

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO								
			CAJA	CUBETA	CUNETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE	
Acesulfame K	Polvo	Edulcorante no calórico de alta intensidad	●		●				●		
Ácido acético	Líquido	Acidulante fuerte, pungente que otorga aroma a vinagre				●	●		●	●	
Ácido adípico	Polvo	Acidulante, amortiguador de pH							●		
Ácido ascórbico	Granulado	Acidulante, fuente de vitamina C y antioxidante natural							●		
Ácido cítrico	Granular Fino, fino	Acidulante de nota ácida refrescante inmediata							●		
Ácido fosfórico 85%	Líquido	Acidulante					●				
Ácido fumárico	Granulado	Acidulante fuerte de baja higroscopicidad							●		
Ácido láctico	Líquido, polvo	Acidulante débil de notas acidas lácteas	●							●	
Ácido málico	Polvo, granulado, granular fino	Acidulante que resalta los sabores frutales otorgando mayor permanencia y mejor perfil de sabor							●		
Ácido tartárico	Polvo	Acidulante de notas ácidas astringentes							●		
Ácido tánico	Polvo	Acidulante de notas secas y astringentes							●		
Almidón de maíz natural	Polvo	Agente gelificante, da volumen y textura							●		
Almidones modificados	Polvo	De acuerdo a la aplicación							●		
Antioxidantes naturales	Polvo, aceite	Mezcla de tocoferoles que evitan la oxidación de grasas y aceites								●	
Aspartame	Polvo, granular	Edulcorante no calórico de alta intensidad	●		●				●		
Benzoato de sodio	Polvo, extruido	Conservador que actúa principalmente contra bacterias.							●		
Carragenina	Polvo	Estabilizante y espesante que mejora la apariencia y consistencia que mejor vida de anaquel y proporciona palatabilidad							●		
Citratos (calcio, magnesio, zinc)	Polvo micronizado	Fuentes de minerales para fortificación							●		
Cloruro de potasio food grade (kalisel)	Granular	Aditivo y material auxiliar de producción, sustituto de la sal en los alimentos							●		
Citrato de sodio	Granular fino, fino	Regulador de acidez							●		
Cloruro de sodio	Polvo, granular	Conservante natural de diferentes alimentos y aportador de sodio en diferentes compuestos							●		
Cloruro de sodio dendrítico	Granulado	Especial para condimentos, reduce el contenido de sodio hasta en un 30%							●		
Cloruro de sodio bajo en sodio	Granulado	Sal baja en sodio que reduce hasta un 50% de sodio							●		
CMC	Granulado	Agente estabilizante y espesante que mejora apariencia y consistencia							●		
Cocoa alcalina y natural	Polvo	Realza las notas a chocolate							●		
Color caramelo	Polvo, líquido	Colorante natural, soluble en agua con olor a azúcar quemada y sabor amargo que mejora la apariencia del producto						●	●	●	
Colorantes	Polvo, líquido	Colorantes naturales y sintéticos	●					●	●	●	
Dextrosa	Polvo	Endulzante natural y vehículo en sabores							●		
Diacetato de sodio	Polvo	Conservador natural, protege el color, sabor vinagre							●		
Dióxido de silicio	Polvo, granular	Antiapelmazante, antihumectante y vehículo inerte							●		
Dióxido de titanio	Granulado	Enturbiante							●		
Eritorbato de sodio	Granulado	Antioxidante natural							●		
Eritritol	Granulado	Endulzante natural que no aporta calorías y enmascara resabios metálicos							●		
Essicum	Polvo	Ofrece la función del vinagre en presentación polvo							●		

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO								
			CAJA	CUBETA	CUNETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE	
Fosfatos de sodio, potasio, calcio, amonio	Polvo, granular	Agentes emulsificantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes							●		
Glutamato monosódico	Polvo	Potencializador de notas saladas							●		
Gluconato de sodio	Granulado, polvo	Agente quelante y enmascarador de sabores amargos y metálicos							●		
Goma guar	Granulado, polvo	Agente estabilizante y espesante que mejora apariencia y consistencia haciéndola más tersa, es estable a un amplio rango de pH							●		
Goma xantana	Granulado, polvo	Agente estabilizante, emulsionante y espesante que mejora apariencia y consistencia, es estable a un amplio rango de pH	●						●		
Lactato de etilo	Líquido	Para la elaboración de sabores con olor afrutado							●		
Lactato de sodio	Polvo	Conservador natural, protege el color						●			
Lactosa	Polvo	Resalta las notas lácteas y funciona como vehículo en sabores lácteos							●		
Lecitina de soya	Polvo, líquido	Emulsificante, estabilizante, espesante, humectante y antioxidante	●			●				●	
Maltodextrina	Polvo	Reducción de carbohidratos, grasa. Agente de relleno, elaboración de sabores							●		
Pectinas	Granulado	Agente gelificante y estabilizante en sistemas ácidos que otorga mayor palatabilidad							●		
Sorbato de potasio	Granulado	Conservador que actúa principalmente contra hongos y levaduras						●			
Sorbitol	Líquido, granulado	Endulzante de bajo aporte calórico con notas refrescantes, agente lubricante y retardador de cristalización del azúcar						●	●	●	
Stevia	Polvo	Edulcorante no calórico natural de alta intensidad	●		●				●		
Suero de leche	Polvo	Proteína de alta calidad nutritiva, aporte de notas lácteas							●		
Sucralosa	Polvo	Edulcorante no calórico de alta intensidad	●		●				●		
Sulfato ácido de sodio (phase)	Granular	Acidulante 100% natural, regulador de PH, reduce el uso de sodio al potenciar el sabor salado							●		
Vitaminas	Polvo	Vitaminas A, B, C, D, E y K para fortificación	●						●	●	