxiliar de producción, sustituto de la sal en los alimentos	Granular	•	•			•		•	
CLORURO DE SODIO	Conservante natural de diferentes alimentos y aportador de sodio en diferentes compuestos	Polvo, granular	•	•			•	•	•	•
CLORURO DE SODIO BAJO EN SODIO	Sal baja en sodio que reduce hasta un 50% de sodio	Granulado		•				•	•	•
CLORURO DE SODIO CLEAN & PROTECT	Regeneración de resinas de intercambio iónico en el tratamiento de agua	Pellet	•							
CLORURO DE SODIO DENDRÍTICO	Especial para condimentos, reduce el contenido de sodio hasta en un 30%	Granulado	Ⓜ						•	
CLORURO DE SODIO TFC PURE	Suavización de agua y reducción de la cantidad de calcio, hierro, magnesio y manganeso en tratamiento de agua	Polvo granular	•							
CMC	Agente espesante que mejora la textura y consistencia del producto	Granular				•	•	•	•	•
COAGULANTES	Tratamiento y acondicionamiento de agua de suministro y residual	Líquido		•						
COAGULANTES INORGÁNICOS (SULFATO DE ALUMINIO, CLORURO FÉRRICO, PAC, CHA, ETC.)	Eliminación de sólidos suspendidos	Líquido, sólido	•							
COAGULANTES ORGÁNICOS	Eliminación de sólidos suspendidos	Líquido	•							
COCOA ALCALINA	Intensifica las notas de sabor y color en productos lácteos sabor chocolate	Polvo					•			
COCOA ALCALINA Y NATURAL	Intensifica las notas de sabor y color en bebidas lácteas sabor chocolate	Polvo	•			•		•	•	
COCOA NATURAL	Incrementa el sabor y color en productos lácteos sabor chocolate	Polvo					•			
COLOR CARAMELO	Colorante natural, soluble en agua con olor a azúcar quemada y sabor amargo que mejora la apariencia del producto	Polvo, líquido	•	•		•		•	•	•
COLORANTES	Colorantes naturales y sintéticos	Polvo, líquido	•	•		•	•	•	•	•
DIACETATO DE SODIO	Conservador natural, protege el color, sabor vinagre	Polvo		•					•	
EMULSIFICANTES	Agente emulsificante que evita la separación de la grasa, manteniendo estable la emulsión	Extruido					•			
ENZIMAS DE PANIFICACIÓN	Mezclas de enzimas que mejoran la apariencia y consistencia de la miga	Polvo						•		
ERITORBATO DE SODIO	Antioxidante natural	Granulado		•					•	
ERITRITOL	Edulcorante no calórico con notas refrescantes y perfil similar al del azúcar, aporta volumen y cuerpo	Granular, polvo	•	•		•	•	•	•	•
ESSICUM	Ofrece la función del vinagre en presentación polvo	Polvo							•	•
ESTABILIZANTE PARA HELADO	Estabiliza y mejora las propiedades sensoriales del helado	Polvo					•			
ESTABILIZANTE PARA QUESO	Estabiliza y mejora las propiedades sensoriales de quesos análogos	Polvo					•			
FÉCULA DE PAPA	Incrementa el rendimiento, actúa como ligante de agua, mejora la textura	Sólido		•			•			
FIBRA CÍTRICA	Aporte de fibra funcional y textura, ayuda a evitar la ruptura de galletas, aporta palatabilidad y mejora sabor	Polvo, granular	•	•		•	•	•		•
FIBRA DE CHÍCHARO	Fibra vegetal, mejora textura	Polvo		•				•		

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	USOS							
			BEBIDAS	CARNICOS	CONSERVAS	CONFITERIA	LACTEOS	PANIFICACIÓN	SABORES Y CONDIMENTOS	SALSAS Y ADEREZOS
FIBRA SOLUBLE	Aporte de fibra funcional soluble	Polvo	•	•		•	•	•		
FLOCULANTES (CATIÓNICOS Y ANIÓNICOS)	Tratamiento y acondicionamiento de agua de suministro y residual	Sólido	•	•						
FOSFATO MONOCÁLCICO	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes	Granular, polvo		•						
FOSFATO TRICÁLCICO	Antiapelmazante para bebidas en polvo	Polvo, granulado	•							
