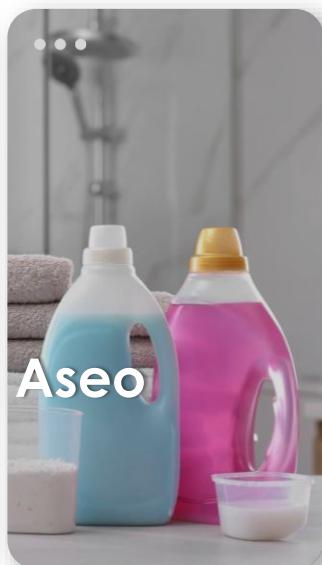


CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2025



NOSOTROS



 **INTERKROL**
QUIMICA INTERKROL LTDA

En **QUÍMICA INTERKROL**, 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 los sectores claves de:

- ✓ Alimentos
- ✓ Aseo
- ✓ Cosméticos
- ✓ Farmacéuticos
- ✓ Otras industrias.

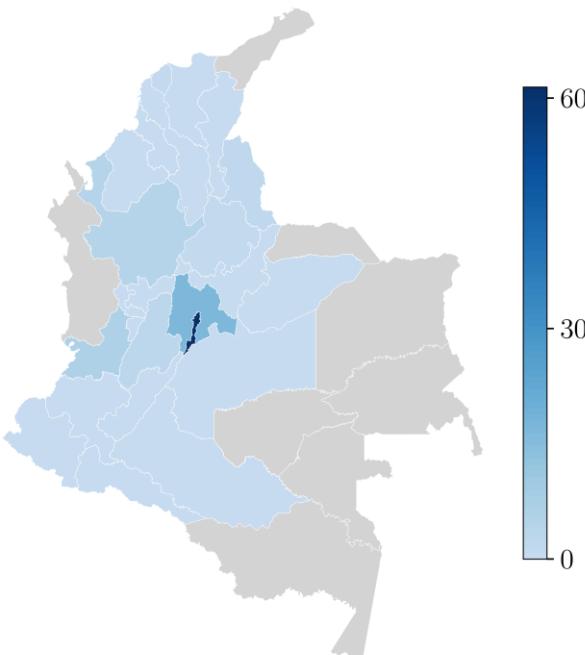
Nuestro lema y compromiso “**Servir con calidad**”, nos guía para ofrecer productos de alta calidad con los más altos estándares internacionales, incluyendo NF, USP, FOOD GRADE, BD y grado técnico. Nuestro extenso portafolio de productos garantiza una amplia variedad de productos, asegurando una alta satisfacción de nuestros clientes. Contamos con un equipo talentoso y capacitado dispuesto a brindar una excelente asesoría técnica y servicio al cliente. Nuestra política de calidad se centra en mantener relaciones de mutuo beneficio con clientes, proveedores y socios, cumpliendo con todas las especificaciones, requerimientos pactados, obligaciones contractuales y normas legales vigentes.

En general, estamos comprometidos a seguir generando valor para nuestro equipo, clientes, proveedores y socios.

 www.interkrol.com
 [\(+57\) 601 420 1330](tel:+576014201330)
 [\(+57\) 314 294 1277](tel:+573142941277)
 ventasoch@interkrol.com

CONTACTO

Ing. Ingrid de la Espriella



PARTICIPACIÓN DE VENTAS POR DEPARTAMENTO

Nuestra extensa red de distribución abarca la mayoría de los departamentos y ciudades principales de Colombia, donde nuestras ventas se concentran principalmente en Bogotá (60%). Contamos con personal calificado y con una flota propia de vehículos que garantizan una atención inmediata, y una operación y un despacho rápido y eficiente.

MISIÓN

Somos una empresa que ofrece productos de alta calidad a precios competitivos. Operamos con responsabilidad, respeto y compromiso para la satisfacción de nuestros clientes, proveedores, accionistas y empleados. Contamos con un equipo humano calificado y comprometido con la excelencia en el cumplimiento de nuestros objetivos.

