

ALIMENTACIÓN ANIMAL



Nuestra línea de Alimentación Animal está diseñada para satisfacer las más altas exigencias de la industria de alimentos balanceados, premezclas, suplementos y nutrición animal. Ofrecemos un portafolio integral de materias primas, ingredientes nutricionales y aditivos funcionales que optimizan la eficiencia alimentaria, salud y rendimiento productivo en cada especie.

Desde aminoácidos, minerales y vitaminas hasta vehículos de carga, acidificantes, emulsionantes, espesantes, antiaglomerantes y conservantes de alta calidad, garantizamos soluciones técnicas, estables, competitivas y seguras. Acompañamos a nuestros clientes con productos certificados y un suministro confiable en cada una de las etapas de producción.

Aplicaciones Destacadas



Avicultura



Rumiantes



Porcicultura



Equinos



Mascotas



Acuicultura

Química Interkrol Ltda como tu proveedor

Nuestro lema y compromiso: Servir con calidad

En **Química Interkrol Ltda**, durante una trayectoria de más de tres décadas desde su fundación el 29 de julio de 1991, nos hemos dedicado a la importación, comercialización y distribución de productos químicos y materias primas que impulsan el mercado Colombiano en sectores claves.

Impulsamos tu industria con productos que inspiran confianza

Ofrecemos productos de alta calidad con los más altos estándares internacionales. Nuestro extenso portafolio de productos garantiza una amplia variedad de opciones, asegurando una alta satisfacción de nuestros clientes. Estamos comprometidos con ser aliados estratégicos de nuestros clientes en cada etapa del proceso.

Valor agregado

Calidad y excelencia garantizada

Todos nuestros productos cuentan con certificaciones internacionales que garantizan pureza, seguridad y eficacia.

Acompañamiento cercano

Nuestro equipo calificado está capacitado en cada sector y líneas de producto, garantizando soluciones adaptadas a tus diseños y formulaciones.

Portafolio especializado

Nos aseguramos de ofrecer un portafolio completo con cobertura integral para todas las industrias de manera permanente.

Compromiso y confianza

Brindamos servicio confiable y oportuno. Nuestro lema: "Servir con calidad", refleja el compromiso de aportar soluciones innovadoras y rentables.

Contacto

¿Deseas recibir asesoría técnica o solicitar una cotización de nuestros productos? Contáctanos y descubre cómo las soluciones de Química Interkrol Ltda pueden convertirse en un aliado estratégico para tus procesos industriales.

[Página Web](#)

[Contacto](#)

OFICINA PRINCIPAL

Carrera 64 #5A - 55
Horario: Lunes a viernes
8:00 - 12:00 | 2:00 - 4:30

BODEGA

Calle 18 # 65B-44
Horario: Lunes a viernes
8:30 - 12:00 | 1:30 - 4:00



Alimentos



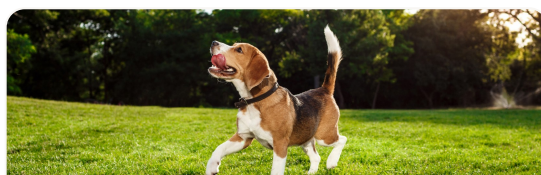
Cosméticos / Cuidado Personal



Limpieza del Hogar e Industrial



Farmacéuticos



Alimentación Animal



Veterinaria



Agricultura



Industrial

Aditivos Funcionales y de Procesamiento

Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- + Ácido cítrico (Anhidro)
- + Ácido fosfórico (85%)
- + Ácido láctico (88%, Líquido)
- + Bicarbonato de sodio
- + Carbonato de calcio (PPC)
- + Citrato de sodio
- + Lactato de calcio

Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- + Alginato de sodio
- + Almidón de maíz
- + CMC / Gelycel®
- + Caldic Silica 05F / Sílice precipitada
- + Caolín (USP)
- + Fosfato tricálcico
- + Goma arábica (Polvo)
- + Goma guar
- + Maltodextrina (DE 10-15, GPC)
- + Maltodextrina (DE 15-20, GPC)
- + Piroxil® PS-200 / Dióxido de Silicio

Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- + Ácido esteárico triple prensado
- + Agar
- + Alginato de sodio
- + CMC / Gelycel®
- + Emulsogen® HCO 040 / Aceite de ricino hidrogenado PEG-40
- + Goma arábica (Polvo)
- + Goma guar
- + Goma xanthan
- + Lecitina de soya
- + Span 60 / Monoestearato de sorbitano
- + Tween® 60 / Polisorbato 60

Ingredientes Sensoriales

- + Mentol (Natural)

Otros Auxiliares de Procesamiento

- + Aceite mineral (USP)
- + Glicerina (USP)
- + Parafina
- + Propilenglicol (USP)
- + Sorbitol (70%, Solución, No cristizable)
- + Sorbitol (Polvo)

Conservación

Antifúngicos y Antimicrobianos

- + Ácido láctico (88%, Líquido)
- + Benzoato de sodio (Polvo)
- + Metil parabeno puro
- + Sorbato de potasio

Antioxidantes

- + Ácido ascórbico / Vitamina C
- + Ácido cítrico (Anhidro)
- + Vitamina E (50%, Polvo)
- + Vitamina E acetato / Tocoferol (98%)

Otros Conservantes

- + Metil parabeno puro

Ingredientes Base y Vehículos de Carga

Bases de Alimentos, Harinas y Extractos

- + Almidon de maiz
- + Harina de arroz
- + Harina de avena
- + Leche en polvo descremada
- + Suero de leche dulce (11.5%)

Vehículos de Carga

- + Aceite mineral (USP)

Ingredientes Nutricionales y Suplementación

Aminoácidos y Proteínas

- + Leche en polvo descremada
- + Suero de leche dulce (11.5%)

Fuentes de Energía

- + Almidon de maiz
- + Dextrosa (Anhidra, USP)
- + Glicerina (USP)
- + Harina de arroz
- + Harina de avena
- + Lactosa (Food Grade)
- + Leche en polvo descremada
- + Maltodextrina (DE 10-15, GPC)
- + Maltodextrina (DE 15-20, GPC)
- + Propilenglicol (USP)
- + Sorbitol (70%, Solución, No cristizable)
- + Sorbitol (Polvo)
- + Suero de leche dulce (11.5%)

Grasas y Aceites

- + Ácido esteárico triple prensado
- + Lecitina de soya

Minerales

- + Ácido fosfórico (85%)
- + Bicarbonato de sodio
- + Carbonato de calcio (PPC)
- + Citrato de calcio
- + Citrato de magnesio
- + Citrato de potasio
- + Citrato de sodio
- + Citrato de zinc
- + Cloruro de potasio
- + Cloruro de sodio (USP)
- + Fosfato tricálcico
- + Lactato de calcio
- + Óxido de zinc
- + Sulfato de magnesio (USP)

Otros Ingredientes Nutricionales y Suplementación

- + Fructooligosacáridos (FOS)
- + Inulina

Vitaminas

- + Ácido ascórbico / Vitamina C
- + Ácido fólico / Vitamina B9
- + Vitamina A acetato (500U)
- + Vitamina A palmitato (1.7M, Líquido)
- + Vitamina B12 / Cianocobalamina
- + Vitamina B2 / Riboflavina-5'-fosfato
- + Vitamina B3 / Nicotinamida / Niacinamida
- + Vitamina D3 (Polvo)
- + Vitamina E (50%, Polvo)
- + Vitamina E acetato / Tocoferol (98%)

Descripción de Productos

Aceite mineral (USP)

Sinónimos: Aceite de parafina, aceite mineral blanco, white mineral oil | CAS: 8042-47-5

Aceite mineral (USP) es un fluido de alta pureza y estabilidad química que actúa como lubricante, vehículo lipofílico y agente antipolvo. Se aplica en premezclas de alimento y núcleos minerales. Mejora la homogenización y flujo de insumos en polvo. Facilita la dispersión homogénea de activos y vitaminas liposolubles en suplementos nutricionales.

Empaque: TBX200-175KG, GRFX17KG

Certificaciones: USP, GMP, FSSC22000, ISO 9001, Halal, Non-GMO, Allergen Free

Aspecto Físico: Líquido oleoso, incoloro, inodoro

Concentración: Grado usp / alta pureza

Fórmula: Mezcla compleja de hidrocarburos parafínicos

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Base y Vehículos de Carga < Vehículos de Carga

- Vehículo de aditivos: facilita la dispersión homogénea de vitaminas liposolubles y aceites esenciales en suplementos alimenticios.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Otros Auxiliares de Procesamiento

- Agente antipolvo y lubricante: reduce la emisión de polvo y mejora el flujo en premezclas, alimentos balanceados y núcleos minerales.

CÓDIGO: [1694]: Aceite mineral (TB), [2280]: Aceite mineral (GRF)

Ácido ascórbico / Vitamina C

Sinónimos: L-ácido ascórbico, vitamina c sr, ácido l-ascórbico | CAS: 50-81-7

Ácido ascórbico / Vitamina C es una vitamina hidrosoluble y antioxidante de liberación prolongada desarrollada para mejorar la estabilidad nutricional. Fortalece el sistema inmune, mitiga el estrés térmico y previene deficiencias en lechones, aves, bovinos, cerdos, peces y mascotas. En suplementos, actúa como factor inmunoestimulante y protector celular. En alimentos extruidos y concentrados balanceados, previene la degradación oxidativa de nutrientes durante el almacenamiento.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FSSC22000, HACCP, Halal, Kosher, ISO 14001, Non-GMO

Aspecto Físico: Sólido (polvo o cristales), blanco, liberación prolongada

Fórmula: C6H8O6

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Refuerzo nutricional y promotor de crecimiento: enriquece croquetas extruidas, alimentos iniciadores y suplementos en polvo para lechones, aves y peces.
- Protector metabólico de liberación gradual: optimiza la asimilación de nutrientes en bloques nutricionales, papillas y piensos balanceados para acuicultura.

Conservación < Antioxidantes

- Antioxidante de conservación: previene la oxidación de grasas y vitaminas en piensos extruidos, harinas de origen animal y concentrados balanceados.
- Estabilizador de vida útil: evita el enranciamiento y protege la calidad organoléptica en premix secos, alimentos para mascotas y suplementos de masa.