FOSFATOS DE SODIO, POTASIO Y CALCIO	Agentes emulsificantes, leudantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes	Granular, polvo	•				•	•	•	
FOSFATOS DE SODIO, POTASIO, CALCIO, AMONIO	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes	Polvo, granular								•
FUENTES DE MINERALES (CALCIO, ZINC, MAGNESIO, ETC)	Fortificar o enriquecer	Polvo	•			•	•			
GLICERINA USP	Líquido claro usado como aditivo alimentario, sirve para espesar, estabilizar, conservar y retener humedad.	Líquido				•		•		
GLUCONATO DE CALCIO	Fuente de calcio de alta biodisponibilidad y de alta solubilidad	Saco	•							
GLUCONATO DE SODIO	Agente quelante y enmascarador de sabores amargos y metálicos, incrementa la capacidad de retención de agua, disminuye el uso de fosfatos	Granular, polvo	•	•		•	•	•	•	
GLUCONODELTA LACTONA	Acidulante de liberación controlada en productos lácteos, Acelera el proceso de curado y como conservador	Granular fino		•						•
GLUCONOLACTATO DE SODIO	Agente quelante y enmascarador de sabores amargos y metálicos	Granular, polvo	•							
GLUTAMATO MONOSÓDICO	Potencializador de notas saladas	Polvo							•	•
GOMA GELANA	Agente gelificante y estabilizante que forma geles fluidos	Granular fino, polvo	•			•	•			
GOMA GUAR	Polvo blanco que al mezclarse con agua genera un gel viscoso e insípido. Es un potente espesante, gelificante y buena fuente de fibra, sirve para dar una textura más jugosa a los alimentos y para ayudar a aumentar la densidad.	Polvo					•	•		•
GRASAS	Fuente de grasa, emulsificante, aporta textura	Sólido, líquido	•			•	•	•		•
HEXAMETAFOSFATO DE SODIO	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes	Polvo		•						
HIGHBLEND FILL BAKING 850	Para rellenos y mermeladas horneables	Polvo			•					
HIGHBLEND MARMALADE SF	Para mermeladas de frasco sin azúcar añadida	Polvo			•					
HIPOCLORITO DE CALCIO	Biocida oxidante, desinfección y sanitización	Granular, tabletas	•							
HIPOCLORITO DE SODIO	Sanitización	Líquido	•							
LACTATO DE ETILO	Para la elaboración de sabores con olor afrutado	Líquido							•	
LACTATO DE SODIO	Regulador de acidez que redondea el sabor y evita la inversión de los azúcares (reveniramiento) en caramelos y dulces. Conservador natural, protege el color	Polvo		•		•			•	
LACTATO GLUCONATO DE CALCIO	Fuente de calcio de alta biodisponibilidad y de alta solubilidad	Polvo				•				
LACTOSA	Fuente de carbohidratos, realzador de notas lácteas. Mejora el color de la costra del pan (color más dorado)	Polvo	•			•	•	•	•	
LECHE DESCREMADA	Aporte de nota láctea y proteína, textura cremosa	Polvo								•

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	USOS							
			BEBIDAS	CARNICOS	CONSERVAS	CONFITERIA	LACTEOS	PANIFICACIÓN	SABORES Y CONDIMENTOS	SALSAS Y ADEREZOS
LECHE DESCREMADA EN POLVO	Incrementa la absorción de agua, mejora el color de la costra del pan (color más dorado), imparte un sabor más agradable y mejora el valor nutricional	Polvo, líquido	●			●	●	●		
MALTITOL	Endulzante de bajo aporte calórico con notas refrescantes, agente lubricante y retardador de cristalización del azúcar	Líquido, polvo								
MEMBRANAS DE ÓSMOSIS INVERSA	Eliminación de sales disueltas	Sólidos	●							
METABISULFITO DE SODIO	Polvo blanco que se usa como agente conservante en alimentos, previene bacterias y evita la decoloración en los alimentos.	Polvo	●	●		●		●		
MEZCLAS EMULSIFICANTES	Emulsificantes que mejoran la consistencia y sabor del pan, facilitan la elaboración del pan y permite aplicaciones instantáneas	Polvo						●		