VISIÓN

Por medio de relaciones duraderas, seremos socios comerciales de nuestros clientes. Lograremos el reconocimiento permanente de nuestros clientes, por la calidad de los productos y el servicio que suministra. Seremos una compañía certificada bajo estándares internacionales de calidad.

VALORES

- Cooperación con el cliente
- Excelencia en el servicio
- Ética, transparencia y sentido de pertenencia

OFICINA



BOGOTÁ D.C., COLOMBIA
Carrera 64 #5A - 55



LUNES a VIERNES
7:00am-4:30pm

BODEGA



BOGOTÁ D.C., COLOMBIA
Calle 18 # 65B-44



LUNES a VIERNES
8:30am-4:00pm

ALIMENTOS

 Clic en nombre de producto
para más detalles

Índice

Acidulantes

- Acetato de sodio
- Ácido acético glacial
- Ácido ascórbico (vitamina C)
- Ácido cítrico anhidro
- Ácido fosfórico
- Ácido fumárico
- Ácido láctico
- Ácido málico
- Bicarbonato de sodio
- Lactato de calcio
- Soda cáustica (escamas)

Anticompactantes

- Almidón de maíz
- Celulosa microcristalina
- Dióxido de silicio (Pirosil 200)
- Fosfato tricálcico

Antioxidantes

- Acetato de vitamina E
- Antioxidante BHT

Antioxidante TBHQ

Ácido ascórbico (vitamina C)

Conservantes

- Acetato de sodio
- Ácido acético glacial
- Ácido cítrico anhidro
- Ácido fórmico
- Ácido láctico
- Ácido sórbico
- Benzoato de sodio
- Propionato de calcio
- Sal
- Sorbato de potasio

Edulcorantes

- Dextrosa
- Eritritol
- Fructosa
- Maltitol
- Sorbitol
- Sucralosa





Emulsionantes

Huevo en polvo
Lecitina de soya
Mono y diglicéridos
Monoestearato de glicerilo
Monoestearato de sorbitano (Span-60)
Polisorbato 20 (Tween 20)
Polisorbato 60 (Tween 60)
Propilenglicol
Proteína aislada de soya
Yema de huevo en polvo

Espesantes/modificadores de viscosidad

Agar
Alginato de sodio
Almidón de maíz
Carboximetilcelulosa (CMC)
Celulosa microcristalina
Dextrina
Gelatina (A-G)
Glicerina
Goma guar
Goma xanthan
Harina de arroz
Harina de avena
Lecitina de soya
Maltodextrina
Pectina

Estabilizantes

Alginato de sodio
Almidón de maíz
Carboximetilcelulosa (CMC)
Celulosa microcristalina
Dextrina
Gelatina (A-G)
Goma guar
Goma xanthan
Lactato de calcio
Lecitina de soya
Monoestearato de sorbitano (Span-60)
Pectina
Polisorbato 60 (Tween 60)
Propilenglicol

Gelificantes

Agar
Alginato de sodio

Gelatina (A-G)

Goma guar
Goma xanthan
Glicerina
Pectina
Propilenglicol
Sorbitol

Humectantes

Glicerina
Propilenglicol
Sorbitol

Leudantes/fermentación

Ácido láctico
Bicarbonato de sodio

Modificadores de espuma

Aceite mineral
Antiespumante
Polisorbato 60 (Tween 60)

Saborizantes/resaltadores de sabor

Acetato de sodio
Ácido cítrico anhidro
Ácido fosfórico
Ácido fumárico
Ácido málico
Cocoa en polvo
Glutamato monosódico
Huevo en polvo
Sal
Yema de huevo en polvo

Suplementos y fortificantes

Acetato de vitamina A
Acetato de vitamina E
Ácido ascórbico (vitamina C)
Carbonato de calcio
Colágeno hidrolizado
Creatina monohidrato
Fosfato tricálcico
Harina de avena
Lactato de calcio
Pantotenato de calcio
Proteína aislada de soya
Suero leche dulce