CÓDIGO: 166

Ácido cítrico (Anhidro)

Sinónimos: Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico, citric acid anhydrous | CAS: 77-92-9

Ácido cítrico (Anhidro) es un ácido orgánico utilizado como acidificante, regulador de pH y agente quelante en alimentos balanceados, premezclas, suplementos minerales, sustitutos lácteos. Favorece la estabilidad de las formulaciones, mejora la conservación y potencia la eficacia de antioxidantes y otros aditivos. También contribuye a mantener la calidad e inocuidad de los productos durante su almacenamiento.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FSSC22000, GMP, HACCP, ISO 9001, Kosher, Halal, Non-GMO, USP

Aspecto Físico: Anhidro, sólido (polvo cristalino o gránulos), blanco, inodoro

Fórmula: C₆H₈O₇

Aplicaciones y Usos

Conservación < Antioxidantes

- Protección antioxidante: reduce la oxidación en alimentos balanceados, premezclas y suplementos, preservando su calidad.
- Conservante: contribuye a prolongar la vida útil al favorecer un ambiente menos propicio para el deterioro.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- Acidificante: regula el pH en alimentos balanceados, sustitutos lácteos y suplementos para mejorar la estabilidad de la formulación.
- Buffer: ayuda a mantener un pH estable durante el procesamiento y almacenamiento de premezclas y alimentos balanceados.

CÓDIGO: 977

Ácido esteárico triple prensado

Sinónimos: Stearic acid, octadecanoic acid | CAS: 57-11-4

Ácido esteárico triple prensado es un ácido graso de origen vegetal utilizado como agente estructurante, emulsionante y lubricante en suplementos nutricionales, premezclas, bloques nutricionales, sales mineralizadas y bolos veterinarios. Mejora la estabilidad de las mezclas, favorece la cohesión de los ingredientes y facilita los procesos de granulación, compresión y moldeo. También aporta mayor consistencia y uniformidad a las formulaciones.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FDA, GMP, ISO 9001, Kosher, Origen vegetal

Aspecto Físico: Sólido, blanco a blanco crema, escamas o perlas; origen vegetal

Fórmula: C₁₈H₃₆O₂

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Grasas y Aceites

- Fuente de energía lipídica: proporciona ácidos grasos saturados para la formulación de grasas sobrepasantes y suplementos energéticos para rumiantes.
- Agente estructurante: aporta consistencia lipídica y cohesión en bloques multinutricionales, suplementos sólidos y matrices de grasa.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Aglutinante: mejora la cohesión de pellets, bloques nutricionales y sales mineralizadas.
- Lubricante de proceso: reduce la fricción durante la granulación, compresión y moldeo de alimentos balanceados y premezclas.

CÓDIGO: 103

Ácido fólico / Vitamina B9

Sinónimos: Vitamina b9, folacina, ácido pteroilglutámico, folic acid | CAS: N/A

Ácido fólico es una vitamina del complejo B (vitamina B9) utilizada en premezclas vitamínicas, alimentos balanceados, suplementos nutricionales, sustitutos lácteos y alimentos para mascotas. Contribuye a la síntesis de ADN y proteínas, la formación de glóbulos rojos y el crecimiento celular. Es un nutriente esencial para el desarrollo, la reproducción y el adecuado desempeño productivo de los animales.

Empaque: CJX1-25KG

Aspecto Físico: Polvo cristalino, amarillo a naranja-amarillo

Fórmula: C₁₉H₁₉N₇O₆

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Suplementación vitamínica: aporta vitamina B9 en premezclas, suplementos y alimentos balanceados para prevenir deficiencias nutricionales.
- Apoyo al crecimiento y reproducción: favorece la formación de células y glóbulos rojos en dietas para aves, porcinos, bovinos, equinos, mascotas y otras especies.

CÓDIGO: 513

Ácido fosfórico (85%)

Sinónimos: Ácido ortofosfórico, phosphoric acid, orthophosphoric acid | CAS: 7664-38-2

Ácido fosfórico (85%) es una fuente de fósforo utilizada en premezclas minerales, suplementos nutricionales, alimentos balanceados y soluciones orales. Actúa como acidificante y regulador de pH, favoreciendo la estabilidad de las formulaciones y la conservación del producto. También se emplea en la producción de fosfatos minerales y aditivos para nutrición animal.

Empaque: IBCX1650KG, GRFX35KG

Certificaciones: Food Grade, Halal, Kosher, ISO 22000

Aspecto Físico: Líquido, transparente e incoloro, viscoso

Concentración: 0.85

Fórmula: H₃PO₄

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Aporte mineral: proporciona fósforo inorgánico altamente biodisponible para el desarrollo óseo en suplementos líquidos, tónicos y soluciones orales.
- Acidificante metabólico: ayuda a regular el pH urinario y prevenir la formación de cálculos en suplementos y tónicos minerales orales.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- Acidificante: regula el pH en alimentos balanceados, sustitutos lácteos y suplementos, contribuyendo a su estabilidad.
- Conservante microbiológico: inhibe la proliferación de hongos y bacterias en piensos peletizados, dietas líquidas y bloques nutricionales.

CÓDIGO: [43, 3138]: Ácido fosfórico (IBC), [2834]: Ácido fosfórico (GRF)

Ácido láctico (88%, Líquido)

Sinónimos: Lactic acid, 2-hydroxypropanoic acid | CAS: 50-21-5

Ácido láctico (88%, Líquido) es un ácido orgánico utilizado como acidificante y conservante en alimentos balanceados, premezclas, ensilajes, suplementos líquidos y sustitutos lácteos. Regula el pH, inhibe el crecimiento de bacterias y hongos, y contribuye a prolongar la vida útil de las formulaciones. También favorece la estabilidad microbiológica y la calidad del producto durante el almacenamiento.

Empaque: GRFX25KG

Certificaciones: Food Grade, Halal, Kosher, BRCGS, FDA

Aspecto Físico: Líquido

Concentración: 0.88

Fórmula: C3H6O3

Aplicaciones y Usos

Conservación < Antifúngicos y Antimicrobianos

- Conservante antimicrobiano: inhibe el crecimiento de bacterias y hongos en alimentos balanceados, premezclas y ensilajes.
- Prolongador de vida útil: ayuda a preservar la calidad e inocuidad de suplementos y alimentos durante el almacenamiento.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- Acidificante: regula el pH en alimentos balanceados, sustitutos lácteos y suplementos líquidos para mejorar su estabilidad.
- Buffer: ayuda a mantener un pH uniforme durante el procesamiento y almacenamiento de las formulaciones.

CÓDIGO: 2281

Agar

Sinónimos: Agar-agar, gelosa, gum agar, agar polvo | CAS: 9002-18-0

Agar es un hidrocoloide polisacárido extraído de algas marinas rojas (Rhodophyceae), caracterizado por su alto poder gelificante y excelente estabilidad térmica. Forma geles firmes y reversibles a bajas concentraciones sin necesidad de cationes adicionales. Proporciona textura, consistencia sólida y retención de humedad en alimentos húmedos enlatados, patés, trozos en gelatina y bloques nutricionales.

Empaque: SCX25KG, CJX5-1KG

Aspecto Físico: Sólido (polvo), beige a blanco amarillento

Fórmula: (C12H18O9)_n

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Agente gelificante y retenedor de humedad: imparte firmeza, textura gelificada y evita la sinéresis en alimentos húmedos para mascotas, patés y gelatinas.
- Estructurante y ligante nutricional: aporta consistencia y cohesión en la elaboración de suplementos en gel, sustitutos lácteos y bloques minerales.

CÓDIGO: 8

Alginato de sodio

Sinónimos: Alginato sódico, sodium alginate, sal sódica del ácido alginico | CAS: 9005-38-3

Alginato de sodio es un hidrocoloide biopolimérico extraído de algas marinas, reconocido por sus propiedades espesantes, gelificantes y estabilizantes en presencia de calcio. En nutrición animal y pet food, actúa como potente espesante, estructurante y aglutinante en alimentos húmedos, patés, trozos en salsa, snacks extruidos y piensos acuícolas, mejorando la textura y la estabilidad física.

Empaque: SCX25KG

Aspecto Físico: Sólido (polvo), amarillo pálido a blanco leche

Fórmula: (C₆H₇O₆Na)_n

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Estructurante y agente gelificante: crea texturas firmes, evita la sinéresis y da consistencia a alimentos húmedos, patés y trozos en salsa para mascotas.
- Estabilizante de emulsiones: homogeniza grasas y líquidos en salsas, caldos, aderezos y formulaciones líquidas para nutrición animal.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Aglutinante de extrusión y peletización: incrementa la resistencia del pélet y reduce el desmenuzamiento en croquetas y concentrados balanceados.
- Ligante de masa en acuicultura: mejora la estabilidad en agua y evita la dispersión de nutrientes en piensos para peces y camarones.

CÓDIGO: 862

Almidon de maíz

Sinónimos: Almidón de maíz, corn starch, polímero de d-glucosa | CAS: 9005-25-8

Almidón de maíz es una fuente de carbohidratos utilizada en alimentos balanceados, premezclas, suplementos nutricionales, sustitutos lácteos y alimentos para mascotas. Aporta energía y actúa como aglutinante, adsorbente y vehículo durante la fabricación. Mejora la cohesión de pellets y tabletas, facilita la incorporación de ingredientes y contribuye a la estabilidad física de las formulaciones.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Food Grade / USP, FSSC 22000, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Polvo, blanco

Concentración: Food grade / usp

Fórmula: (C₆H₁₀O₅)_n

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente de energía: aporta carbohidratos fácilmente aprovechables en alimentos balanceados, suplementos y sustitutos lácteos.
- Ingrediente nutricional: complementa formulaciones para animales de producción, mascotas y acuicultura.

Ingredientes Base y Vehículos de Carga < Bases de Alimentos, Harinas y Extractos

- Ingrediente base: aporta estructura y contenido energético en alimentos balanceados, sustitutos lácteos y alimentos para mascotas.
- Mejorador de textura: favorece la uniformidad y estabilidad física de las formulaciones.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Aglutinante: mejora la resistencia mecánica de pellets, bloques nutricionales y suplementos minerales.
- Adsorbente: reduce la humedad superficial y mejora la fluidez de premezclas y productos en polvo.

