



DIMERCO

Soluciones para la Industria Alimentaria

Ingredientes y Desarrollo de Proyectos



ISO 9001:2015
Certificado CL19/818843181

web
www.dimerco.cl

Fono
+56 2 2753 2000/01

Whatsapp
+569 8937 9732

Contacto
contacto@dimerco.cl



ÍNDICE

Introducción	1
Aplicaciones para nuestros productos	2
Categorías de productos y sus aplicaciones	7
Productos en orden alfabético	17



IMPULSAMOS LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

En un mundo que no se detiene, ofrecemos **soluciones de alto nivel** para desarrollar productos que marcan la diferencia.

- Contamos con **ingredientes innovadores y de calidad superior**, provenientes de reconocidas compañías internacionales del rubro alimentario, lo que nos permite entregar a nuestros clientes acceso a lo último en tecnología de ingredientes.
- Nuestro equipo, **tu aliado estratégico**
Un equipo multidisciplinario de expertos —ingenieros y tecnólogos en alimentos— te acompaña con soporte técnico personalizado y flexible, enfocado en dar respuestas rápidas y efectivas según tus necesidades.

- **Área de Desarrollo de Proyectos**

Contamos con un espacio funcional y un equipo de profesionales altamente capacitado para co-crear proyectos junto a ti, alineados con las últimas tendencias globales y adaptados a los desafíos específicos de tu negocio.

Explora nuestro catálogo de productos

Aquí encontrarás una selección de nuestros ingredientes. Este catálogo está en constante evolución, adaptándose a las últimas tendencias y avances tecnológicos.

¿No encuentras lo que buscas? ¿Tienes dudas sobre qué ingrediente usar? Escríbenos. Estamos aquí para ayudarte a encontrar la mejor solución.

*Nuestra tradición y solidez, junto con la
representación de marcas a nivel global,
nos posicionan como la opción principal
para quienes buscan confiar plenamente
en la calidad de productos y servicios*

APLICACIONES PARA NUESTROS PRODUCTOS



Alimentación animal

La innovación en la producción de alimentos para animales y mascotas es crucial para satisfacer las necesidades nutricionales específicas de cada tipo. La creciente conciencia sobre la salud y el bienestar ha llevado a una mayor demanda de alimentos nutritivos y balanceados, lo cual es esencial para su salud a largo plazo.

En **Dimerco**, ofrecemos una variedad de materias primas para alimentos secos y húmedos, así como snacks y golosinas. La capacidad de innovar constantemente y adaptarnos a las necesidades del mercado es una gran ventaja, lo que nos deja en una excelente posición para atender esta demanda.



Aceites y grasas

La producción y refinación de aceites en Chile es una industria clave que está en constante crecimiento, tanto para el consumo doméstico, al jugar un papel crucial en la alimentación diaria, como para el uso industrial, en diversas aplicaciones productivas y alimentarias.

Los aceites y grasas, como margarina, mantequillas y manteca de cerdo, son esenciales en la producción de diferentes alimentos, ya que mejoran la textura de las masas y actúan como conservantes. Por lo tanto, es indispensable la correcta elaboración de aceites y grasas, y en **Dimerco** tenemos los aditivos adecuados para el desarrollo de cada uno de ellos.



Bebidas, jugos y licores

La industria de bebidas en Chile está innovando con materias primas que mejoran aromas, sensaciones, texturas, colores y sabores con una creciente preferencia por jugos más naturales, cervezas artesanales y licores premium, valorando sabores únicos y de mayor calidad.

Al mismo tiempo, la sostenibilidad y los productos saludables están ganando popularidad. Las bebidas energéticas, funcionales y bajas en azúcar son cada vez más demandadas por consumidores que buscan estas opciones. **Dimerco** es el proveedor correcto que te entrega el aditivo exacto y todo el soporte para desarrollar tu producto.

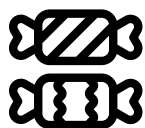


Cárnica

La carne es una fuente principal de proteínas en la dieta chilena.

Esta industria ha evolucionado significativamente, incorporando tecnologías avanzadas y estándares internacionales, logrando alimentos de gran sabor y calidad, principalmente embutidos y cecinas a base de ave, cerdo y bovino.

El sector cárnico enfrenta desafíos como la eficiencia económica y la sostenibilidad. La correcta elección de materias primas tecnológicas, funcionales e innovadoras de **Dimerco** ayuda a la seguridad alimentaria, prolonga la vida útil de los productos, reduce pérdidas y optimiza procesos y cadenas de suministro.



Confitería

Gracias a materias primas vanguardistas y aditivos innovadores, Chile no sólo produce una gran variedad de dulces y chocolates, sino que también importa y exporta estos productos, fortaleciendo su posición en el mercado global.

En **Dimerco** sabemos que la confitería está en constante transformación, y adaptamos nuestros productos a las preferencias de los consumidores por sabores nuevos, productos seguros, de alta calidad, más saludables y con menos azúcar.



Enología

Contamos con un equipo de profesionales con amplia experiencia en la industria vitivinícola, comprometidos con entregar soluciones innovadoras a la medida de cada cliente. Nos posicionamos como aliados estratégicos para acompañar y potenciar el desarrollo de las viñas.

Ofrecemos tecnologías de vanguardia en productos que permiten resolver desafíos, optimizar procesos productivos y alcanzar vinos de alta calidad.