MONOESTEARATO DE GLICERIL	Emulsificante, estabiliza la emulsión.	Sólido	●					●		●
MONOESTEARATO DE SORBITÁN	Controla la cristalización	Líquido				●				
MONOESTEARATO DE GLICERIL	Estabiliza la emulsión	Extruido	●							
MPC 70	Fuente de proteína de leche (caseína) al 70%, actúa como extensor de leche para la elaboración de quesos	Polvo					●			
OMEGA 3	Omega 3 de pescado, deodorizado y alto contenido de DHA. Producto nutrimental para fortificación, ayuda a la salud cardiovascular y desarrollo cerebral	Polvo, líquido					●			●
PECTINAS	Agente estabilizante de productos lácteos que proporciona mayor palatabilidad y cremosidad. Agente gelificante para mermeladas, pates, jaleas, gomitas y rellenos.	Granular fino	●			●	●	●	●	
PECTINAS ALTO METOXILO	Para rellenos y mermeladas de frascos, mangas, topping, jaleas, ates, glase	Polvo			●					
PERÓXIDO DE HIDRÓGENO	Agente de esterilización, removedor de sustancias, función antimicrobiana	Líquido	●							
PIROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes	Polvo		●						
PIROFOSFATO TETRAPOTÁSICO	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes	Polvo		●						
PIROFOSFATO TETRASÓDICO	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes	Polvo		●						
POLISORBATO 60	Líquido incoloro usado como estabilizante en diferentes tipos de emulsiones, mejora la palatabilidad de algunos alimentos.	Líquido	●					●		
POTASA CÁUSTICA	Sanitización	Líquido	●							
PROPIONATO DE SODIO Y CALCIO	Conservador que actúa principalmente contra hongos y Bacillus mesentericus	Polvo						●		
PROTEÍNA AISLADA DE SUERO DE LECHE	Fuente de proteína de alta calidad nutritiva, aporta cremosidad.	Polvo	●	●			●			
PROTEÍNA CONCENTRADA DE SUERO DE LECHE	Agente espumante y fuente de proteína de alta calidad nutritiva. Aporte de notas lácteas, da textura cremosa, consistencia y volumen.	Polvo	●	●		●	●			●
PROTEÍNA DE CHÍCHARO	Proteína vegetal libre de GMO	Polvo		●				●		
RESINAS INTERCAMBIO IÓNICO	Eliminación de iones de calcio y magnesio (dureza del agua)	Sólido, perlas	●							
SALES CUATERNARIAS	Sanitización	Líquido, solución	●							
SORBITOL	Endulzante de bajo aporte calórico con notas refrescantes, agente lubricante y retardador de cristalización del azúcar	Líquido, granular				●			●	

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	USOS							
			BEBIDAS	CARNICOS	CONSERVAS	CONFITERIA	LACTEOS	PANIFICACIÓN	SABORES Y CONDIMENTOS	SALSAS Y ADEREZOS
SOSA CÁUSTICA	Sanitización	Líquida	•							
STEVIA	Edulcorante no calórico natural de alta intensidad	Polvo	•	•		•	•	•	•	•
SUERO DE LECHE	Fuente de proteína de alta calidad nutritiva, aporta notas lácteas en productos de sabores lácteos y actúa como agente aireante. Pre-emulgente, emulgente, gelificante, reemplaza la adición de huevo, da cuerpo a la masa e incrementa el valor nutricional	Polvo	•	•		•	•	•	•	•
SULFATO ÁCIDO DE SODIO (PHASE)	Acidulante 100% natural, regulador de PH, reduce el uso de sodio al potenciar el sabor salado	Granular	•						•	•
TAURINA	Agente estimulante y aminoácido que promueve el desarrollo del nervio óptico	Granular, fino	•				•			
TOCOFEROLES (ANTIOXIDANTE)	Antioxidantes naturales, evita rancidez	Polvo, líquido								•
VITAMINAS	Vitaminas A, B, C, D, E y K para fortificación	Polvo	•	•		•	•	•	•	•
XILITOL	Endulzante con poder endulzante similar al del azúcar	Polvo				•				
YODO	Sanitización	Líquido					•			

Pochteca