CÓDIGO: [2]: Almidon de maíz (Food Grade), [2680]: Almidon de maíz (USP)

Benzoato de sodio (Polvo)

Sinónimos: Benzoato sódico, sal sódica del ácido benzoico, sobenate | CAS: 532-32-1

Benzoato de sodio (Polvo) es un conservante antimicrobiano de alta solubilidad con excelente eficacia en medios de pH ácido ($\text{pH} < 4.5$). Actúa como preservante en aditivos líquidos, ensilajes, alimentos húmedos para mascotas y suplementos nutricionales acidificados, garantizando su inocuidad y extendiendo su vida útil.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FSSC22000, ISO 9001, ISO 22000, GMP, HACCP, Halal, Kosher, Non-GMO

Aspecto Físico: Sólido (polvo cristalino), blanco

Concentración: Min. 99.0%

Fórmula: $\text{C}_7\text{H}_5\text{NaO}_2$

Aplicaciones y Usos

Conservación < Antifúngicos y Antimicrobianos

- Agente antifúngico y antibacteriano: detiene la proliferación de hongos y bacterias en alimentos húmedos, patés, salsas y snacks semi-húmedos para mascotas.
- Inhibidor de fermentación y deterioro: prolonga la vida útil de ensilajes, premix líquidos, suplementos acidificados y aditivos nutricionales.

CÓDIGO: 1064

Bicarbonato de sodio

Sinónimos: Hidrogenocarbonato de sodio, baking soda, sodium bicarbonate | CAS: 144-55-8

Bicarbonato de sodio es una fuente de sodio y un regulador de pH utilizado en alimentos balanceados, premezclas minerales, suplementos nutricionales y sales mineralizadas. Actúa como buffer para mantener la estabilidad de las formulaciones y apoyar el equilibrio ácido-base. También mejora las condiciones de procesamiento y la homogeneidad de las mezclas.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FCC, Food Grade, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Polvo cristalino, blanco

Fórmula: NaHCO_3

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente de sodio: aporta sodio en premezclas minerales, suplementos y alimentos balanceados para cubrir los requerimientos nutricionales.
- Apoyo al equilibrio electrolítico: contribuye al balance ácido-base en formulaciones para diferentes especies.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- Regulador de pH: estabiliza la acidez en alimentos balanceados, sustitutos lácteos y suplementos nutricionales.
- Auxiliar de procesamiento: favorece la uniformidad y estabilidad de las mezclas durante la fabricación.

CÓDIGO: 75

CMC / Gelycel®

Sinónimos: Carboximetilcelulosa sódica, sodium carboxymethyl cellulose, carboxymethylcellulose sodium, cmc | CAS: 9004-32-4

CMC / Gelycel® es un espesante, estabilizante y aglutinante utilizado en premezclas, alimentos balanceados, sustitutos lácteos y suplementos líquidos. Incrementa la viscosidad, mejora la estabilidad de emulsiones y suspensiones y favorece la retención de agua. También ayuda a mantener una distribución homogénea de los ingredientes durante el procesamiento y almacenamiento.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Food Grade, FSSC 22000, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Polvo, blanco a crema, varios grados de viscosidad, agente hidrocoloide

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Estabilizante: evita la separación de fases en suplementos líquidos, sustitutos lácteos y emulsiones nutricionales.
- Espesante: mejora la consistencia y estabilidad de alimentos líquidos y formulaciones viscosas.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Aglutinante: mejora la cohesión y resistencia de pellets, bloques nutricionales y premezclas.
- Agente de suspensión: mantiene distribuidos uniformemente los ingredientes en formulaciones líquidas y en polvo reconstituidas.

CÓDIGO: [628]: CMC 1000 - 2000 / Gelycel® F1 1500, [1844]: CMC / Gelycel® F1 4000, [2137]: CMC 5000 - 7000 / Gelycel® F1 6000, [3053]: CMC 3000 - 4000 / Gelycel® F1 3500

Caldic Silica 05F / Sílice precipitada

Sinónimos: Sílice precipitada, amorphous precipitated silica, dióxido de silicio, silica | CAS: 112926-00-8

Caldic Silica 05F / Sílice precipitada es un aditivo en polvo blanco de alta pureza que funciona como antiaglomerante, mejorador de flujo y soporte absorbente (carrier). Se utiliza en la elaboración de premezclas nutricionales, alimentos balanceados, suplementos. Su capacidad para retener líquidos y humedad ambiental evita que los productos en polvo formen grumos o se peguen, garantizando que se mantengan sueltos, homogéneos y fáciles de dosificar durante su almacenamiento y procesamiento.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Halal, Kosher, Non-GMO, ISO 9001

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco

Fórmula: SiO₂

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Protección contra apelmazamiento: mantiene sueltos los minerales, vitaminas y harinas en sacos y silos durante el almacenamiento.
- Carrier: absorbe ingredientes líquidos (aceites, esencias, ácidos) para convertirlos en polvos secos fáciles de dosificar.
- Facilitador de mezcla: evita que los ingredientes secos se adhieran a las paredes de las tolvas, asegurando un vertido rápido en la planta.

CÓDIGO: 1884

Caolín (USP)

Sinónimos: Arcilla de porcelana, china clay, argilla, glomax | CAS: 1332-58-7

Caolín (USP) es un silicato de aluminio natural utilizado como adsorbente, aglutinante y agente protector en antidiarreicos veterinarios, premezclas, alimentos balanceados, bolos y suplementos minerales. Favorece la adsorción de humedad y compuestos no deseados, mejora la fluidez de los productos en polvo y aporta estabilidad física a las formulaciones.

Empaque: SCX20KG

Certificaciones: USP

Aspecto Físico: Sólido, blanco a amarillento o grisáceo

Fórmula: $\text{Al}_2\text{Si}_2\text{O}_5(\text{OH})_4$

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Aglutinante de peletizado: incrementa la cohesión del gránulo y reduce la presencia de finos en alimentos balanceados y piensos.
- Adsorbente: ayuda a controlar la humedad y mejora la estabilidad de alimentos balanceados y premezclas.

CÓDIGO: 2481

Carbonato de calcio (PPC)

Sinónimos: Calcium carbonate, calcite, limestone | CAS: 1317-65-3 / 471-34-1

Carbonato de calcio (PPC) es una fuente de calcio utilizada en alimentos balanceados, premezclas minerales, suplementos nutricionales, sales mineralizadas y sustitutos lácteos. Aporta calcio de alta disponibilidad para contribuir al desarrollo y mantenimiento del sistema óseo. También actúa como regulador de pH y agente de carga, mejorando la estabilidad y uniformidad de las formulaciones.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FSSC 22000, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Polvo fino, blanco

Fórmula: CaCO_3

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente de calcio: aporta calcio en alimentos balanceados, premezclas y suplementos para el desarrollo óseo y la producción de cáscara de huevo.
- Fortificación mineral: complementa dietas para aves, bovinos, porcinos, equinos, mascotas y acuicultura.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- Regulador de pH: contribuye a estabilizar la acidez en alimentos balanceados y suplementos nutricionales.
- Agente de carga: mejora la fluidez, homogeneidad y consistencia de premezclas y alimentos balanceados.

CÓDIGO: 255

Citrato de calcio

Sinónimos: Citrato cálcico, tricalcium citrate, calcium citrate | CAS: 5785-44-4

Citrato de calcio es una fuente orgánica de calcio altamente biodisponible que se absorbe de forma eficiente en el tracto digestivo sin requerir un ambiente excesivamente ácido en el estómago. Es fundamental para la nutrición y salud ósea de los animales, el desarrollo del esqueleto en crecimiento, la formación de la cáscara del huevo en aves avícolas y la prevención de deficiencias como la hipocalcemia en hembras lactantes.

Aspecto Físico: Sólido (polvo fino), blanco

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente orgánica biodisponible de calcio: aporta calcio esencial para el desarrollo óseo en terneros, lechones y aves de postura, optimizando la resistencia de la cáscara.
- Alta digestibilidad: opción ideal para animales jóvenes o con sensibilidad digestiva donde el carbonato de calcio resulta de difícil asimilación.

Citrato de magnesio

Sinónimos: Citrato magnésico, trimagnesium citrate, magnesium citrate | CAS: 3344-18-1

Citrato de magnesio es una sal orgánica de magnesio reconocida por su excelente solubilidad y biodisponibilidad superior. El magnesio es un macroelemento indispensable en la transmisión del impulso nervioso, la contracción y relajación muscular, la activación enzimática y la salud ósea. Se utiliza para prevenir situaciones de estrés, tratar la tetania de los pastos en rumiantes, mantener la función cardíaca y actuar como un regulador intestinal suave o modificador del metabolismo.

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Nutrición mineral de alta solubilidad: suplementa magnesio en la dieta para garantizar un correcto metabolismo celular, desarrollo óseo y funcionamiento neuro-muscular.

Citrato de potasio

Sinónimos: Citrato potásico, tripotassium citrate, potassium citrate | CAS: 6100-05-6

Citrato de potasio es una sal orgánica soluble que actúa como fuente de potasio altamente biodisponible, así como un eficaz regulador de acidez, buffer y alcalinizante urinario. Se utiliza para balancear el perfil electrolítico en dietas de aves, cerdos y rumiantes, ajustar el pH en formulaciones de suplementos o alimentos líquidos, y prevenir la formación de cálculos renales de oxalato de calcio en animales de compañía al elevar el pH de la orina.

Aspecto Físico: Sólido (polvo o gránulos cristalinos), blanco

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Aporte electrolítico de potasio: suministra potasio de fácil absorción para mantener el equilibrio hidroelectrolítico, la función muscular y la presión osmótica celular en las distintas especies.
- Sostén en estrés térmico: ayuda a compensar la pérdida de potasio en animales expuestos a altas temperaturas o situaciones de deshidratación.

Citrato de sodio

Sinónimos: Citrato trisódico, sodium citrate, trisodium citrate | CAS: 6132-04-3

Citrato de sodio es una sal sódica del ácido cítrico ampliamente utilizada por sus propiedades como buffer, regulador de acidez, agente quelante de metales y estabilizado. Aporta sodio biodisponible, previene la separación de fases o coagulación indeseada en líquidos lácteos o parenterales, y estabiliza el pH en formulaciones.