Helados

El helado es fundamental en la identidad y cultura gastronómica de Chile, siendo uno de los mayores consumidores en América Latina. Los sabores más populares son vainilla, chocolate y frutas, pero hay una creciente demanda de sabores a especias, frutos secos y exóticos, con una especial atracción por helados artesanales y bajos en azúcar.

Las empresas están adoptando nuevos aditivos y métodos de procesamiento para mejorar la calidad y prolongar la vida útil del producto. Además, hay un enfoque creciente en la producción de helados veganos y sin lactosa para satisfacer todas las demandas de los consumidores. En **Dimerco** encontrarás los mejores ingredientes para tus helados, ya sean éstos indulgentes, light, naturales o de nicho.



Horneados

Los productos horneados son esenciales tanto para la economía como para la cultura gastronómica de nuestro país, siendo el pan uno de los alimentos más consumidos en Chile, con un consumo per cápita de aproximadamente 90 kg al año.

A pesar de que la producción de horneados artesanales sigue siendo muy valorada, la industria enfrenta desafíos como la necesidad de modernizarse sin perder su esencia. **Dimerco** ofrece materias primas y aditivos innovadores que mejoran la eficiencia y la sostenibilidad, incrementan la productividad, mejorando la calidad del alimento.



Lácteos

La leche y los productos lácteos son fundamentales en la dieta, aportando proteínas de alto valor y nutrientes esenciales. Chile exporta estos productos a diversos mercados internacionales, fortaleciendo su posición en el comercio global. Además, la importación de productos lácteos complementa la oferta local y satisface la demanda interna.

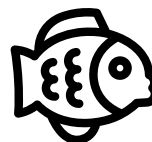
Aunque la industria enfrenta desafíos constantes debido a la fluctuación del mercado, también presenta oportunidades de crecimiento y diversificación, especialmente en la producción de lácteos de valor agregado. La elección adecuada de los aditivos e ingredientes es crucial para una producción segura y eficaz, y en **Dimerco** los tenemos todos.



Mermeladas y frutas

La industria de mermeladas en Chile se destaca por su capacidad de innovación y adaptación a las tendencias de consumo. La incorporación de sabores variados y la inclusión de ingredientes como verduras y frutos secos demuestran la creatividad y la versatilidad de los productores chilenos.

Salsas y syrups son un ingrediente fundamental a la hora de darle más alternativas de sabor y versatilidad a los alimentos y postres. En **Dimerco** ofrecemos ingredientes y materias primas apropiadas para cada uno de sus desarrollos.



Pesquera

La pesca es una de las principales actividades económicas del país, generando miles de empleos tanto en la pesca industrial como en la artesanal.

Gracias a la constante innovación en tecnologías, materias primas y aditivos de alta calidad, Chile exporta y satisface al mercado interno con una gran cantidad de productos pesqueros, incluyendo harina y aceite de pescado, congelados, conservas y ahumados. **Dimerco** ofrece todo tipo de ingredientes y aditivos para el desarrollo de estos productos con valor agregado; tenemos la respuesta que buscas para tu producto.



Snacks

El mercado de snacks en Chile ha mostrado un rápido crecimiento, diversificación e innovación, impulsado por cambios en los hábitos de consumo y un aumento en la demanda de productos convenientes y listos para consumir.

Dimerco ofrece una amplia variedad de productos para aplicar en desarrollo de nuevas versiones de papas fritas hasta frutos secos, y barras de cereales más saludables. De esta manera, los productores pueden satisfacer diferentes gustos y preferencias de los consumidores.



Servicios de máquinas

Representamos marcas con sólida trayectoria en diversos procesos productivos como filtración, desalcoholización, ósmosis, descalcificación, etc.



Sopas, cremas y salsas

El mercado de sopas y salsas en Chile ha mostrado un crecimiento significativo, diversificación, innovación, impacto económico y capacidad de exportación. Se espera que esta tendencia continúe debido al aumento en la preferencia por productos envasados, como sopas húmedas, deshidratadas, secas, congeladas e instantáneas, así como comidas listas, incluyendo salsas de mesa y para cocinar.

La creciente conciencia sobre la salud y el bienestar está impulsando la producción de alimentos con mejores materias primas y más saludables. Y **Dimerco** está a la cabeza de todas estas tendencias con ingredientes de alta calidad que aportan textura, sabor, nutrición e innovación.



