

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO							
			CAJA	CUBETA	CUÑETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE
Aceites (soya, girasol y palma)	Líquido	Mejora la calidad nutritiva. Confiere textura y estabilidad.	●			●	●		●	
Acesulfame K	Granular, polvo	Edulcorante no calórico que endulza 200 veces más que el azúcar							●	
Ácido cítrico	Granular fino, polvo	Acidulante de nota ácida refrescante inmediata							●	
Ácido láctico	Líquido, polvo	Acidulante débil de notas ácidas lácteas que no afecta la estabilidad del producto							●	
Alginatos de sodio	Polvo	Estabilizante que solubiliza en frío							●	
Almidón de maíz natural	Polvo	Agente gelificante, da volumen y textura							●	
Almidones modificados	Polvo	De acuerdo a la aplicación							●	
Antiespumantes	Líquido	Ayudas de proceso	●							●
Antioxidantes naturales	Polvo, aceite	Mezcla de tocoferoles que evitan la oxidación de grasas y aceites								●
Aspartame	Granular, polvo	Edulcorante no calórico que endulza 200 veces más que el azúcar				●	●		●	
Benzoato de sodio	Polvo, extruido	Conservador que actúa principalmente contra bacterias							●	
Carrageninas	Granular fino	Agente gelificante y estabilizante para productos lácteos							●	
Caseína ácida	Polvo	Fuente de proteína para quesos análogos y procesados.							●	
Caseína renina	Polvo	Fuente de proteína para quesos análogos y procesados.							●	
Caseinato de calcio	Polvo	Fuente de proteínas de leche y calcio, emulsionante y estabilizante							●	
Caseinato de sodio	Polvo	Fuente de proteína, estabilizante y emulsificante							●	
Citratos (calcio, magnesio, zinc)	Polvo micronizado	Fuentes de minerales para fortificación							●	
Citrato de sodio	Granular, granular fino, fino	Regulador de acidez, agente emulsificante, sal fundente en quesos análogos							●	
Cloruro de calcio	Granular	En quesos frescos mejora la capacidad de coagulación y rendimiento al formar una cuajada más firme							●	
Cloruro de potasio food grade (kalisel)	Granular	Aditivo y material auxiliar de producción, sustituto de la sal en los alimentos							●	
Cloruro de sodio	Polvo, granular	Conservante natural de diferentes alimentos y aportador de sodio en diferentes compuestos							●	
Cocoa alcalina	Polvo	Intensifica las notas de sabor y color en productos lácteos sabor chocolate							●	
Cocoa natural	Polvo	Incrementa el sabor y color en productos lácteos sabor chocolate							●	
Colorantes	Polvo, líquido	Colorantes naturales y sintéticos	●				●	●	●	
CMC	Granular	Agente estabilizante y espesante, mejora apariencia y consistencia							●	
Dextrosa	Polvo	Endulzante de rápida asimilación							●	
Dióxido de silicio	Polvo, granular	Antiapelmazante, antihumectante y vehículo inerte							●	
Dióxido de titanio	Granular	Enturbante y color blanco							●	
Emulsificantes	Extruido	Agente emulsificante que evita la separación de la grasa, manteniendo estable la emulsión							●	
Eritritol	Granular, polvo	Edulcorante no calórico con notas refrescantes y perfil similar al del azúcar, aporta volumen y cuerpo							●	
Estabilizante para helado	Polvo	Estabiliza y mejora las propiedades sensoriales del helado							●	
Estabilizante para queso	Polvo	Estabiliza y mejora las propiedades sensoriales de quesos análogos							●	
Fécula de papa	Sólido	Incrementa el rendimiento, actúa como ligante de agua y mejora la textura							●	
Fibra cítrica	Polvo, granular	Aporte de fibra funcional y textura							●	

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO								
			CAJA	CUBETA	CUÑETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE	
Fibra soluble	Polvo	Aporte de fibra							●		
Fosfatos de sodio, potasio y calcio	Granular, polvo	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes							●		
Fuentes de minerales (calcio, zinc, magnesio, etc.)	Polvo	Fortificar o enriquecer	●						●		
Grasas	Sólido, líquido	Fuente de grasa, emulsificante, aporta textura	●								
Gluconodeltalactona	Granular fino	Acidulante de liberación controlada en productos lácteos							●		
Goma gelana	Granular fino, polvo	Agente gelificante y estabilizante que forma geles fluidos							●		
Goma guar	Granular fino, polvo	Agente estabilizante y espesante que mejora apariencia generando una consistencia suave en productos lácteos							●		
Goma xantana	Granular, polvo, granular fino	Agente estabilizante y espesante que mejora apariencia y consistencia	●						●		
Lactosa	Polvo	Fuente de Carbohidratos, realzador de notas lácteas							●		
Leche descremada en polvo	Polvo, líquido	Fuente de proteína para productos lácteos							●		
Lecitina de soya	Polvo, líquido	Emulsificante, estabilizante, espesante, humectante y antioxidante	●			●			●		
Maltodextrina	Polvo	Da volumen, estabilizante, humectante, emulsificante, acentuador de sabor, espesante y antiaglomerante							●		
MPC 70	Polvo	Fuente de proteína de leche (caseína) al 70%, actúa como extensor de leche para la elaboración de quesos							●		
Omega 3	Polvo, líquido	Omega 3 de pescado, deodorizado y alto contenido de DHA							●	●	
Pectinas	Granular fino	Agente estabilizante de productos lácteos que proporciona mayor palatabilidad y cremosidad							●		
Sorbato de potasio	Polvo, extruido	Conservador que actúa principalmente contra hongos y levaduras	●								
Stevia	Polvo	Edulcorante no calórico natural de alta intensidad	●		●				●		
Sucralosa	Granular, polvo	Edulcorante no calórico que endulza 600 veces más que el azúcar							●		
Suero de leche	Polvo	Fuente de proteína de alta calidad nutritiva, aporte de notas lácteas y agente espumante							●		
Taurina	Granular, fino	Aminoácido que promueve el desarrollo del nervio óptico	●		●				●		
Vitaminas	Polvo	Vitaminas A, B, C, D, E y K para fortificación	●						●	●	
WPC 80	Polvo	Agente espumante y fuente de proteína de alta calidad nutritiva							●		
WPI 90	Polvo	Fuente de proteína de alta calidad nutritiva, aporta cremosidad, consistencia y volumen							●		
Yodo	Líquido	Sanitización				●	●		●		