Texturizadores

Ajonjolí tostado
Almidón de maíz
Celulosa microcristalina
Colágeno hidrolizado
Dextrina
Dextrosa
Glicerina
Harina de arroz
Harina de avena
Leche en polvo descremada
Maltodextrina
Polidextrosa
Polisorbato 60 (Tween 60)
Sorbitol
Suero leche dulce

Vitaminas

Acetato de vitamina A
Acetato de vitamina E
Ácido ascórbico (vitamina C)
Pantoténato de calcio

Alimentación animal

Ácido fórmico
Carbonato de calcio
Glicerina
Harina de arroz
Harina de avena

Otros aditivos

Aceite mineral
Ajonjolí tostado
Dióxido de titanio
Gelatina (A-G)
Maltodextrina
Polidextrosa
Propilenglicol
Soda cáustica (escamas)



Tabla de productos



Producto	Aplicaciones	Descripción
Aceite mineral	<ul style="list-style-type: none"> - recubre alimentos para dar brillo - lubrica equipos procesadores - evita adherencia a superficies - previene espuma en bebidas y aceites 	CAS: 8042-47-5 Eng: white mineral oil Std: Libre de solventes y alérgenos, USP, Non-GMO tambor
Acetato de sodio	<ul style="list-style-type: none"> - regula el pH de salsas, encurtidos, aderezos - inhibe crecimiento microbiano - aporta sabor salado y avinagrado 	CAS: 127-09-3 6131-90-4 Eng: sodium acetate anhidro, trihidratado
Acetato de vitamina A	<ul style="list-style-type: none"> - aporta vitamina A en productos fortificados (cereales, lácteos) y suplementos 	CAS: 127-47-9 Eng: retinyl acetate, vitamin A acetate Std: FSSC22000, HACCP, Halal, ISO14000, USP, Kosher min. 500 000 iu/g
Acetato de vitamina E	<ul style="list-style-type: none"> - previene oxidación de grasas en aceites vegetales, margarinas, snacks - aporta vitamina e en productos fortificados y suplementos 	CAS: 7695-91-2 Eng: dl-alpha-tocopherol acetate, vitamin E acetate Std: FSSC22000, HACCP, Halal, ISO14000, USP, Kosher min. 50%, polvo
Ácido acético glacial	<ul style="list-style-type: none"> - previene bacterias y moho en conservas, encurtidos, salsas, vinos - controla el pH de los productos 	CAS: 64-19-7 Eng: acetic acid glacial Std: Halal, Kosher
Ácido ascórbico (vitamina C)	<ul style="list-style-type: none"> - previene oxidación y descoloramiento de jugos, mermeladas, congelados - aporta contenido de vitamina C - reduce el pH de los alimentos 	CAS: 50-81-7 Eng: L-ascorbic acid, vitamin C Std: FSSC22000, Halal, Kosher
Ácido cítrico anhidrido	<ul style="list-style-type: none"> - estabiliza el pH de alimentos - previene bacterias y moho en mermeladas, gelatinas, enlatados - aporta sabores ácidos y amargos 	CAS: 77-92-9 Eng: citric acid, anhydrous Std: Halal, Kosher
Ácido fórmico	<ul style="list-style-type: none"> - previene bacterias y moho en encurtidos, fermentados, alimentos para animales 	CAS: 64-18-6 Eng: formic acid
Ácido fosfórico	<ul style="list-style-type: none"> - ajusta el pH de bebidas, aderezos, cárnicos - potencia el sabor y acidez de alimentos y bebidas carbonatadas 	CAS: 7664-38-2 Eng: phosphoric acid Std: Kosher granel x35kg



Producto	Aplicaciones	Descripción
Ácido fumárico	<ul style="list-style-type: none"> - regula el pH y aporta sabor ácido y amargo en confitería, bebidas y productos con sabor a frutas - equilibra el dulce de los productos, mejorando su sabor 	CAS: 110-17-8 Eng: fumaric acid Std: FSSC22000, Kosher
Ácido láctico	<ul style="list-style-type: none"> - reduce el pH y previene crecimiento de microorganismos en lácteos, fermentados, encurtidos, dulces 	CAS: 79-33-4 50-21-5 Eng: l-lactic acid Std: BRC, Halal, ISO, Kosher garrafa x25kg
Ácido málico	<ul style="list-style-type: none"> - sabor ácido en bebidas frutales y gasificadas, congelados, helados, vinos - potencia el sabor natural de productos a base de frutas 	CAS: 6915-15-7 617-48-1 Eng: dl-malic acid Std: FSSC22000, Halal, Kosher
Ácido sórbico	<ul style="list-style-type: none"> - previene bacterias y moho en horneados, lácteos, harinas, salsas, bebidas, congelados 	CAS: 110-44-1 Eng: sorbic acid Std: BRC, Halal, Kosher
Agar	<ul style="list-style-type: none"> - gelifica y aumenta la viscosidad de dulces, gomas, sopas, helados, lácteos 	CAS: 9002-18-0 Eng: agar Std: FSSC22000, Halal, Kosher
Ajonjolí tostado	<ul style="list-style-type: none"> - crujiente en horneados y condimentos 	Eng: toasted sesame seeds
Alginato de sodio	<ul style="list-style-type: none"> - espesa salsas, sopas, productos lácteos, almíbar - geles en cocina molecular - estabiliza emulsiones en aderezos, mayonesas, helados 	CAS: 9005-38-3 Eng: sodium alginate Std: Halal, Kosher
Almidón de maíz	<ul style="list-style-type: none"> - espesa salsas, sopas, tartas, pudines - brinda textura suave y estabilidad a horneados y helados - previene grumos en productos en polvo y rallados 	CAS: 9005-25-8 Eng: corn starch Std: FSSC22000, Halal, Kosher
Antiespumante	<ul style="list-style-type: none"> - controla y reduce espuma en bebidas, lácteos, cerveza, aceites para fritura, productos fermentados 	CAS: 63148-62-9 Eng: silicone antifoam, silicone oil Std: Non-GMO, Kosher
Antioxidante bht	<ul style="list-style-type: none"> - previene la oxidación de grasas manteniendo el color, sabor y textura de alimentos grasos (margarina, carnes procesadas, snacks, horneados) 	CAS: 128-37-0 Eng: butylated hydroxytoluene Std: FCC
Antioxidante tbhq	<ul style="list-style-type: none"> - previene la oxidación de grasas manteniendo el color, sabor y textura de alimentos grasos (margarina, carnes procesadas, frituras) 	CAS: 1948-33-0 Eng: tert-butylhydroquinone Std: FCC





Producto

Aplicaciones

Descripción

Benzoato de sodio	- previene crecimiento microbiano en productos con pH bajo (jugos, bebidas carbonatadas, encurtidos)	CAS: 532-32-1 Eng: sodium benzoate Std: FSSC22000, Halal, Kosher polvo
Bicarbonato de sodio	- agente leudante en horneados - ayuda a balancear el pH y extiende vida de productos	CAS: 144-55-8 Eng: sodium bicarbonate Std: FCC
Carbonato de calcio	- fuente de calcio en productos fortificados (sustitutos de leche, jugos, cereales, barras, alimentos para animales)	CAS: 471-34-1 1317-65-3 Eng: calcium carbonate Std: FSSC22000, Halal, Kosher
Carboximetilcelulosa (cmc)	- aumenta la viscosidad de salsas, sopas, aderezos, lácteos - estabiliza emulsiones	CAS: 9004-32-4 Eng: carboxymethyl cellulose Std: FSSC22000, Halal, ISO9001, Non-GMO, Kosher 5000-6000 cps
Celulosa microcristalina	- brinda textura cremosa y espesa en lácteos, helados, salsas, aderezos, sin añadir aceite - previene grumos en productos en polvo - estabiliza emulsiones en salsas y aderezos	CAS: 9004-34-6 Eng: cellulose microcrystalline Std: Halal, Kosher
Cocoa en polvo	- aporta sabor a chocolate en horneados, lácteos, bebidas suaves	Eng: cocoa powder Std: FSSC22000, Kosher, Non-GMO, Halal
Colágeno hidrolizado	- fuente de proteína en bebidas, barras - aporta textura suave y masticable en gomas, confitería, geles	CAS: 92113-31-0 Eng: hydrolyzed collagen
Creatina monohidrato	- suplemento para deportistas en bebidas energéticas y de rendimiento, barras de proteína	CAS: 6020-87-7 Eng: creatine monohydrate Std: FSSC22000, Halal, ISO9001, Non-GMO, Kosher
Dextrina	- espesa productos líquidos (sopas, salsas, aderezos, jugos) y estabiliza emulsiones, dando textura suave	CAS: 9004-53-9 Eng: dextrin
Dextrosa	- sustituye el azúcar (0.7-0.8 veces más dulce) en confitería, lácteos, horneados - reduce cristales en postres congelados, dando textura suave	CAS: 50-99-7 5996-10-1 Eng: dextrose monohydrate, dextrose anhydrous Std: HACCP, Halal, ISO14001, ISO22000, ISO9001, Kosher, Non-GMO, USP
Dióxido de silicio (pirosil 200)	- controla humedad y evita grumos y moho en productos secos y en polvo	CAS: 112926-00-8 7631-86-9 Eng: silica gel, silicone dioxide Std: HACCP, Halal, ISO9001, Kosher, GMP



Producto	Aplicaciones	Descripción
Dióxido de titanio	- brinda color blanco y brillante a lácteos, azúcar en polvo, confitería, horneados	CAS: 13463-67-7 Eng: titanium dioxide Std: Halal, Kosher, GMP
Eritritol	- sustituye el azúcar (0.6-0.8 veces más dulce) en goma de mascar, chocolates, dulces, horneados, mermeladas, jugos	CAS: 149-32-6 Eng: erythritol Std: ISO9001, Kosher, Halal
Fosfato tricálcico	- fortifica con calcio jugos, sustitutos de leche, suplementos, cereales - previene grumos en bebidas en polvo, condimentos, polvos para hornear	CAS: 7758-87-4 Eng: tricalcium phosphate Std: Halal, ISO14001, ISO9001, Kosher, Non-GMO
Fructosa	- sustituye el azúcar (1.2-1.8 veces más dulce) en jugos, refrescos, dulces, mermeladas, horneados	CAS: 57-48-7 Eng: d-fructose Std: Kosher, FCC
Gelatina (a-g)	- gelifica y brinda textura firme y masticable en gomas, confitería - espesa y estabiliza productos lácteos, helados, cremas, salsas - forma película para recubrir confitería - remueve impurezas en jugos, vinos, cerveza	CAS: 9000-70-8 Eng: gelatin Std: FSSC22000, Halal, Kosher
Glicerina	- retiene humedad en horneados y confitería - previene cristales, dando textura suave y cremosa, en postres congelados - suplemento de calorías en alimentos para animales	CAS: 56-81-5 Eng: glycerol, glycerin Std: Halal, Kosher
Glutamato monosódico	- intensifica el sabor umami en salsas, caldos, condimentos, snacks, enlatados	CAS: 142-47-2 Eng: monosodium glutamate Std: Halal, Kosher
Goma guar	- espesa sopas, salsas, aderezos, lácteos - estabiliza emulsiones en mayonesas, margarinas, jugos y productos de hornear - gelifica gomas, mermeladas, mastibles	CAS: 9000-30-0 Eng: guar gum Std: Halal, Kosher
Goma xanthan	- espesa sopas, salsas, aderezos, lácteos - estabiliza emulsiones en mayonesas, margarinas, jugos y productos de hornear - gelifica gomas, mermeladas, mastibles	CAS: 11138-66-2 Eng: xanthan gum Std: Halal, Kosher
Harina de arroz	- espesa salsas, sopas, caldos, pudines - aporta textura en horneados sin gluten, snacks, frituras	Eng: rice flour
Harina de avena	- incluido en alimentos para animales	Eng: oat flour