CATEGORÍAS DE PRODUCTOS Y SUS APLICACIONES

CONDIMENTOS, ESPECIAS Y VEGETALES



- ☐ COLORANTE CARAMELO DDW 570 CLASE I
- ☐ COLORANTE CARAMELO DDW 605 CLASE IV
- ☐ COLORANTE CARAMELO DDW 607 CLASE IV
- ☐ COLORANTE CARAMELO NATURAL #520 CLASE I
- ☐ COLORANTE CARAMELO SUPER DARK #684 CLASE I
- ☐ COLORANTE DURAZNO EK
- ☐ COLORANTE KETCHUP AS DARK
- ☐ COLORANTE MORA EK
- ☐ COLORANTE MORADO PURPLE BIOCOLOR BL2388
- ☐ COLORANTE NARANJO ADULTO 5450 (24.3 KG)
- ☐ COLORANTE NARANJO BETACAROTENO 30% LUCAROTIN 30M
- ☐ COLORANTE NARANJO BIOCOLOR BL7250
- ☐ COLORANTE NARANJO CAROTENO EMULSITECH N WD 09 MB
- ☐ COLORANTE ROJO #3 CARMOISINA /AZORRUBINA
- ☐ COLORANTE ROJO 40 (E 129)
- ☐ COLORANTE ROJO 40 FD&C
- ☐ COLORANTE ROJO ADULTO 5475
- ☐ COLORANTE ROJO CARMIN P 100
- ☐ COLORANTE ROJO CARMIN P 500
- ☐ COLORANTE ROJO CARMIN WS35 481013
- ☐ COLORANTE ROJO COCHINILLA WS100 NB4410
- ☐ COLORANTE ROJO ERITROSINA E127
- ☐ COLORANTE ROJO GUINDA EK
- ☐ COLORANTE ROJO PONCEAU 4R (E 124)

- ☐ COLORANTE ROJO RABANO PWS 500 (RED RADISH PWS 500)
- ☐ COLORANTE ROSADO LIGHT JYE15
- ☐ COLORANTE VERDE CLOROFILA E141 CUPRICA OS 70
- ☐ COLORANTE VERDE FRUTAL
- ☐ COLORANTE VERDE NPL
- ☐ COLORANTE ZANAHORIA MORADA PURPLE CARROT P 40
- ☐ DIOXIDO DE TITANIO
- ☐ LACA COLORANTE AMARILLO TARTRAZINA (HS) (37 44%)
- ☐ LACA COLORANTE AZUL BRILLANTE (HS) (35 42%)
- ☐ LACA COLORANTE ROJO 40 (35 40%)
- ☐ LACA COLORANTE ROJO 40 (HS) (35 40%)

Son ingredientes esenciales para la creación o innovación de productos alimentarios, añadiendo textura, sabor, nutrición, y volviéndolos más atractivos.

También aportan vitaminas, minerales y antioxidantes, mejorando el perfil nutricional de los productos alimentarios. Además, pueden tener propiedades antimicrobianas que ayudan a conservar los alimentos.

- ☐ ACUARRESINA AJO 31-10-39 F/GMO
- ☐ AJI PICANTE TIPO C
- ☐ AJI PICANTE TRITURADO 1-3 MM
- ☐ AJO TRATADO POLVO
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA HOJA
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA SELECCIONADA HOJA
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA TRATADA HOJA
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA TRATADA POLVO
- ☐ ANIS POLVO
- ☐ APIO DESHIDRATADO POLVO
- ☐ ARVEJA DESHIDRATADA LIOFILIZADA
- ☐ BETARRAGA DESHIDRATADA POLVO
- ☐ BROTES DE BROCOLI LIOFILIZADO
- ☐ CANELA MICRONIZADA POLVO
- ☐ CANELA TRATADA POLVO
- ☐ CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA PICADA 1-3 MM
- ☐ CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA PICADA 3-5 MM
- ☐ CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA POLVO
- ☐ CEBOLLA TOSTADA EN GRANULOS 2 MM

CONFITERÍA Y REPOSTERÍA



- ☐ CEBOLLIN DESHIDRATADO 6X6 MM
- ☐ CEBOLLIN DESHIDRATADO 6X6 MM TRATADO
- ☐ CEBOLLIN VERDE POLVO
- ☐ CEREZAS <5MM CON HARINA DE ARROZ
- ☐ CHAMPIÑON DESHIDRATADO 6 - 9 MM
- ☐ CHAMPIÑON SHIITAKE DESHIDRATADO 2-6 MM
- ☐ CHOCLO DESHIDRATADO LIOFILIZADO
- ☐ CIBOULETTE PICADO TRATADO
- ☐ CLAVO DE OLOR POLVO
- ☐ COMINO MOLIDO
- ☐ COMINO TRATADO POLVO
- ☐ CRANBERRIES MITADES ESTANDAR SDC-010
- ☐ CURCUMA 10% ACEITE VEGETAL
- ☐ CURCUMA ESTERILIZADA POLVO
- ☐ CURCUMA TRATADA POLVO
- ☐ ENELDO ESTERILIZADO
- ☐ ESPARRAGO LIOFILIZADOS TRATADO TIPS, 3-8MM, CUT.45MM
- ☐ ESPARRAGO TRATADO POLVO
- ☐ ESPINACA DESHIDRATADA EN ESCAMAS 1/4"X1/4"
- ☐ ESPINACA POLVO
- ☐ JENGIBRE POLVO
- ☐ JENGIBRE TRATADO POLVO
- ☐ LAUREL TRATADO POLVO
- ☐ NUEZ MOSCADA POLVO
- ☐ OLEORRESINA DE AJO
- ☐ OLEORRESINA DE CILANTRO 48-10-03 TYPE C/NO GMO

- ☐ OLEORRESINA DE COMINO
- ☐ OREGANO #2.6 POLVO
- ☐ OREGANO ENTERO ESTERILIZADO
- ☐ OREGANO ENTERO TRATADO
- ☐ PAPA CUBO 10X10X10 MM
- ☐ PEREJIL EN COPOS TRATADO
- ☐ PEREJIL TRATADO POLVO
- ☐ PEREJIL TRATADO SECADO EN MAQUINA
- ☐ PIMENTON ROJO DESHIDRATADO 9X9 MM
- ☐ PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS
- ☐ PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS TRATADO
- ☐ PIMENTON VERDE DESHIDRATADO 9X9 MM
- ☐ PIMIENTA BLANCA POLVO
- ☐ PIMIENTA NEGRA CHANCADA TRATADA
- ☐ PIMIENTA NEGRA POLVO
- ☐ PIMIENTA NEGRA TRATADA POLVO
- ☐ POROTO VERDE DESHIDRATADO 1 PULGADA
- ☐ TE NEGRO POLVO
- ☐ TOMATE DESHIDRATADO 9X9 MM
- ☐ TOMATE SD POLVO
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA 5X5 MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA ESCAMAS 10X10X2MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA GRANULADA 3 MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA PUFF DRIED 6X6 MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA TIRITAS 2X2X12 MM
- ☐ ZAPALLO DESHIDRATADO EN CUBO TRATADO
- ☐ ZAPALLO PUMPKIN POWDER POLVO

Confitería y repostería son ramas de la gastronomía que se centran en la elaboración de productos dulces, donde la presentación y la creatividad son fundamentales para atraer a los consumidores. Se destacan por su amplia gama de ingredientes, técnicas de horneado y decoración, donde la imaginación no tiene límites.

- ☐ ABRILLANTADOR - QUICK SHINE
- ☐ AGENTE DE SELLADO QUICK LAC
- ☐ CACAO ALCALINO HOLANDES D-11-SB 10-12%
- ☐ CACAO ALCALINO HOLANDES D-21-CE 20-22%
- ☐ CACAO ALCALINO LECITINADO HOLANDES D-11-ASUN/ARAP 10-12%
- ☐ CACAO ALCALINO MARQUISE RE 78 (CONTROL DE ESPORAS)
- ☐ CACAO ALCALINO MARQUISE RE 78 POWDER
- ☐ CACAO ALCALINO POLVO
- ☐ CACAO MIDNIGHT BL-80 POLVO
- ☐ CACAO NATURAL POLVO
- ☐ CAFEINA
- ☐ COBERTURA DULCE SNN OIL ROAST
- ☐ COCO RALLADO GEM
- ☐ COCO RALLADO GEM MACAROON
- ☐ COCO RALLADO GEM MACAROON HP
- ☐ COCO RALLADO GEM MEDIUM
- ☐ COCO RALLADO TOSTADO - NIBLETS
- ☐ CORN FLAKES

EMULSIFICANTES Y HUMECTANTES



- ☐ HARINA ALGARROBA CAROCHOC-3
- ☐ LICOR DE CACAO
- ☐ MARSHMALLOW BITS DESHIDRATADOS GENERIC III
- ☐ MARSHMALLOW DISCOS DESHIDRATADOS 1/2" X 1/4" WHITE
- ☐ POLVO PARA HORNEO DA
- ☐ SUSTITUTO DE HUEVO PARA HORNEADOS VEGGPLUS TL

Tanto los emulsificantes como los humectantes son aditivos utilizados para mejorar la calidad y la estabilidad de productos horneados, confitería, productos lácteos y alimentos procesados, entre otros. Además, mejoran la textura al crear mezclas homogéneas y suaves, y al prolongar la vida útil, evitan que los productos se sequen y se vuelvan duros, asegurando que los alimentos sean atractivos y duraderos, sensorialmente.

- ☐ MONOESTEARATO DE GLICERIL 90% POLVO
- ☐ MONOESTEARATO DE GLICERIL 90% VEROL EP-90
- ☐ POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL PGPR VEROL PR
- ☐ PROPYLENICOL

- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT F72 C
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 007
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 015
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 023
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT SCP 001
- ☐ CASEINATO DE SODIO
- ☐ DIMETIL SILOXANO
- ☐ ESTEAROIL LACTILATO DE CALCIO ESTERLAC VFF 20
- ☐ ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO ESTERLAC E FF 20
- ☐ ESTER CITRICO DE MONODIGLICERIDO CORIS G (SG)
- ☐ GLICEROL USP
- ☐ GRASA HIDROGENADA DE CANOLA NORGRAS CRS
- ☐ GRASA NO HIDROGENADA EDIFETT F60 C L
- ☐ GRASA NO HIDROGENADA EDIFETT P80 P50 G
- ☐ LECITINA DE CANOLA SEMILEC SRN
- ☐ LECITINA DE GIRASOL GIRALEC SRN
- ☐ LECITINA DE SOYA
- ☐ MONODIGLICÉRIDO DESTILADO MARAVILLA VEROL IG-90

ENDULZANTES Y POLIOLES



Tanto los endulzantes como los polioles son utilizados en la industria alimentaria para proporcionar dulzor a los productos, reduciendo el contenido calórico de los alimentos sin los efectos negativos del azúcar tradicional, como los picos significativos en los niveles de glucosa en sangre y la formación de caries. Estos aditivos ayudan a crear productos alimentarios más saludables y con menos calorías.

- ☐ ACESULFAME K
- ☐ ALULOSA CRISTALINA
- ☐ ASPARTAME POLVO
- ☐ AZUCAR INVERTEX (JARABE)
- ☐ CICLAMATO DE SODIO
- ☐ ERITRITOL
- ☐ ERITRITOL ORGANICO
- ☐ ESTEVIA NSF-01 POLVO
- ☐ ESTEVIA NSF-02 POLVO
- ☐ ESTEVIA REBAUDIOSIDE A 97% POLVO
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES (PSB-1244) SG95-30
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 GRANULADA (SG95)
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 POLVO (SG95)
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES CORE 95 (PCSB SG95)
- ☐ FRUCTOSA CRISTALINA
- ☐ GLUCOSA LIQUIDA
- ☐ ISOMALTITOL
- ☐ ISOMALTITOL ISOMALTIDEX 16502
- ☐ JARABE DE ALULOSA

- ☐ JARABE DE MALTITOL
- ☐ JARABE DE MALTITOL MALTIDEX M 16311
- ☐ MALTITOL CRISTALINO
- ☐ SACARINA SODICA
- ☐ SORBITOL LIQUIDO AL 70%
- ☐ SORBITOL POLVO CRISTALINO
- ☐ SORBITOL POLVO GRANULAR
- ☐ SUCRALOSA (K)
- ☐ SUCRALOSA GRANULAR

ENZIMAS



Las enzimas son esenciales en la industria alimentaria por su capacidad para catalizar reacciones químicas específicas, mejorando la calidad, textura, sabor y conservación de los productos. Permiten la creación de productos de alta calidad de manera eficiente y sostenible.

Sus aplicaciones incluyen la descomposición de carbohidratos complejos en azúcares más simples, descomposición de proteínas en aminoácidos más pequeños, descomposición de grasas y lactosa en la leche, facilitando la producción de pan, cerveza, whisky, queso, margarina y productos lácteos sin lactosa y otros procesos industriales.

- ☐ ENZIMA COROLASE 7089
- ☐ ENZIMA COROLASE 8000
- ☐ ENZIMA DIESTRO XF 6000
- ☐ ENZIMA GAMMADEX CAL
- ☐ ENZIMA ROHALASE BX
- ☐ ENZIMA ROHAMENT CL
- ☐ ENZIMA ROHAPECT 10-L
- ☐ ENZIMA ROHAPECT DA 12L
- ☐ ENZIMA ROHAPECT DA 6L T
- ☐ ENZIMA ROHAPECT LPHT
- ☐ ENZIMA ROHAPECT MA PLUS HC (PF)
- ☐ ENZIMA ROHAPECT MC
- ☐ ENZIMA ROHAPECT PTE 100
- ☐ ENZIMA ROHAPECT UF
- ☐ ENZIMA ROHAPECT VR-L

ESTABILIZANTES Y REGULADORES



- ☐ ENZIMA VERON 191 S
- ☐ ENZIMA VERON AMYLOFRESH
- ☐ ENZIMA VERON HF (25KG)
- ☐ ENZIMA VERON HF (5KG)
- ☐ ENZIMA VERON HYPERBAKE- ST
- ☐ ENZIMA VERON M 4
- ☐ ENZIMA VERON PS
- ☐ ENZIMA VERON RL
- ☐ ENZIMA XILANASAS
- ☐ ENZIMA XTRASE
- ☐ TRANSGLUTAMINASA ACELINK B16
- ☐ TRANSGLUTAMINASA TG-GB5.0

Los estabilizantes y los reguladores de acidez son aditivos esenciales en la industria alimentaria que mejoran la calidad y estabilidad de los productos. Los estabilizantes mantienen las mezclas homogéneas y mejoran la textura, mientras que los reguladores de acidez controlan el pH y prevenir el crecimiento de microorganismos, prolongando así la vida útil de los alimentos.

- ☐ ACIDO ACETICO GLACIAL 99% UP
- ☐ ACIDO ASCORBICO
- ☐ ACIDO BENZOICO
- ☐ ACIDO CITRICO ANHIDRO
- ☐ ACIDO LACTICO
- ☐ ACIDO LACTICO PURAC FCC 88
- ☐ ACIDO MALICO CRISTALINO
- ☐ ACIDO SORBICO
- ☐ ACIDO SORBICO MICROENCAPSULADO
- ☐ BICARBONATO DE AMONIO
- ☐ BICARBONATO DE SODIO
- ☐ CARBONATO DE CALCIO
- ☐ CITRATO DE POTASIO MONOHIDRATADO
- ☐ CITRATO DE SODIO
- ☐ DIACETATO DE SODIO
- ☐ FOSFATO MONOCALCICO MONOHIDRATADO
- ☐ FOSFATO TRICALCICO ANHIDRO
- ☐ REGULADOR DE ACIDEZ PURAC POWDER 60 CAR
- ☐ TRIPOLIFOSFATO DE SODIO ANHIDRO GRANULAR

HIDROCOLOIDES y FUNCIONALES



Tanto los hidrocoloides como los ingredientes funcionales son aditivos utilizados en la industria alimentaria para mejorar la calidad y las propiedades de los productos. Mejoran la textura y estabilidad al actuar como espesantes, gelificantes, estabilizantes y emulsionantes. Prolongan la vida útil, mejoran la retención de humedad y previenen el deterioro. Los ingredientes funcionales a menudo se añaden para mejorar el perfil nutricional de los alimentos, proporcionando beneficios adicionales para la salud. Algunos hidrocoloides también pueden tener propiedades funcionales que contribuyen a la salud digestiva y la bioactividad.

- ☐ ALGINATO DE SODIO CEAMTEX 1660
- ☐ ALGINATO DE SODIO CEAMTEX 91-889
- ☐ ALMIDON DE MAIZ
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO 06205
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO CARGILLTEX 17310
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO CARGILLTEX INSTANT 32331
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO EMCAP 12633
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO HIFORM 12744
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO POLARTEX 06744
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO POLARTEX 06748 (NO GMO)
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO STABITEX INSTANT 12624
- ☐ ALMIDON DE MAIZ NATIVO
- ☐ ALMIDON DE PAPA MODIFICADO CHEESEMAKER GEL EMP

HUMOS



- ☐ ALMIDON DE PAPA MODIFICADO CHEESEMAKER HIGH MELT
- ☐ ALMIDON DE PAPA MODIFICADO K3681
- ☐ ALMIDON DE PAPA NATIVO
- ☐ CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (2000 - 3000 CPS)
- ☐ CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (3000 - 4000 CPS)
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL 90-302
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL 90-737
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL M9354
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL M-9877
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DC 91-837
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93-653
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93-658
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DP 92-487
- ☐ ESPESANTE PARA ARROZ CON LECHE MILKTEX AL-972
- ☐ ESTABILIZANTE BASE PARA HELADOS
- ☐ ESTABILIZANTE BASE PARA HELADOS LYGOMME FM 4708
- ☐ FIBRA DE COLAGENO VACUNO
- ☐ FIBRA DE COLAGENO VACUNO SECA
- ☐ FIBRA VEGETAL CEAMFIBER 200 PLUS
- ☐ FIBRA VEGETAL CEAMFIBER 7000 F
- ☐ FIBRA VEGETAL DIETARIA DE SOYA DRK60
- ☐ GELATINA 220 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 180 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 220 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 240 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 280 BLOOM - MALLA 30

- ☐ GELIFICANTE CEAMBLOOM WD 3158
- ☐ GELIFICANTE PARA FLAN GELTEX F-8476
- ☐ GELIFICANTE PARA SEMOLA GELTEX S-2219
- ☐ GOMA ALGARROBO - (LBG)
- ☐ GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8048 RD
- ☐ GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8074 RD BIO
- ☐ GOMA ARABIGA T
- ☐ GOMA GUAR MALLA 200 - 5500 CPS
- ☐ GOMA XANTHAN 200 MESH
- ☐ GOMA XANTHAN 80 MESH
- ☐ GOMA XANTHAN 80 MESH CX 800
- ☐ GOMA XANTHAN POLARXAN
- ☐ HIDROXIPROPILMETILCELULOSA HPMC F50 LV
- ☐ INULINA
- ☐ PECTINA CEAMPECTIN AM-5130
- ☐ PECTINA CEAMPECTIN MRS-4610
- ☐ PECTINA CEAMPECTIN RS 4710
- ☐ PECTINA UNIPLECTINE OF 605 C SB LM

El humo líquido es un aditivo utilizado en la industria alimentaria para impartir el sabor, aroma y color característicos del ahumado a diversos productos. Es especialmente común en la industria cárnica, en productos como salchichas, jamones y tocino, así como en quesos, pescados y vegetales. Proporciona un sabor ahumado uniforme y consistente de manera más rápida y controlada en comparación con el ahumado tradicional, lo que reduce costos y mejora la eficiencia de producción, además de generar menos residuos contaminantes.

Además, el humo líquido actúa como conservante natural debido a sus propiedades antimicrobianas, ayudando a prolongar la vida útil de los productos al inhibir el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ☐ HUMO LIQUIDO GOLDENSTREAM 2.0 U
- ☐ HUMO LIQUIDO MICROSTREAM SCL7 U
- ☐ HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM DIP&DRENCH 70-4 P U
- ☐ HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM SUPER RED 75 U
- ☐ HUMO LIQUIDO SO U
- ☐ HUMO LIQUIDO10 SPECIAL U

LECHE Y DERIVADOS



La leche y sus derivados desempeñan un papel crucial en la industria alimentaria debido a su versatilidad y valor nutricional. Constituyen la materia prima principal en la industria láctea.

Los productos lácteos son fundamentales por varias razones: son una fuente rica en calcio y proteínas, y se utilizan en una amplia variedad de productos, desde postres hasta platos principales. Además, mejoran la textura, el sabor y la estabilidad de horneados, snacks, confites y más.

- ☐ LACTOSA MEGGLETSE B 200 (I)
- ☐ LECHE POLVO 26% MG
- ☐ LECHE POLVO DESCREMADA
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA 80% ISO CHILL 8000 (WPC)
- ☐ QUESO MOZARELLA CHESSE-TREME SQ 6003
- ☐ QUESO PARMESANO
- ☐ QUESO SEQUOIA 2 RF UNCOLORED KOSHER
- ☐ QUESO SEQUOIA 2 RT COLORED CHEESE FLAVOR (210000109600)
- ☐ SUERO POLVO
- ☐ WPC

PRESERVANTES



Los preservantes prolongan la vida útil de los productos y mantienen su calidad y seguridad. Ayudan a controlar y prevenir el deterioro de los alimentos causado por microorganismos como bacterias, levaduras y mohos. Proporcionan protección contra la descomposición y previenen la intoxicación alimentaria. Además, ayudan a mantener la frescura, el sabor y la textura de los alimentos durante más tiempo.

Los preservantes son esenciales para satisfacer la demanda de productos alimenticios prácticos y fáciles de cocinar, asegurando que los alimentos se mantengan seguros y de alta calidad durante su almacenamiento y transporte.

- ☐ BENZOATO DE SODIO
- ☐ EDTA DISODICO CALCICO ANTIOXIDANTE
- ☐ ERITORBATO DE SODIO
- ☐ LACTATO DE CALCIO PURACAL PP/FCC
- ☐ LACTATO DE MAGNESIO PURAMEX MG
- ☐ LACTATO DE POTASIO/DIACETATO DE SODIO OPTIFORM
- ☐ LACTATO DE SODIO PURASAL S
- ☐ L-LACTATO DE SODIO OPTIFORM POWDER ACE S61
- ☐ PROPIONATO DE CALCIO
- ☐ SORBATO DE POTASIO GRANULAR
- ☐ SORBATO DE POTASIO POLVO

PROTEINAS



Las proteínas son fundamentales en la industria alimentaria por sus múltiples funciones, como mejorar la textura y estabilidad de los productos, actuar como emulsionantes y gelificantes, y mejorar la retención de agua en carnes procesadas. Además, aportan valor nutricional y permiten la innovación en productos, como alternativas a la carne y productos a base de plantas. Su uso es esencial en carnes procesadas, lácteos, panadería y productos vegetales, contribuyendo a la calidad, seguridad e innovación en la industria alimentaria.

- ☐ AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO D210
- ☐ AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I200
- ☐ AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I410
- ☐ ALBUMINA DESHIDRATADA PASTEURIZADA CD-12
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO CHD
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO PEPTINEX B
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO PEPTINEX P
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO PLUS
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO SABORIZADO
- ☐ GLUTEN DE TRIGO
- ☐ HARINA DE SOYA PROLIA 200/70
- ☐ PROTEINA DE ARVEJA 80% POLVO
- ☐ PROTEINA DE ARVEJA 80% TEXTURIZADA EN ESCAMAS
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA GLOBINA 95-HV
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA VEPRO 75 PSC
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA VEPRO 95 PHF
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA VEPRO IRED

- ☐ PROTEÍNA DE CERDO VEPRO-GEL 95 PCP-I
- ☐ PROTEINA DE SOYA CONCENTRADA WILCON SA
- ☐ PROTEINA DE SOYA CONCENTRADA WILCON SJ
- ☐ PROTEINA DE SOYA HIDROLIZADA VP-2000
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA CAMELO 4.5 MM
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA CHUNK MSF 3 CM
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA NATURAL
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA
PROSANTE-EXTF-3038P
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA WILCON T201
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC 80
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC 8010
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC80
- ☐ PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA VP-1100
- ☐ PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA WILFIB 706Z



PRODUCTOS EN ORDEN ALFABÉTICO

#

- ☐ 5 RIBONUCLEOTIDO DE SODIO

A

- ☐ ABRILLANTADOR - QUICK SHINE
- ☐ ACESULFAME K
- ☐ ACIDO ACETICO GLACIAL 99% UP
- ☐ ACIDO ASCORBICO
- ☐ ACIDO BENZOICO
- ☐ ACIDO CITRICO ANHIDRO
- ☐ ACIDO LACTICO
- ☐ ACIDO LACTICO PURAC FCC 88
- ☐ ACIDO MALICO CRISTALINO
- ☐ ACIDO SORBICO
- ☐ ACIDO SORBICO MICROENCAPSULADO
- ☐ ACUARRESINA AJO 31-10-39 F/GMO
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT F72 C
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 007
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 015
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 023
- ☐ AGENTE DE BATIDO EDIFETT SCP 001
- ☐ AGENTE DE SELLADO QUICK LAC
- ☐ AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO D210
- ☐ AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I200
- ☐ AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I410
- ☐ AJI PICANTE TIPO C
- ☐ AJI PICANTE TRITURADO 1-3 MM
- ☐ AJO TRATADO POLVO
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA HOJA
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA SELECCIONADA HOJA
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA TRATADA HOJA
- ☐ ALBAHACA DESHIDRATADA TRATADA POLVO

- ☐ ALBUMINA DESHIDRATADA PASTEURIZADA CD-12
- ☐ ALGINATO DE SODIO CEAMTEX 1660
- ☐ ALGINATO DE SODIO CEAMTEX 91-889
- ☐ ALMIDON DE MAIZ
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO 06205
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO CARGILLTEX 17310
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO CARGILLTEX INSTANT 32331
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO EMCAP 12633
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO HIFORM 12744
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO POLARTEX 06744
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO POLARTEX 06748 (NO GMO)
- ☐ ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO STABITEX INSTANT 12624
- ☐ ALMIDON DE MAIZ NATIVO
- ☐ ALMIDON DE PAPA MODIFICADO CHEESEMAKER GEL EMP
- ☐ ALMIDON DE PAPA MODIFICADO CHEESEMAKER HIGH MELT
- ☐ ALMIDON DE PAPA MODIFICADO K3681
- ☐ ALMIDON DE PAPA NATIVO
- ☐ ALULOSA CRISTALINA
- ☐ ANIS POLVO
- ☐ APIO DESHIDRATADO POLVO
- ☐ AROMATIZANTE NATURAL PURAQ AROME NA4
- ☐ ARVEJA DESHIDRATADA LIOFILIZADA
- ☐ ASPARTAME POLVO
- ☐ AZUCAR INVERTEX (JARABE)

B

- ☐ BENZOATO DE SODIO
- ☐ BETARRAGA DESHIDRATADA POLVO
- ☐ BICARBONATO DE AMONIO
- ☐ BICARBONATO DE SODIO
- ☐ BROTES DE BROCOLI LIOFILIZADO

C

- ☐ CACAO ALCALINO HOLANDES D-11-SB 10-12%
- ☐ CACAO ALCALINO HOLANDES D-21-CE 20-22%
- ☐ CACAO ALCALINO LECITINADO HOLANDES D-11-ASUN/ARAP 10-12%
- ☐ CACAO ALCALINO MARQUISE RE 78 (CONTROL DE ESPORAS)
- ☐ CACAO ALCALINO MARQUISE RE 78 POWDER
- ☐ CACAO ALCALINO POLVO
- ☐ CACAO MIDNIGHT BL-80 POLVO
- ☐ CACAO NATURAL POLVO
- ☐ CAFEINA
- ☐ CANELA MICRONIZADA POLVO
- ☐ CANELA TRATADA POLVO
- ☐ CARBONATO DE CALCIO
- ☐ CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (2000 - 3000 CPS)
- ☐ CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (3000 - 4000 CPS)
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL 90-302
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL 90-737
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL M-9877
- ☐ CARRAGENINA CEAMGEL M9354
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DC 91-837
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93-653
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93-658
- ☐ CARRAGENINA CEAMLACTA DP 92-487
- ☐ CASEINATO DE SODIO
- ☐ CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA PICADA 1-3 MM
- ☐ CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA PICADA 3-5 MM
- ☐ CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA POLVO
- ☐ CEBOLLA TOSTADA EN GRANULOS 2 MM
- ☐ CEBOLLIN DESHIDRATADO 6X6 MM
- ☐ CEBOLLIN DESHIDRATADO 6X6 MM TRATADO
- ☐ CEBOLLIN VERDE POLVO
- ☐ CEREZAS <5MM CON HARINA DE ARROZ
- ☐ CHAMPIÑON DESHIDRATADO 6 - 9 MM

- ☐ CHAMPIÑON SHIITAKE DESHIDRATADO 2-6 MM
- ☐ CHOCLO DESHIDRATADO LIOFILIZADO
- ☐ CIBOULETTE PICADO TRATADO
- ☐ CICLAMATO DE SODIO
- ☐ CITRATO DE POTASIO MONOHIDRATADO
- ☐ CITRATO DE SODIO
- ☐ CLAVO DE OLOR POLVO
- ☐ COBERTURA DULCE SNN OIL ROAST
- ☐ COCO RALLADO GEM
- ☐ COCO RALLADO GEM MACARON
- ☐ COCO RALLADO GEM MACARON HP
- ☐ COCO RALLADO GEM MEDIUM
- ☐ COCO RALLADO TOSTADO - NIBLETS
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO CHD
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO PEPTINEX B
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO PEPTINEX P
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO PLUS
- ☐ COLAGENO HIDROLIZADO SABORIZADO
- ☐ COLORANTE AMARILLO BIOCOLOR BL1273
- ☐ COLORANTE AMARILLO CREPUSCULO #6
- ☐ COLORANTE AMARILLO CREPUSCULO FDA
- ☐ COLORANTE AMARILLO HUEVO AS
- ☐ COLORANTE AMARILLO QUINOLEINA WS
- ☐ COLORANTE AMARILLO TARTRAZINA (AMARILLO 5)
- ☐ COLORANTE AMARILLO TARTRAZINA E 102
- ☐ COLORANTE AZUL BRILLANTE #1
- ☐ COLORANTE AZUL INDIGO CARMIN (AZUL 2)
- ☐ COLORANTE CAFÉ BROWN HT
- ☐ COLORANTE CAFE MARRON
- ☐ COLORANTE CALIPSO LIGHT JYE15
- ☐ COLORANTE CAMELO #034 CLASE IV
- ☐ COLORANTE CAMELO #624 CLASE I
- ☐ COLORANTE CAMELO DDW 050 CLASE IV
- ☐ COLORANTE CAMELO DDW 105 CLASE IV
- ☐ COLORANTE CAMELO DDW 525 CLASE I
- ☐ COLORANTE CAMELO DDW 526 CLASE I

- ☐ COLORANTE CAMELO DDW 570 CLASE I
- ☐ COLORANTE CAMELO DDW 605 CLASE IV
- ☐ COLORANTE CAMELO DDW 607 CLASE IV
- ☐ COLORANTE CAMELO NATURAL #520 CLASE I
- ☐ COLORANTE CAMELO SUPER DARK #684 CLASE I
- ☐ COLORANTE DURAZNO EK
- ☐ COLORANTE KETCHUP AS DARK
- ☐ COLORANTE MORA EK
- ☐ COLORANTE MORADO PURPLE BIOCOLOR BL2388
- ☐ COLORANTE NARANJO ADULTO 5450 (24.3 KG)
- ☐ COLORANTE NARANJO BETACAROTENO 30% LUCAROTIN 30M
- ☐ COLORANTE NARANJO BIOCOLOR BL7250
- ