

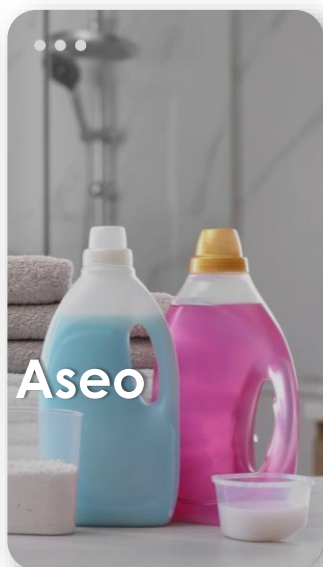
# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2025

Alimentos



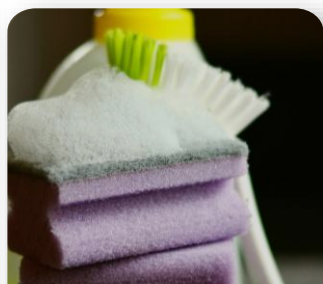
Aseo



Cosméticos



Farma





# NOSOTROS

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](http://www.interkrol.com)



**(+57) 601 420 1330**



**(+57) 314 294 1277**

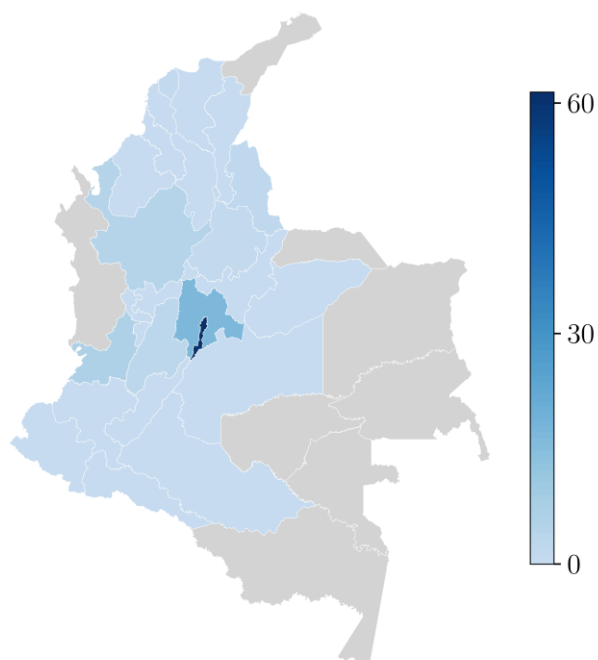


[ventasoch@interkrol.com](mailto:ventasoch@interkrol.com)

## 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



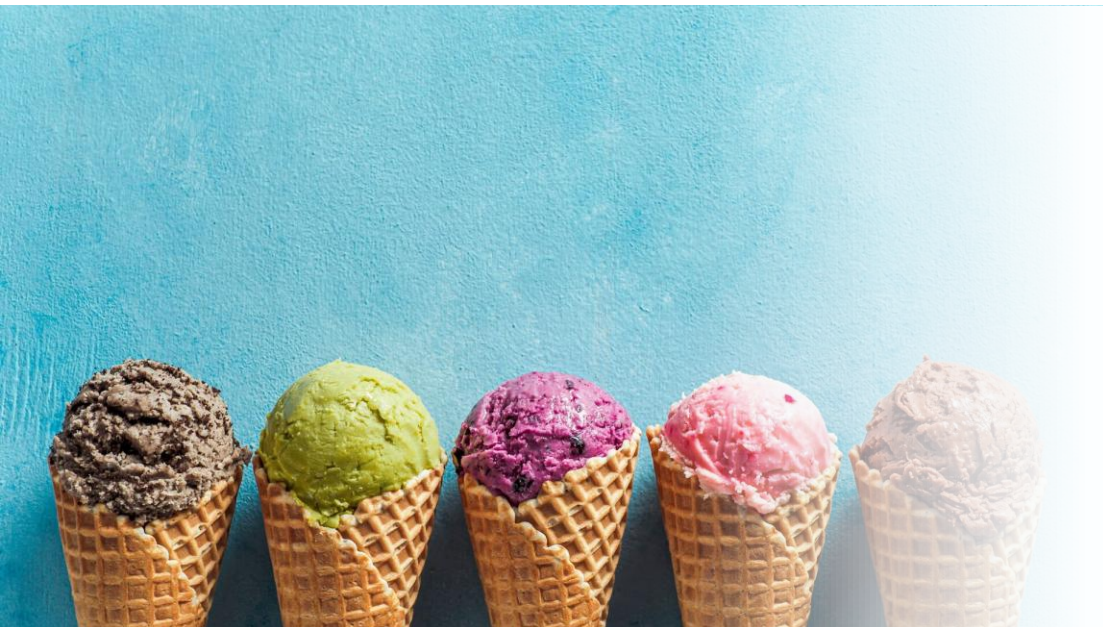
**BOGOTÁ D.C., COLOMBIA**  
Calle 18 # 65B-44



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





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





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



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



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



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





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



# Catálogo de productos



[www.interkrol.com](http://www.interkrol.com)



(+57) 601 420 1330



(+57) 314 294 1277



[ventasoch@interkrol.com](mailto:ventasoch@interkrol.com)

## CONTACTO

Ing. Ingrid de la Espriella

“Servir con Calidad”



**INTERKROL**  
QUIMICA INTERKROL LTDA