Producto	Aplicaciones	Descripción
Huevo en polvo	<ul style="list-style-type: none"> - emulsiona mezclas en mayonesas, aderezos, salsas, horneados - mejora el perfil del sabor de helados, cremas, pudines 	Eng: powdered egg polvo
Lactato de calcio	<ul style="list-style-type: none"> - aumenta el calcio en productos fortificados (sustitutos de lácteos, jugos) - balancea el pH - mantiene firmeza y estructura de enlatados y encurtidos - contribuye a coagulación de quesos 	CAS: 814-80-2 Eng: calcium lactate Std: Halal, USP, Kosher
Leche en polvo descremada	<ul style="list-style-type: none"> - aporta textura suave y cremosa en helados, yogurt, horneados, batidos 	Eng: skimmed milk powder Std: Kosher
Lecitina de soya	<ul style="list-style-type: none"> - emulsiona mezclas en mayonesas, aderezos, salsas, chocolates, batidos, instantáneos, fórmulas infantiles - controla la viscosidad de bebidas y helados 	CAS: 8002-43-5 Eng: soy lecithin Std: Halal, Kosher líquido y polvo
Maltitol	<ul style="list-style-type: none"> - sustituye el azúcar en productos bajos en calorías o sin azúcar (dulces, horneados, helados, bebidas) 	CAS: 585-88-6 Eng: maltitol Std: BRC, FCC, Halal, Kosher
Maltodextrina	<ul style="list-style-type: none"> - espesa y brinda textura suave a salsas, aderezos, sopas, caldos - aumenta volumen en bebidas en polvo 	CAS: 9050-36-6 Std: GMP, Halal, Kosher, BRC
Mono y diglicéridos	<ul style="list-style-type: none"> - emulsiona mezclas en aderezos, mayonesas, margarinas, mantequillas 	Eng: distilled monoglycerides Std: EU, FAO, HACCP, ISO9001, GMP
Monoestearato de glicerilo	<ul style="list-style-type: none"> - emulsiona mezclas en aderezos, mayonesas, salsas, margarinas 	CAS: 31566-31-1 Eng: glycerol monostearate, gms Std: EU, FAO, HACCP, ISO9001, GMP
Monoestearato de sorbitano (span-60)	<ul style="list-style-type: none"> - crea y estabiliza emulsiones en margarinas, cremas para untar, salsas 	CAS: 1338-41-6 Eng: sorbitan monostearate Std: EU, FAO, FCC, Kosher, ISO9001
Pantotenato de calcio	<ul style="list-style-type: none"> - aporta vitamina B5 a cereales, bebidas energizantes, suplementos nutricionales 	CAS: 137-08-6 Eng: calcium pantothenate, vitamin b5 Std: HACCP, ISO9001, USP, GMP
Pectina	<ul style="list-style-type: none"> - gelifica mermeladas - estabiliza jugos, previniendo la separación de pulpa - aumenta viscosidad de sopas, salsas, aderezos, tartas 	CAS: 9000-69-5 Eng: pectin Std: EU, FAO, FCC, HACCP, ISO9001, GMP rápida, lenta



Producto	Aplicaciones	Descripción
Polidextrosa	<ul style="list-style-type: none"> - añade volumen a horneados, dulces, bebidas - provee textura similar al azúcar/grasa en helados, yogur, aderezos 	CAS: 68424-04-4 Eng: polydextrose Std: FCC, Halal, Kosher, HACCP
Polisorbato 20 (tween 20)	<ul style="list-style-type: none"> - emulsiona y estabilizar mezclas en aderezos, mayonesas, helados 	CAS: 9005-64-5 Eng: polysorbate 20 Std: EU, FAO, FCC, Halal, ISO22000, Kosher, ISO9001
Polisorbato 60 (tween 60)	<ul style="list-style-type: none"> - emulsiona y estabiliza mezclas en horneados, margarina, aderezos, mayonesas, salsas, helados - aporta textura suave y cremosa a helados al prevenir cristales - ayuda a disolver colorantes y saborizantes - controla la espuma en cremas batidas 	CAS: 9005-67-8 Eng: polysorbate 60 Std: EU, FAO, FCC, Halal, ISO22000, Kosher, ISO9001
Propilenglicol	<ul style="list-style-type: none"> - evita pérdida de humedad en horneados, dulces, snacks - solvente para colorantes y saborizantes - estabiliza emulsiones y mantiene textura uniforme de helados, margarina, aderezos 	CAS: 57-55-6 Eng: propylene glycol Std: FCC, Halal, Kosher, USP, HACCP tambor
Propionato de calcio	<ul style="list-style-type: none"> - previene moho y hongos en horneados y lácteos 	CAS: 4075-81-4 Eng: calcium propanoate Std: FCC, Halal, Kosher, USP, HACCP
Proteína aislada de soya	<ul style="list-style-type: none"> - aumenta proteína en sustitutos de carne, sustitutos de lácteos, barras, batidos - emulsiona mezclas en salsas, aderezos, productos para untar 	CAS: 9010-10-0 Eng: isolated soy protein Std: Halal, ISO22000, Kosher, ISO9001
Sal	<ul style="list-style-type: none"> - previene bacterias y hongos en carnes, pescados, encurtidos, fermentados - resalta el sabor de alimentos 	CAS: 7647-14-5 Eng: sodium chloride Std: ISO9001, FSSC22000 pulverizada, refinada
Soda cáustica (escamas)	<ul style="list-style-type: none"> - ablanda piel de frutas para pelar - ajusta el pH de masas en horneados, alterando color y sabor 	CAS: 1310-73-2 Eng: sodium hydroxide
Sorbito de potasio	<ul style="list-style-type: none"> - previene bacterias y moho en horneados, lácteos, mermeladas, jugos, salsas, aderezos 	CAS: 24634-61-5 Eng: potassium sorbate Std: USP, Halal
Sorbitol	<ul style="list-style-type: none"> - sustituye el azúcar - retiene la humedad en horneados, snacks, confitería - reduce cristales en confitería y mantiene textura suave 	CAS: 50-70-4 Eng: d-sorbitol Std: EU, FCC, Halal, Kosher polvo cristalizado



Producto	Aplicaciones	Descripción
Sucralosa	- sustituye el azúcar sin adicionar calorías en horneados, bebidas, dulces, gomas de mascar	CAS: 56038-13-2 Eng: sucralose Std: Halal, ISO22000, Kosher, USP, ISO9001
Suero leche dulce	- aporta proteína en suplementos nutricionales, proteínas en polvo, fórmulas infantiles, lácteos - brinda textura suave y cremosa en dulces, chocolates, helados, yogur - mejora consistencia y textura de masas en horneados	Eng: sweet whey Std: FSSC22000, Halal, Kosher
Yema de huevo en polvo	- emulsiona mezclas en mayonesas, aderezos, salsas, helados - mejora el perfil del sabor de los alimentos	Eng: egg yolk powder polvo



Catálogo de productos

 www.interkrol.com

 (+57) 601 420 1330

 (+57) 314 294 1277

 ventasoch@interkrol.com

CONTACTO

Ing. Ingrid de la Espriella

“Servir con Calidad”

