



MONOGLICÉRIDO DESTILADO 95%

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, espesante, acondicionador de masa, gelificante, antiespumante.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Un emulsificante ayuda a estabilizar mezclas entre aceite-agua, agua-aceite, evitando la sinéresis o separación de fases, entre otros beneficios.

Panificación: inhiben endurecimiento de la miga, al interaccionar con la amilosa y evitar retrogradación del almidón, mejoran propiedades viscoelásticas del gluten en masas fermentadas por levaduras e incrementan el volumen del pan, favorecen la aireación.

Aderezos, salsas: estabilizan las fases inmiscibles y evitan la sinéresis.

Lácteos, bebidas, margarinas, helados: estabilizan fases inmiscibles, favorecen la aireación y evitan sinéresis.

Confitería, chocolates, jarabes, desmoldantes: modifican viscosidad mejorando el rendimiento.

Cárnicos: estabilizan fases inmiscibles y evitan sinéresis.

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos:

Fórmulas de continuación, de lactantes y de necesidades especiales de nutrición: máx. 400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)

Recomendación de fabricante:

Panificación: 0.3-0.8%, pasteles: 3-10%, galletas: 1.5-2%.

Bebidas con proteína de soya: 0.05-0.40%

Productos lácteos: 0.10-0.30%, helados: 0.10-0.30%

Cárnicos: 0.1-1.0%

Margarinas: 0.10-0.25%

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000

KOSHER

HALAL

GMP

★ FUENTE DE ORIGEN

Aceite de palma

➤ También contamos con:

Monoglicéridos destilados 40%, 60%,

Monoestearato de Propilenglicol 90%, entre otros emulsificantes.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



MONOGLICÉRIDO DESTILADO 60%

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, antiespumante.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Un emulsificante ayuda a estabilizar mezclas entre aceite-agua, agua-aceite, evitando la sinéresis o separación de fases, entre otros beneficios.

Aplicaciones recomendadas:

Margarinas: estabilizan fases inmiscibles, agente aireador y prolongador de la vida útil.

Helados y cremas análogas: estabilizan fases inmiscibles, favorecen la aireación y evitan sinéresis.

Gomas de mascar.

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000
KOSHER
HALAL
GMP

★ FUENTE DE ORIGEN

Aceite de palma

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos:

Fórmulas de continuación, de lactantes y de necesidades especiales de nutrición: máx. 400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)

Recomendación de fabricante:

Productos lácteos: 0.10-0.30%

Helados: 0.10-0.30%

Margarinas: 0.10-0.25%

Goma base: 0.30-0.50%

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Monoglicéridos destilados 95%, 40%,
Monoestearato de Propilenglicol 90%, entre otros emulsificantes.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



MONOGLICÉRIDO DESTILADO 40%

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, antiespumante.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Un emulsificante ayuda a estabilizar mezclas entre aceite-agua, agua-aceite, evitando la sinéresis o separación de fases, entre otros beneficios.

Aplicaciones recomendadas:

Margarinas: estabilizan fases inmiscibles, agente aireador y prolongador de la vida útil.

Helados y cremas análogas: estabilizan fases inmiscibles, favorecen la aireación y evitan sinéresis.

Gomas de mascar.

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos:

Fórmulas de continuación, de lactantes y de necesidades especiales de nutrición: máx. 400 mg/100 mL (producto listo para su consumo).

Recomendación de fabricante:

Productos lácteos: 0.10-0.30%

Helados: 0.10-0.30%

Margarinas: 0.10-0.25%

Goma base: 0.30-0.50%

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000

KOSHER

HALAL

GMP

★ PAÍS DE ORÍGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ FUENTE DE ORÍGEN

Aceite de palma

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Monoglicéridos destilados 95%, 60%,
Monoestearato de Propilenglicol 90%, entre otros emulsificantes.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



MONOESTEARATO DE PROPILENGLICOL 90%

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, aireador.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Un emulsificante ayuda a estabilizar mezclas entre aceite-agua, agua-aceite, evitando la sinéresis o separación de fases, entre otros beneficios.

Aplicaciones recomendadas:

Jaleas para pasteles y coberturas: modifica la viscosidad para obtener mayores rendimientos.

Margarinas y grasas vegetales para pasteles: estabilizan fases inmiscibles, agente aireador y prolongador de la vida útil.

Mezclas en polvos para panificación: favorecen el acondicionamiento de las masas. retiene humedad, mejora la aireación, por lo que incrementa el volumen del producto terminado, reduce tiempos de amasado, miga uniforme, aporta textura y frescura.

Helados: favorece la aireación.

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000
KOSHER
HALAL
GMP

★ FUENTE DE ORIGEN

Aceite de palma

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos consultar dosis de las diversas aplicaciones en:

ANEXO I

Aditivos con diversas Clases Funcionales y con una IDA establecida.

49. ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS

84. PROPILENGLICOL

Recomendación de fabricante:

Jaleas para pastelería y coberturas: máx. 3%

Helados: 0.10-0.30%

Grasas vegetales para pasteles: 3-5%

Margarinas: 1%

Panificación: 3750mg/Kg (0.37%) base harina.

CODEX: Panificación: 15000 mg/Kg (1.5%).

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

18 meses

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

➤ También contamos con:

Monoglicéridos destilados 95%, 60%, 40% y Ésteres de Propilenglicol.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



ÉSTERES DE POLIGLICEROL

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, agente aireador.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Un emulsificante ayuda a estabilizar mezclas entre aceite-agua, agua-aceite, evitando la sinéresis o separación de fases, entre otros beneficios.

Aplicaciones recomendadas:

Margarinas, grasas vegetales: estabilizar las fases inmiscibles, evitar sinéresis.

Cremas análogas: estabilizar las fases inmiscibles, evitar sinéresis.

Mezclas en polvo para pasteles: mejorar la miga del pan, conservar textura esponjosa.

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos consultar dosis de las diversas aplicaciones en:

ESTERES DE POLIGLICEROL DE ACIDOS GRASOS

Harina de trigo y maíz nixtamalizado para preparar tortillas: máx. 2,000 mg/kg.

Margarinas: 5000 mg/Kg

Recomendación de fabricante:

Margarinas y grasas vegetales: 0.2-0.6%

Mezclas en polvo: 0.3-1%.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000

KOSHER

HALAL

GMP

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

1 año

★ FUENTE DE ORIGEN

Aceites vegetales refinados

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

➤ También contamos con:

Monoglicéridos destilados 95%, 60%, 40%,
Monoestearato de Propilenglicol, y más.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



CARRAGENINA GGOG-405

FUNCIONALIDAD

Agente de volumen, emulsificante, estabilizante, gelificante y espesante.

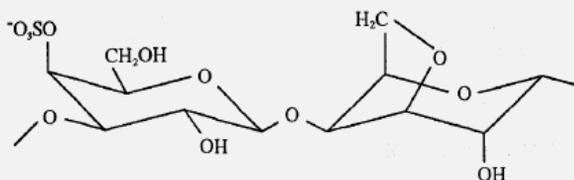
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Carragenina que forma geles cristalinos y muy firmes.

Cárnicos: Ayudan a mejorar la apariencia y la textura, uniendo eficazmente el agua y estabilizando las emulsiones dando como resultado que se puede rebanar más fácilmente.

Fundas cárnicas: Ayudan a conservar el cárnico y mantener los condimentos y aromas.

También pueden ser utilizados para **sustituir las grasas en productos magros**, ya que por su alta afinidad por el agua mantienen la textura suave en los productos.



κ-Carragenano

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
ISO 9001
ISO 22000



DUREZA ALTA

★ FUENTE DE ORIGEN

Carragenina Kappa refinada clase Rhodophyceae.

Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos y Codex Alimentarius BPM

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Goma Guar

Goma Xantana

CMC

Alginato de sodio

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



CARRAGENINA GGOG-403

FUNCIONALIDAD

Agente de volumen, emulsificante, estabilizante, gelificante y espesante.

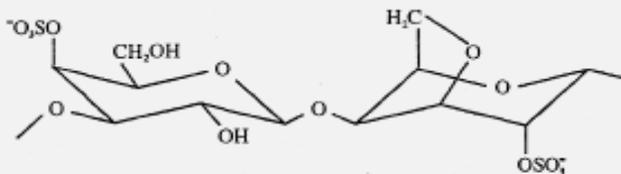
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Las carrageninas tipo lota son un poco mas solubles que las Kappa, pero solo la sal sódica es soluble en agua fría. Gelifican mejor con iones calcio, presentan buena estabilidad a la congelación/descongelación y no sufren sinéresis.

En productos lácteos como crema batida, leche saborizada, bebidas pasteurizadas y quesos funciona como estabilizante.

En flan, mousse y postres refuerza la estructura del gel.

También ayuda a mejorar la sensación en boca.



l-Carragenano

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
ISO 9001
ISO 22000

DUREZA BAJA

★ FUENTE DE ORIGEN

Carragenina lota semirefinada .
Libre de OGM
Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos y Codex Alimentarius
BPM

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Goma Guar
Goma Xantana
CMC
Alginato de sodio

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



CARRAGENINA GGOG-402

FUNCIONALIDAD

Agente de volumen, emulsificante, estabilizante, gelificante y espesante.

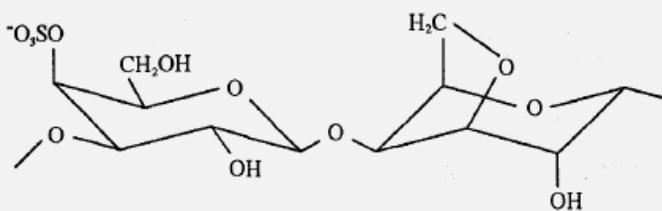
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Los geles formados con carragenina kappa son los más fuertes de todos.

Cárnicos: Ayudan a mejorar la apariencia y la textura, uniendo eficazmente el agua y estabilizando las emulsiones dando como resultado que se puede rebanar más fácilmente.

Fundas cárnicas: Ayudan a conservar el cárnico y mantener los condimentos y aromas.

También pueden ser utilizados para **sustituir las grasas en productos magros**, ya que por su alta afinidad por el agua mantienen la textura suave en los productos.



κ-Carragenano

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
ISO 9001
ISO 22000



DUREZA MEDIA

★ FUENTE DE ORIGEN

Carragenina Kappa semirefinada .
Libre de OGM
Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos y Codex Alimentarius
BPM

NORMA Oficial Mexicana NOM-158-SCFI-2003, Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba
1.5%

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Goma Guar

Goma Xantana

CMC

Alginato de sodio

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30