Aspecto Físico: Sólido (polvo cristalino o gránulos), blanco

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente de sodio: aporta un catión clave para el equilibrio ácido-base y el funcionamiento del sistema nervioso y muscular.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- Control de acidez y buffer: estabiliza el pH en formulaciones húmedas, concentrados y lactorreemplazantes, evitando variaciones que afecten la digestibilidad.

Citrato de zinc

Sinónimos: Citrato zíncico, trizinc citrate, zinc citrate | CAS: 5999-32-6

Citrato de zinc es un micromineral orgánico de alta biodisponibilidad y excelente tolerancia gastrointestinal. El zinc juega un papel crucial en más de 300 procesos enzimáticos, el mantenimiento del sistema inmunitario, la síntesis de queratina (salud de la piel, pelaje, pezuñas y plumas) y el rendimiento reproductivo. Su forma ligada a ácido cítrico facilita su transporte y absorción frente a fuentes inorgánicas tradicionales.

Aspecto Físico: Sólido (polvo fino), blanco a ligeramente blanquecino

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Micromineral biodisponible: aporta zinc orgánico para fortificar alimentos balanceados, suplementos y premix en aves, cerdos, bovinos y mascotas.
- Mejora del rendimiento e inmunidad: promueve el crecimiento, la conversión alimenticia y el desarrollo celular defensivo.

Cloruro de potasio

Sinónimos: Potassium chloride, muriato de potasa | CAS: 7447-40-7

Cloruro de potasio es una fuente de potasio utilizada en premezclas minerales, alimentos balanceados, suplementos electrolíticos, soluciones de rehidratación y alimentos para mascotas. Aporta un electrolito esencial para el equilibrio hídrico, la función muscular y la transmisión nerviosa. También contribuye a mantener el balance electrolítico y el desempeño fisiológico de los animales.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: USP, FCC, Food Grade, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Sólido cristalino, blanco, alta solubilidad en agua

Concentración: ≥99%

Fórmula: KCl

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente de potasio: aporta potasio en alimentos balanceados, premezclas minerales y suplementos nutricionales.
- Electrolito esencial: contribuye al equilibrio hídrico y al funcionamiento muscular y nervioso en diferentes especies.

CÓDIGO: [220]: Cloruro de potasio (USP), [3179]: Cloruro de potasio (Food Grade, SiO₂), [3001]: Cloruro de potasio (Food Grade, MgOHCO₃)

Cloruro de sodio (USP)

Sinónimos: Cloruro sódico, sodium chloride | CAS: 7647-14-5

Cloruro de sodio (USP) es una fuente de sodio y cloro utilizada en alimentos balanceados, premezclas minerales, suplementos electrolíticos, soluciones de rehidratación y alimentos para mascotas. Aporta electrolitos esenciales para mantener el equilibrio hídrico, la transmisión nerviosa y la función muscular. También contribuye a la estabilidad osmótica y al adecuado desempeño fisiológico de los animales.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: USP

Aspecto Físico: Sólido cristalino, blanco

Fórmula: NaCl

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente de sodio y cloro: aporta minerales esenciales en alimentos balanceados, premezclas y suplementos nutricionales.
- Electrolito esencial: contribuye al equilibrio hídrico y al funcionamiento muscular y nervioso en diferentes especies.

CÓDIGO: 34

Dextrosa (Anhidra, USP)

Sinónimos: Dextrosa anhidra, d-(+)-glucosa, dextrose anhydrous | CAS: 50-99-7

Dextrosa (Anhidra, USP) es una fuente de glucosa de rápida disponibilidad utilizada en alimentos balanceados, premezclas, suplementos energéticos, soluciones de rehidratación y sustitutos lácteos. Aporta energía inmediata, mejora la palatabilidad y favorece la recuperación en situaciones de estrés o alta demanda metabólica. También actúa como vehículo y agente de carga en diversas formulaciones.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: USP, Food Grade, Halal, Kosher, Non-GMO

Aspecto Físico: Anhidro, polvo cristalino, blanco, origen vegetal; alta solubilidad

Fórmula: C₆H₁₂O₆

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente de energía: aporta glucosa de rápida absorción en alimentos balanceados, suplementos y sustitutos lácteos.
- Mejorador de palatabilidad: incrementa la aceptación de premezclas y suplementos nutricionales.

CÓDIGO: 994

Emulsogen® HCO 040 / Aceite de ricino hidrogenado PEG-40

Sinónimos: Peg-40 hydrogenated castor oil, aceite de ricino hidrogenado etoxilado, arlatone 40 | CAS: 61788-85-0

Emulsogen® HCO 040 / Aceite de ricino hidrogenado PEG-40 es un solubilizante y emulsionante no iónico utilizado en suplementos líquidos y aditivos líquidos para alimentación animal. Facilita la incorporación de aceites, vitaminas liposolubles, extractos y saborizantes en sistemas acuosos. También mejora la estabilidad de las emulsiones y la distribución uniforme de los ingredientes.

Empaque: TB200KG

Certificaciones: FSSC 22000, GMP, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Líquido / pasta, incoloro a ligeramente amarillento

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Emulsionante: mejora la dispersión de aceites, vitaminas y saborizantes en suplementos líquidos y alimentos balanceados.
- Estabilizante: mantiene la homogeneidad de emulsiones y suspensiones durante el almacenamiento.

CÓDIGO: 878

Fosfato tricálcico

Sinónimos: Tricalcium phosphate, calcium phosphate, tcp | CAS: 7758-87-4

Fosfato tricálcico es una fuente de calcio y fósforo utilizada en alimentos balanceados, premezclas minerales, suplementos nutricionales, sales mineralizadas y alimentos para mascotas. Contribuye al desarrollo y mantenimiento del sistema óseo y al metabolismo mineral. También actúa como agente antiaglomerante, mejorando la fluidez y estabilidad de formulaciones en polvo.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Halal, Kosher, ISO 22000, Non-GMO

Aspecto Físico: Polvo, blanco

Fórmula: $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente de calcio y fósforo: aporta minerales esenciales en alimentos balanceados, premezclas y suplementos para el desarrollo óseo.
- Fortificación mineral: complementa dietas para aves, bovinos, porcinos, equinos, mascotas y acuicultura.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Agente antiapelmazante: evita la aglomeración de partículas por humedad, mejorando la fluidez en premezclas y suplementos en polvo.

CÓDIGO: 2794

Fructooligosacáridos (FOS)

Sinónimos: Oligofructosas, oligofructanos, fos, fructalose ofp | CAS: 308066-66-2

Fructooligosacáridos (FOS) son oligofructanos lineales no digeribles, ampliamente valorados por sus propiedades prebióticas y elevada solubilidad. Actúan estimulando selectivamente la proliferación de la microbiota intestinal beneficiosa en el colon. Potencian la función inmune mucosal, optimizan la digestión y favorecen la absorción de minerales esenciales como el calcio. Además, aportan fibra dietética soluble con bajo valor calórico y ligera dulzura en suplementos y piensos.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Kosher, Halal, Non-GMO

Aspecto Físico: Sólido (polvo fino), blanco

Fórmula: Oligómeros de fructosa

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Otros Ingredientes Nutricionales y Suplementación

- Fibra soluble y aditivo funcional: enriquece piensos, pet food y sustitutos lácteos con fibra prebiótica altamente soluble y de bajo aporte calórico.
- Sustrato funcional para nutrición animal: mejora la digestibilidad global de las raciones, aportando un suave dulzor y potenciando el rendimiento zootécnico.

CÓDIGO: 2610

Glicerina (USP)

Sinónimos: Glicerol, glycerin, glycerol | CAS: 56-81-5

Glicerina (USP) es una fuente de energía y un agente humectante utilizada en alimentos balanceados, suplementos líquidos, premezclas y sustitutos lácteos. Mejora la palatabilidad, retiene la humedad y favorece la estabilidad de las formulaciones.

Empaque: TBX270-250KG, GRFX25KG, IBCX1250KG

Certificaciones: USP, Halal, Kosher, Non-GMO

Aspecto Físico: Líquido viscoso, incoloro y transparente

Fórmula: C₃H₈O₃

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente de energía: aporta energía fácilmente disponible en alimentos balanceados, suplementos y dietas para animales de producción.
- Mejorador de palatabilidad: incrementa la aceptación de alimentos, premezclas y suplementos líquidos.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Otros Auxiliares de Procesamiento

- Humectante: reduce el ressecamiento y mejora la textura de alimentos balanceados, pellets y suplementos.
- Auxiliar de formulación: favorece la mezcla homogénea y estabilidad de ingredientes en productos líquidos y sólidos.

CÓDIGO: [1854]: Glicerina (USP, TB), [2338]: Glicerina (USP, GRF), [2877]: Glicerina (USP, IBC)

Goma arábica (Polvo)

Sinónimos: Goma de acacia, acacia gum, arabic gum, polvo de acacia | CAS: 9000-01-5

Goma arábica (Polvo) es un hidrocoloide natural que actúa como estabilizante, emulsionante y aglutinante de excelente solubilidad en frío. En pet food y nutrición animal, previene la separación de fases y mejora la consistencia en alimentos húmedos, patés, salsas, croquetas y sustitutos lácteos.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Food Grade, Kosher, Halal, ISO 9001, HACCP

Aspecto Físico: Sólido (polvo), grisáceo a crema claro

Fórmula: Polímero complejo

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Emulsionante y estabilizante de mezclas: homogeneiza grasas y líquidos en alimentos húmedos para mascotas, patés, salsas y caldos.
- Estabilizador hidrocoloide: mantiene la suspensión de sólidos y mejora la consistencia en sustitutos lácteos, leche maternizada y suplementos líquidos.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidéz

- Aglutinante de extrusión e ingredientes: asegura la cohesión de la masa y reduce el desmenuzamiento en croquetas, snacks, galletas y premios.
- Agente peletizante y ligante: incrementa la durabilidad del pélet y la resistencia mecánica en alimentos balanceados y bloques nutricionales.

CÓDIGO: 5

Goma guar

Sinónimos: Guar gum, harina de guar, goma de cyamopsis, galactomanano | CAS: 9000-30-0

Goma guar es un hidrocoloide natural de alta capacidad espesante y gelificante que incrementa la viscosidad a bajas concentraciones. Estabiliza emulsiones, retiene agua y previene la sinéresis en alimentos húmedos para mascotas, patés, salsas, trozos en salsa y enlatados. Aporta textura en sustitutos lácteos, bloques nutricionales y piensos.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Food Grade, Kosher, Halal, ISO 9001, HACCP

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanquecino a amarillo crema

Fórmula: Polisacárido

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Agente espesante y retenedor de agua: evita la sinéresis y aporta gelificación en alimentos húmedos para mascotas, patés, salsas y enlatados.
- Estabilizante hidrocoloide: homogeniza grasas y sólidos en sustitutos lácteos, leches de destete y suplementos líquidos.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidéz

- Aglutinante de peletización y extrusión: mejora la durabilidad del pélet y reduce el polvo en croquetas extruidas, alimentos concentrados y premix.
- Agente ligante de masa: incrementa la cohesión de los ingredientes en snacks, galletas, golosinas masticables y bloques nutricionales.

CÓDIGO: 545

Goma xanthan

Sinónimos: Goma xantana, xanthan gum | CAS: 11138-66-2

Goma xanthan es un hidrocoloide polisacárido de alto peso molecular que aporta elevada viscosidad a bajas dosis. Estabiliza suspensiones, evita la sedimentación de activos e imparte resistencia a ciclos de congelamiento y descongelamiento. En pet food y nutrición animal, actúa como un potente espesante y gelificante en alimentos húmedos, patés, salsas, trozos en caldo y sustitutos lácteos.

Empaque: SCX25-20KG

Certificaciones: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, Food Grade, Halal, Kosher, Non-GMO

Aspecto Físico: Sólido (polvo fluido), amarillo claro a blanco amarillento

Fórmula: (C35H49O29)_n

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Espesante y retenedor de agua: aporta cuerpo, viscosidad uniforme y evita la sinéresis en alimentos húmedos para mascotas, patés, salsas y trozos en enlatados.
- Estabilizador térmico y salino: previene la separación de fases en sustitutos lácteos, alimentos extruidos, suplementos líquidos y concentrados.

CÓDIGO: [730]: Goma xantana (Rhodigel®), [2115]: Goma xanthan (Malla 200, Food Grade), [2910]: Goma xanthan (Malla 80, Food Grade)

Harina de arroz

Sinónimos: Sémola de arroz, polvo de arroz | CAS: N/A

Harina de Arroz es un ingrediente funcional y vehículo aglutinante de alta digestibilidad, ideal para equilibrar dietas y dar consistencia. Aporta carbohidratos de fácil asimilación que mejoran la textura y palatabilidad en croquetas extruidas para mascotas, alimentos balanceados para lechones y aves, así como en sustitutos lácteos. En premezclas y suplementos en polvo, actúa como excipiente inerte y diluyente de alta pureza.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Alatoxin Free Stmt, Pesticide Free

Aspecto Físico: Sólido (polvo fino), blanco a crema pálido, hipoalergénico, alta digestibilidad

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Base y Vehículos de Carga < Bases de Alimentos, Harinas y Extractos

- Vehículo de carga y aglutinante base: proporciona volumen uniforme y mejora la textura en croquetas extruidas, alimentos húmedos, snacks y premios para mascotas.
- Extensor de masa y estructurante: favorece la consistencia y maleabilidad durante la extrusión en alimentos balanceados y dietas acuícolas.

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente energética altamente digestible: suministra carbohidratos de rápida asimilación en alimentos iniciadores para lechones, aves y terneros.
- Soporte nutricional hipoalergénico: promueve la salud digestiva y la absorción calórica en dietas de destete, sustitutos lácteos y papillas.

CÓDIGO: 2524

Harina de avena

Sinónimos: Avena molida, polvo de avena, harina de avena estabilizada | CAS: 134134-86-4

Harina de Avena es un ingrediente natural estabilizado térmicamente de alta digestibilidad, rico en betaglucanos y fibra soluble. Aporta textura, palatabilidad y valor nutricional en croquetas extruidas, premios, galletas para mascotas y alimentos iniciadores para lechones y terneros.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FSSC22000, Halal, Kosher, Non-GMO

Aspecto Físico: Sólido (polvo fino), crema a crema grisáceo

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Base y Vehículos de Carga < Bases de Alimentos, Harinas y Extractos

- Base aglutinante y vehículo de carga: mejora la consistencia, dureza y palatabilidad en croquetas extruidas, galletas, snacks y premios para mascotas.
- Estructurante y texturizante: optimiza la cohesión de la masa y el moldeado en alimentos húmedos, patés y concentrados acuícolas.

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente de energía y fibra soluble: aporta carbohidratos de absorción lenta y betaglucanos en sustitutos lácteos y papillas de destete para lechones y terneros.
- Modulador digestivo: promueve la salud intestinal y la microbiota benéfica en suplementos energéticos y dietas de transición para lechones, aves y potros.

CÓDIGO: 2061

Inulina

Sinónimos: Inulin | CAS: 9005-80-5

Inulina es un fructooligosacárido y fibra dietética soluble de origen natural que actúa como un prebiótico de alta eficacia en salud y nutrición animal. Estimula selectivamente el crecimiento de la microbiota intestinal beneficiosa, promoviendo el equilibrio digestivo y reforzando la inmunidad mucosal. Actúa como ingrediente funcional en piensos, alimentos extruidos y sustitutos lácteos.

Empaque: SCX25KG

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco

Fórmula: (C₆H₁₀O₅)_n

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Otros Ingredientes Nutricionales y Suplementación

- Aditivo nutricional para alimentos balanceados: enriquece el perfil de fibra soluble en croquetas, piensos extruidos y suplementos alimenticios.
- Sustrato prebiótico para pet food y ganadería: mejora el rendimiento zootécnico y la asimilación de nutrientes en mascotas, aves y porcinos.

CÓDIGO: 1403

Lactato de calcio

Sinónimos: Calcium lactate, calcium dilactate | CAS: 814-80-2

Lactato de calcio es una fuente de calcio altamente biodisponible utilizada en alimentos balanceados, premezclas minerales, suplementos nutricionales y sustitutos lácteos. Contribuye al desarrollo óseo, la contracción muscular y el equilibrio mineral. También funciona como regulador de pH y estabilizante, mejorando la estabilidad y calidad de las formulaciones.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: USP, Halal, Kosher, ISO 22000

Aspecto Físico: Polvo o granular, blanco

Fórmula: Ca(C₃H₅O₃)₂

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente de calcio: aporta calcio biodisponible en alimentos balanceados, premezclas minerales y suplementos nutricionales.
- Fortificación mineral: favorece el desarrollo óseo y el metabolismo mineral en aves, bovinos, porcinos, equinos y mascotas.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Acidificantes, Buffers y Neutralizantes

- Regulador de pH: ayuda a mantener la estabilidad de suplementos líquidos y premezclas.
- Agente estabilizante: mejora la estabilidad y compatibilidad de formulaciones minerales y productos líquidos.

CÓDIGO: 445

Lactosa (Food Grade)

Sinónimos: Lactosa para alimentos | CAS: 10039-26-6

Lactosa (Food Grade) es un disacárido natural cristalizado extraído del suero dulce de la leche que actúa como fuente de carbohidratos de asimilación progresiva, sustrato prebiótico, agente de volumen y potenciador del sabor. Se aplica en la elaboración de sustitutos de leche (lactorreemplazantes) para terneros y lechones, premezclas nutricionales, suplementos prebióticos y alimentos procesados para mascotas. Proporciona glucosa y galactosa para el metabolismo energético juvenil, estimula selectivamente el crecimiento de bacterias lácticas benéficas en el intestino y aporta una dulzura suave que mejora la palatabilidad de las formulaciones.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: BRCGS, HACCP, Kosher, Non-GMO, BSE/TSE Free

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco, sabor dulce suave, inodoro

Fórmula: C₁₂H₂₂O₁₁

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Carbohidrato lácteo de asimilación progresiva: aporta una fuente de energía digestible rica en galactosa y glucosa, ideal para lactorreemplazantes e iniciadores.
- Mejorador de palatabilidad y consistencia: otorga un sabor dulce moderado y textura uniforme en suplementos nutricionales y formulaciones alimentarias.

CÓDIGO: 1053

Leche en polvo descremada

Sinónimos: Leche descremada, skimmed milk powder, non-fat dried milk | CAS: 68514-61-4

Leche en polvo descremada es un ingrediente alimentario deshidratado rico en proteínas de alto valor biológico (caseínas y albúminas), lactosa, calcio y minerales hidrosolubles. Se aplica en la formulación de sustitutos de leche (lactorreemplazantes), alimentos iniciadores para lechones y terneros, suplementos proteico-energéticos y alimentos para mascotas. Aporta aminoácidos esenciales necesarios para la síntesis proteica y el desarrollo tisular, junto con carbohidratos digestibles para el balance calórico. Otorga palatabilidad, textura uniforme y excelente valor nutricional en matrices alimentarias.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FDA REG, Halal, Kosher, Aflatoxin Free Stmt

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco a amarillo blanquecino, olor característico a leche, bajo contenido graso

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Aminoácidos y Proteínas

- Fuente de proteína de alto valor biológico: aporta caseína y albúminas con un perfil completo de aminoácidos esenciales para promover el desarrollo muscular y corporal en animales jóvenes.
- Fortificante proteico: mejora el balance nitrogenado y la retención proteica en lactorreemplazantes, sustitutos lácteos y premezclas alimenticias.

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Aporte de carbohidratos digestibles: proporciona lactosa como fuente calórica de asimilación progresiva para mantener el metabolismo energético.
- Sustrato energético bajo en grasa: suministra energía limpia sin elevar el contenido lipídico en dietas balanceadas e iniciadores.

Ingredientes Base y Vehículos de Carga < Bases de Alimentos, Harinas y Extractos

- Base láctea nutricional: actúa como insumo integral en la fabricación de lactorreemplazantes, snacks y piensos para lechones y mascotas.
- Mejorador de palatabilidad y consistencia: aporta aroma y sabor lácteo característico que estimula el consumo voluntario y mejora la textura del alimento.

CÓDIGO: 447

Lecitina de soya

Sinónimos: Soy lecithin, lecitina de soya, e322 | CAS: 8002-43-5

Lecitina de soya es un complejo fosfolipídico desgrasado obtenido del refinado del aceite de soya, rico en fosfatidilcolina, inositol y fosfátidos naturales (aditivo E322). Actúa como fuente de lípidos funcionales, agente emulsionante, dispersante, solubilizante e instantaneizador. Se aplica en suplementos alimenticios, premezclas en polvo, sustitutos lácteos, bebidas proteicas y alimentos extruidos para mascotas. Facilita la humectabilidad y dispersión de polvos, reduce la tensión superficial y optimiza la digestibilidad y absorción de grasas y vitaminas liposolubles.

Empaque: SCX20KG

Certificaciones: Halal, Kosher, Non-GMO, GMP

Aspecto Físico: Sólido (polvo) o líquida

Fórmula: C42H80NO8P

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Grasas y Aceites

- Fuente de fosfolípidos: aporta lípidos funcionales en suplementos nutricionales, premezclas y alimentos balanceados.
- Fuente energética: complementa formulaciones con grasas de origen vegetal para mejorar el aporte calórico.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Agente instantaneizador y dispersante: optimiza la humectabilidad y disolución rápida de polvos, bebidas proteicas y lactorreemplazantes.
- Estabilizante de emulsiones: evita la separación de grasas y mejora la textura y uniformidad en alimentos extruidos y mezclas secas.

CÓDIGO: [1606]: Lecitina de soya (Polvo), [118]: Lecitina de soya (Líquida)

Maltodextrina (DE 10-15, GPC)

Sinónimos: Dextrina de maíz, corn dextrin, dextrin, fortodex, dextrim | CAS: 9004-53-9

Maltodextrina (DE 10-15, GPC) es un carbohidrato de rápida disponibilidad utilizado en alimentos balanceados, suplementos energéticos, premezclas y productos en polvo para animales. Aporta energía, mejora la dispersión de ingredientes y funciona como vehículo para vitaminas, minerales, sabores y activos. También contribuye a la textura, estabilidad y cohesión de formulaciones secas.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: GMP, Halal, Kosher, BRC, Non-GMO

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco

Concentración: De 10-15

Fórmula: C18H32O16

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente de energía: aporta carbohidratos de rápida disponibilidad en alimentos balanceados, suplementos y productos nutricionales.
- Vehículo nutricional: facilita la incorporación de vitaminas, minerales y otros ingredientes funcionales.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Aglutinante: mejora la compactación y manejo de alimentos balanceados, evitando separación de componentes.
- Agente de carga: aporta volumen y facilita la mezcla homogénea en formulaciones en polvo.

CÓDIGO: 2891

Maltodextrina (DE 15-20, GPC)

Sinónimos: Dextrina de maíz, corn dextrin, dextrin, fortodex, dextrim | CAS: 9004-53-9

Maltodextrina (DE 15-20, GPC) es un carbohidrato de origen vegetal utilizado en alimentos balanceados, suplementos energéticos, premezclas y productos nutricionales en polvo. Aporta energía de rápida disponibilidad y funciona como vehículo para vitaminas, minerales, sabores y otros ingredientes funcionales. Mejora la dispersión, textura y estabilidad de las formulaciones.

Empaque: SCX25KG
Certificaciones: GMP, Halal, Kosher, BRC, Non-GMO
Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco
Concentración: De 15-20
Fórmula: C18H32O16

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente de energía: aporta carbohidratos de rápida disponibilidad en alimentos balanceados, suplementos y productos nutricionales.
- Vehículo nutricional: facilita la incorporación de vitaminas, minerales y otros nutrientes en mezclas secas.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Aglutinante: mejora la estructura y manejo de alimentos balanceados, suplementos y premezclas en polvo.
- Dispersante: permite una distribución homogénea de ingredientes funcionales en formulaciones secas.

CÓDIGO: 2667

Mentol (Natural)

Sinónimos: L-menthol, (-)-menthol, levomenthol, l-(-)-menthol | CAS: 2216-51-5

Mentol (Natural) es un ingrediente sensorial de origen natural utilizado en suplementos y formulaciones con efecto refrescante. Aporta sensación de frescura, aroma característico y mejora la aceptación del producto final. También se utiliza como agente aromatizante y modificador sensorial en diversas formulaciones.

Empaque: TBX25KG
Certificaciones: USP, BP, EP
Aspecto Físico: Sólido cristalino, blanco, aroma característico a menta
Fórmula: C10H20O

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Ingredientes Sensoriales

- Aromatizante: incorpora notas frescas de menta en suplementos, premios y alimentos funcionales para animales.
- Enmascarante de sabor: ayuda a reducir sabores no deseados de otros ingredientes.

CÓDIGO: 84

Metil parabeno puro

Sinónimos: Metilparabeno, methylparaben, methyl 4-hydroxybenzoate | CAS: 99-76-3

Metil parabeno puro es un conservante de alta efectividad que protege los productos evitando el crecimiento de hongos, levaduras y bacterias. Se utiliza en suplementos y alimentos para animales. Su función principal es mantener las formulaciones libres de contaminación microbiana, garantizando que el producto conserve su calidad, estabilidad y seguridad durante más tiempo sin alterar sus propiedades.

Empaque: CJX25-10KG

Certificaciones: BP, USP

Aspecto Físico: Sólido (polvo cristalino), blanco

Concentración: Mín. 98%

Fórmula: C₈H₈O₃

Aplicaciones y Usos

Conservación < Antifúngicos y Antimicrobianos

- Control de hongos y levaduras: detiene el desarrollo de mohos y bacterias en suplementos líquidos, pastas y mezclas de alimentos.
- Mantenimiento de la calidad: preserva el valor nutritivo y la frescura de los preparados alimenticios para animales.

Conservación < Otros Conservantes

- Alargamiento de la vida útil: asegura que las mezclas y alimentos conserven sus propiedades sin dañarse durante el almacenamiento.
- Estabilidad del producto: previene cambios indeseados en el olor, color o consistencia provocados por microorganismos.

CÓDIGO: [264]: Metil parabeno puro (JPN), [1700]: Metil parabeno puro (IND-CHN)

Óxido de zinc

Sinónimos: Zinc oxide | CAS: 1314-13-2

Óxido de zinc es un compuesto mineral en polvo fino que funciona como una fuente esencial de zinc para la suplementación mineral en piensos y alimentos balanceados, apoyando la salud inmunológica y metabólica animal.

Empaque: SCX25KG

Aspecto Físico: Sólido (polvo fino), blanco

Concentración: Min. 99.9%

Fórmula: ZnO

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente mineral para alimentos balanceados: aporta zinc biodisponible para optimizar el rendimiento nutricional y el crecimiento en piensos y aditivos para animales.
- Refuerzo intestinal e inmunitario: ayuda a mantener la integridad de la mucosa intestinal y fortalece las defensas naturales en ganado y especies de producción.

CÓDIGO: 52

Parafina

Sinónimos: Cera de parafina, paraffin wax, hydrocarbon wax | CAS: 8002-74-2

Parafina es una cera sólida refinada de origen mineral que funciona como agente emoliente, impermeabilizante, lubricante y protector contra la humedad. Se utiliza en la elaboración de recubrimientos para bloques nutricionales y empaques. Evita el deterioro por agua o humedad ambiental y facilita el desmolde durante los procesos de fabricación.

Empaque: CJX25-20KG

Aspecto Físico: Sólido, blanquecino

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Otros Auxiliares de Procesamiento

- Protección para bloques y suplementos: evita la absorción de humedad en bloques minerales y mezclas sólidas, alargando su conservación al aire libre.
- Auxiliar de empaque y moldeo: mejora la consistencia exterior de productos compactados y evita que se peguen a los moldes.

CÓDIGO: 593

Pirosil® PS-200 / Dióxido de Silicio

Sinónimos: Sílica precipitada, sílica amorfa, aditivo e551 | CAS: 7631-86-9

Pirosil® PS-200 / Dióxido de Silicio es un ingrediente en polvo blanco de alta pureza que funciona principalmente como antiaglomerante, mejorador de fluidez y absorbente de humedad. Evita que las mezclas en polvo absorban humedad del ambiente y formen grumos, manteniendo los productos sueltos y fáciles de manipular. Además, ayuda a estabilizar preparaciones, dar consistencia a productos líquidos o cremosos y transformar ingredientes líquidos en polvos secos fáciles de mezclar.

Empaque: SCX20KG

Certificaciones: FSSC 22000, ISO 9001 / 22000, HACCP, BPM, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco, sílica amorfa precipitada, inodoro

Fórmula: SiO₂

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Aglutinantes, Antiaglomerantes y Mejoradores de Fluidez

- Protección contra apelmazamiento: conserva sueltos las harinas, minerales, premezclas y aditivos durante el almacenamiento prolongado en sacos o silos.
- Carrier: absorbe aceites, aromas y aditivos líquidos para convertirlos en polvos secos y manejables.
- Estabilizador de ingredientes: permite una distribución uniforme de todos los componentes dentro del alimento balanceado.

CÓDIGO: 879

Propilenglicol (USP)

Sinónimos: 1,2-propanodiol, propylene glycol | CAS: 57-55-6

Propilenglicol (USP) es un líquido transparente, incoloro y prácticamente inodoro que destaca por su capacidad para retener humedad y disolver ingredientes que no se mezclan bien en agua. Actúa como fuente de energía rápida, conservante de humedad y estabilizador. Se utiliza en la elaboración de alimentos húmedos para mascotas, ayudando a mantener los productos frescos y con buena textura.

Empaque: TBX215KG, GRFX20KG

Certificaciones: USP, FCC, GMP, HACCP, Halal, Kosher, ISO 9001 / 14001 / 45001

Aspecto Físico: Líquido (viscoso), incoloro

Fórmula: C3H8O2

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente de energía rápida: proporciona un aporte calórico de fácil asimilación para recuperar los niveles de energía en vacas lecheras y otros animales.
- Solvente de nutrientes: ayuda a disolver y repartir uniformemente vitaminas, saborizantes y aditivos en suplementos líquidos.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Otros Auxiliares de Procesamiento

- Conservante de humedad: evita que los alimentos blandos, bocadillos y snacks para mascotas pierdan agua y se endurezcan.
- Estabilizador de mezclas: ayuda a distribuir de forma pareja los aromas, colorantes y conservantes en el alimento balanceado.

CÓDIGO: [77]: Propilenglicol (USP, TB), [2316]: Propilenglicol (USP, GRF)

Sorbato de potasio

Sinónimos: Sorbistat-k, sorbistat potásico, sal potásica del ácido sórbico | CAS: 24634-61-5

Sorbato de Potasio es un conservante de amplio espectro e inhibidor fúngico de gran solubilidad y eficacia a pH ácido y neutro. Inhibe la proliferación fúngica, prolonga la vida útil y mantiene la calidad organoléptica en concentrados húmedos, piensos, ensilajes, premix líquidos y pet food.

Empaque: CJX25KG

Certificaciones: ISO 9001, HACCP, ISO 22000, Kosher, Non-GMO, Allergen Free

Aspecto Físico: Sólido (polvo o gránulos), blanco a blanquecino

Concentración: Min. 99.0% - 101.0%

Fórmula: C6H7KO2

Aplicaciones y Usos

Conservación < Antifúngicos y Antimicrobianos

- Antifúngico y conservante microbiológico: previene la formación de mohos y levaduras en alimentos húmedos, patés, croquetas semi-húmedas, snacks y golosinas para mascotas.
- Inhibidor de descomposición fúngica: preserva la inocuidad y valor nutricional en ensilajes, bloques nutricionales, suplementos líquidos y piensos balanceados.

CÓDIGO: 367

Sorbitol (70%, Solución, No cristalizabile)

Sinónimos: Sorbitol líquido 70%, d-sorbitol, d-glucitol, glucitol | CAS: 50-70-4

Sorbitol (70%, Solución) es un líquido espeso, transparente e incoloro de sabor dulce. Funciona como un sustituto ideal de la glicerina y el azúcar tradicional en productos de nutrición animal. Su función principal es retener la humedad, dar consistencia y evitar que los productos se sequen o formen cristales con el tiempo, siendo perfecto para snacks, alimentos semi-húmedos y golosinas blandas para mascotas.

Empaque: TBX270KG, GRFX20KG

Certificaciones: FSSC 22000, Food Grade, HACCP, Halal, ISO 9001, Kosher, Non-GMO

Aspecto Físico: Líquido (viscoso), incoloro

Concentración: 0.7

Fórmula: C6H14O6

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Aporte energético de buen sabor: proporciona energía calórica de fácil asimilación y endulza las formulaciones, facilitando que los animales consuman tónicos y suplementos líquidos.
- Alternativa al azúcar: permite formular soluciones nutritivas con aporte calórico moderado sin provocar fermentaciones indeseadas.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Otros Auxiliares de Procesamiento

- Mantenedor de frescura en snacks: retiene la humedad en bocadillos, golosinas y alimentos semi-húmedos para mascotas, asegurando que conserven su textura blanda y jugosa.
- Estabilizador de calidad: previene el endurecimiento prematuro y mejora la conservación general de los alimentos preparados.

CÓDIGO: [82]: Sorbitol (70%, Solución, Cristalizable, TB), [2732]: Sorbitol (70%, Solución, Cristalizable, GRF)

Sorbitol (Polvo)

Sinónimos: D-sorbitol, d-glucitol, sorbitol, glucitol, aditivo e420i | CAS: 50-70-4

Sorbitol (Polvo) es un azúcar de alcohol (poliol) de origen vegetal que actúa como humectante, edulcorante nutritivo de bajo aporte calórico, agente anticristalizante y acondicionador de textura. Se utiliza en la elaboración de alimentos blandos y suplementos nutricionales. Su principal virtud es su capacidad para retener agua, evitando que los productos se resequen o endurezcan, además de aportar un dulzor moderado y mejorar la consistencia en el tiempo.

Empaque: CJX25KG

Certificaciones: FCC, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco

Fórmula: C6H14O6

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Fuente calórica moderada: aporta energía digestible con menor valor calórico que el azúcar común (2.4 kcal/g), ideal para dietas controladas y suplementos.
- Mejorador de palatabilidad: otorga un sabor dulce agradable que estimula la aceptación voluntaria de medicamentos y suplementos orales.

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Otros Auxiliares de Procesamiento

- Acondicionador de textura en snacks: preserva la humedad, suavidad y flexibilidad en bocadillos, golosinas y alimentos semi-húmedos para mascotas.
- Estabilizador de mezcla: ayuda a mantener la unión entre ingredientes y previene la separación de fases en alimentos procesados.

CÓDIGO: 221

Span 60 / Monoestearato de sorbitano

Sinónimos: Monoestearato de sorbitano, sorbitan monostearate | CAS: 1338-41-6

Span 60 / Monoestearato de sorbitano es un emulsionante no iónico de origen lipídico que permite unir de forma estable ingredientes grasos y acuosos que normalmente no se mezclan. Se utiliza en la fabricación de alimentos preparados para animales para evitar la separación de fases (agua y aceite), garantizando una textura suave, uniforme y una consistencia estable a lo largo del tiempo.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: Halal, Kosher, ISO 9001, Non-GMO, Food Grade

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco

Concentración: 1

Fórmula: C24H46O6

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Integración de grasas en alimentos: facilita la dispersión homogénea de aceites y mantecas en lactorreemplazantes, piensos y bocadillos para mascotas.
- Prevención de la separación de aceites: evita que las grasas suban a la superficie durante el almacenamiento, conservando la calidad visual y nutricional del producto.

CÓDIGO: 368

Suero de leche dulce (11.5%)

Sinónimos: Suero de leche en polvo, sweet whey powder, dry whey, whey powder | CAS: N/A

Suero de leche dulce (11.5%) es un ingrediente lácteo en polvo rico en lactosa (carbohidratos), proteínas de alto valor nutricional y minerales esenciales. Se utiliza ampliamente en la formulación de sustitutos lácteos (lactorreemplazantes) para terneros y lechones, alimentos iniciadores, suplementos y alimentos. Suministra energía de rápida digestión, favorece el desarrollo corporal en etapas tempranas y aporta un agradable sabor lácteo que estimula el apetito animal.

Empaque: SCX25KG

Certificaciones: FSSC 22000, HACCP, Halal, ISO 14001 / 22000, Kosher

Aspecto Físico: Sólido (polvo), amarillento homogéneo

Concentración: 0.115

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Aminoácidos y Proteínas

- Fuente proteica digestible: aporta un perfil completo de aminoácidos para apoyar el desarrollo muscular y corporal de los animales jóvenes.
- Complemento nutricional: mejora la calidad de la proteína en alimentos de iniciación y suplementos concentrados.

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Fuentes de Energía

- Energía de fácil asimilación: proporciona lactosa como una fuente rápida y suave de energía para mantener la vitalidad del animal.
- Sostén calórico: ayuda a cubrir los requerimientos energéticos en momentos de crecimiento acelerado o lactancia.

Ingredientes Base y Vehículos de Carga < Bases de Alimentos, Harinas y Extractos

- Base para lactorreemplazantes: sirve como ingrediente fundamental en sustitutos de leche para terneros, lechones y alimentos para mascotas.
- Mejorador de palatabilidad y textura: aporta aroma y sabor dulce lácteo que estimula el consumo voluntario del alimento y mejora la suavidad de la mezcla.

CÓDIGO: 906

Sulfato de magnesio (USP)

Sinónimos: Sulfato de magnesio, magnesium sulfate, kasa mag98® | CAS: 7487-88-9

Sulfato de magnesio (USP) es una fuente mineral de alta pureza y excelente solubilidad en agua que aporta magnesio y azufre de muy fácil absorción para los animales. Es un ingrediente fundamental para mantener la salud muscular y el correcto funcionamiento del sistema nervioso, ayudando a reducir el estrés y a prevenir deficiencias nutricionales. Se utiliza en la elaboración de alimentos balanceados, suplementos minerales, agua de bebida y premezclas para bovinos, cerdos, aves, equinos y especies acuícolas.

Empaque: SC25

Certificaciones: USP, DIN EN ISO 9001, GMP+

Aspecto Físico: Sólido (grano fino / polvo), blanco

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Minerales

- Fuente biodisponible de magnesio y azufre: aporta nutrientes esenciales que fortalecen el sistema nervioso, muscular y óseo en bovinos, cerdos, aves y especies acuícolas.
- Apoyo al desarrollo productivo: promueve el crecimiento saludable y la productividad en etapas de alta exigencia nutricional.

CÓDIGO: 147

Tween® 60 / Polisorbato 60

Sinónimos: Polisorbato 60, polysorbate 60, tween 60, polyoxyethylene sorbitan monostearate | CAS: 9005-67-8

Tween® 60 (Polisorbato 60) es un emulsionante y solubilizante líquido de tono amarillento que permite mezclar e integrar de manera estable agua y aceites. En productos de alimentación animal, actúa evitando que las fases líquidas y grasas se separen. Garantiza una textura suave y homogénea en alimentos procesados.

Empaque: TBX200KG, GRFX20KG

Certificaciones: FDA Reg, Food Grade, Halal, Kosher, ISO 9001 / 22000, Non-GMO, USP

Aspecto Físico: Líquido (viscoso), amarillo

Fórmula: C64H126O26

Aplicaciones y Usos

Aditivos Funcionales y de Procesamiento < Emulsionantes, Estabilizantes y Espesantes

- Mezcla homogénea de aceites y agua: facilita la incorporación uniforme de grasas, vitaminas de origen lipídico y aromatizantes en mezclas líquidas y suplementos.
- Conservación de la textura: previene la separación de fases (evitando que el aceite flote sobre el producto) durante el almacenamiento, manteniendo la apariencia y estabilidad del alimento.

CÓDIGO: [387]: Tween® 60 / Polisorbato 60 (TB), [2327]: Tween® 60 / Polisorbato 60 (GRF)

Vitamina A acetato (500U)

Sinónimos: Acetato de retinilo, retinyl acetate, vitamin a acetate, retinol acetate | CAS: 127-47-9

Vitamina A acetato (500U) es una fuente altamente concentrada de vitamina A de calidad nutricional, diseñada con excelente dispersibilidad en agua. Es un nutriente esencial para la salud animal que promueve el desarrollo óptimo de la visión, fortalece el sistema inmunitario. Se utiliza ampliamente en la fortificación de premezclas.

Empaque: CJK20-1KG

Certificaciones: USP, FSSC 22000, HACCP, Halal, Kosher, ISO 9001, FDA Reg

Aspecto Físico: Sólido (polvo)

Concentración: Min. 500,000 ui/g

Fórmula: C22H32O2

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Fortificación y nutrición esencial: suministra vitamina A en alimentos balanceados, suplementos, comprimidos, cápsulas para prevenir deficiencias y reforzar defensas.

CÓDIGO: 125

Vitamina A palmitato (1.7M, Líquido)

Sinónimos: Palmitato de retinilo, retinyl palmitate, vitamin a palmitate, retinol palmitate | CAS: 79-81-2

Vitamina A palmitato (1.7M, Líquido) es un concentrado vitamínico liposoluble en forma líquida, reconocido por su elevada estabilidad en sistemas grasos u oleosos. Desempeña un rol fundamental en la nutrición y salud animal, interviniendo directamente en la función visual (formación de pigmentos retinales) y el desarrollo óseo. Se utiliza en la formulación de suplementos líquido.

Empaque: CNX5-1KG

Aspecto Físico: Líquido (oleoso)

Concentración: 1.7 m ui/g

Fórmula: C36H60O2

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Sostén visual y desarrollo óseo: participa en la producción de rodopsina para la retina y estimula el crecimiento adecuado del esqueleto en animales en fase de desarrollo.

CÓDIGO: 156

Vitamina B12 / Cianocobalamina

Sinónimos: Cianocobalamina, cyanocobalamin, cobalamina, vitamin b12 | CAS: 68-19-9

Vitamina B12 / Cianocobalamina es una vitamina hidrosoluble indispensable para el correcto funcionamiento del organismo animal. Desempeña un papel clave en la síntesis de glóbulos rojos, el mantenimiento del sistema nervioso y la producción de hemoglobina, además de intervenir en la síntesis de ADN, ARN y el metabolismo de proteínas y carbohidratos. Se utiliza ampliamente en premezclas nutricionales, alimentos concentrados para tratar prevenir anemias, promover el crecimiento y apoyar la recuperación metabólica en diversas especies.

Empaque: FRX100G

Aspecto Físico: Sólido (polvo)

Fórmula: C63H88CoN14O14P

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Sostén hemático y nutricional: estimula la formación de glóbulos rojos y la producción de hemoglobina, previniendo estados anémicos en animales jóvenes y rumiantes.
- Aporte esencial para síntesis celular: interviene en la síntesis de ADN, ARN y el metabolismo proteico para favorecer el crecimiento corporal.

CÓDIGO: 164

Vitamina B2 / Riboflavina-5'-fosfato

Sinónimos: Riboflavina, lactoflavina, riboflavin, vitamin b2 | CAS: 83-88-5

Vitamina B2 / Riboflavina-5'-fosfato (o Riboflavina) es una vitamina hidrosoluble indispensable para el metabolismo energético celular, la transformación de nutrientes en energía utilizable y el correcto desarrollo de tejidos corporales. Se utiliza para prevenir deficiencias de riboflavina (como alteraciones del crecimiento o debilidad muscular), proteger la salud de la piel y el revestimiento del tubo digestivo, y favorecer la producción de glóbulos rojos.

Empaque: CJX10-1KG

Certificaciones: USP

Aspecto Físico: Sólido (polvo cristalino o granular), amarillo a amarillo anaranjado

Fórmula: C17H20N4O6

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- **Sostén del metabolismo energético:** actúa como coenzima clave en la conversión de carbohidratos, grasas y proteínas en energía, favoreciendo el desarrollo óptimo del animal.
- **Mantenimiento epitelial y hemático:** promueve el funcionamiento adecuado de la piel, la integridad de las mucosas digestivas y la salud de las células sanguíneas.

CÓDIGO: [160]: Vitamina B2 / Riboflavina (Base), [161]: Vitamina B2 / Riboflavina-5'-fosfato

Vitamina B3 / Nicotinamida / Niacinamida

Sinónimos: Nicotinamida, niacinamida, nicotinamide, niacinamide | CAS: 98-92-0

Vitamina B3 / Nicotinamida / Niacinamida es una vitamina hidrosoluble indispensable del complejo B que forma parte de coenzimas esenciales (NAD y NADP) implicadas en las reacciones de respiración celular y producción de energía. Es fundamental para la transformación eficiente de carbohidratos, grasas y proteínas en energía, apoyando el crecimiento, la conversión alimenticia, la integridad de la piel y el óptimo funcionamiento hepático y metabólico.

Empaque: CJX25-1KG

Certificaciones: BP, EP, FCC, USP, BRCGS, HACCP, Halal, Kosher, ISO 9001

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco

Fórmula: C6H6N2O

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- **Apoyo al metabolismo energético:** interviene como coenzima vital en la conversión de los nutrientes del alimento en energía utilizable para el animal.
- **Suplementación preventiva:** fortifica alimentos balanceados y premezclas para prevenir deficiencias nutricionales de niacina y estimular un crecimiento uniforme.

CÓDIGO: 2446

Vitamina D3 (Polvo)

Sinónimos: Colecalciferol, cholecalciferol, calciol | CAS: 67-97-0

Vitamina D3 (Polvo) o colecalciferol es una vitamina liposoluble presentada en microcápsulas de libre fluidez, fundamental para regular la absorción y el equilibrio metabólico del calcio y del fósforo. Desempeña un rol crucial en la mineralización y desarrollo del sistema óseo, la calidad de la cáscara en aves ponedoras, el apoyo al sistema inmunitario y la función metabólica celular. Se utiliza en la formulación de premezclas nutricionales, alimentos concentrados para prevenir enfermedades óseas como el raquitismo y optimizar el crecimiento animal.

Empaque: TBX25KG, CJX25-1KG

Certificaciones: Feed Grade

Aspecto Físico: Sólido (polvo), blanco a amarillo claro

Concentración: 500,000 ui/g, 100,000 ui/g

Fórmula: C27H44O

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Regulación ósea y mineral: estimula la absorción intestinal y fijación eficiente de calcio y fósforo, previniendo el raquitismo, la osteomalacia y problemas de cáscara blanda en aves.
- Sostén inmunitario y metabólico: fortalece la respuesta inmune, respalda la función endotelial y contribuye a la salud general del ganado, aves y mascotas.

CÓDIGO: [1147]: Vitamina D3 (500,000 UI, Polvo), [1295]: Vitamina D3 (100,000 UI, Polvo)

Vitamina E (50%, Polvo)

Sinónimos: Acetato de dl-alfa-tocoferol, dl- α -tocopheryl acetate, acetato de vitamina e, vitamin e acetate | CAS: 7695-91-2

Vitamina E (50%, Polvo) es una vitamina liposoluble esencial presentada en polvo de libre fluidez microencapsulado. Funciona como un potente antioxidante biológico que protege las membranas celulares frente al daño provocado por los radicales libres, además de ser clave en la salud muscular, la respuesta inmunológica y la función reproductiva. En la elaboración de alimentos balanceados y premezclas, actúa preservando la estabilidad de las grasas y evitando el enranciamiento o pérdida de valor nutritivo.

Empaque: CJX25-1KG

Certificaciones: USP, EP

Aspecto Físico: Sólido (polvo)

Concentración: Mín. 50.0%

Fórmula: C31H52O3

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Sostén inmune y reproductivo: refuerza las defensas naturales de los animales, mejora el rendimiento reproductivo y favorece la integridad celular en etapas de estrés.
- Salud muscular y desarrollo: contribuye a la prevención de distrofias musculares y mantiene el buen estado de los tejidos corporales.

Conservación < Antioxidantes

- Prevención de oxidación y rancidez: protege los lípidos, aceites y vitaminas sensibles presentes en la formulación del alimento balanceado.
- Extensión de vida útil: mantiene la frescura, el sabor y la estabilidad nutricional de premezclas y alimentos terminados durante el almacenamiento.

CÓDIGO: 1684

Vitamina E acetato / Tocoferol (98%)

Sinónimos: Acetato de dl-alfa-tocoferilo, tocopheryl acetate, vitamin e acetate, dl-alpha-tocopherol acetate, alpha-tocopheryl acetate | CAS: 7695-91-2

Vitamina E acetato / Tocoferol (98%) es una fuente líquida altamente concentrada y estable de vitamina E, presentada en forma de aceite viscoso transparente. Funciona como un potente antioxidante liposoluble y nutriente indispensable para la protección celular, la inmunidad y el desempeño reproductivo de los animales. En el sector veterinario y de nutrición animal, se utiliza para enriquecer premezclas y suplementos y prevenir el enranciamiento de grasas y aceites en la formulación de alimentos.

Empaque: CNX20-1KG

Certificaciones: USP, Ph. Eur., FCC, FSSC 22000, HACCP, Halal, Kosher

Aspecto Físico: Líquido (aceitoso, viscoso), incoloro a ligeramente amarillo

Concentración: 0.98

Fórmula: C31H52O3

Aplicaciones y Usos

Ingredientes Nutricionales y Suplementación < Vitaminas

- Aporte vitamínico de alta pureza: fortalece el sistema inmunológico, respalda la función reproductiva y favorece el desarrollo muscular sano en todas las especies.
- Enriquecimiento de alimentos: fortifica dietas concentradas, suplementos orales y alimentos balanceados con una fuente estable de vitamina E.

Conservación < Antioxidantes

- Prevención de la rancidez lipídica: evita la degradación y oxidación de los aceites, grasas y snacks en los alimentos balanceados.
- Preservación de la vida útil: asegura que los nutrientes liposolubles y la palatabilidad de la mezcla se mantengan óptimos durante el almacenamiento.

CÓDIGO: 167
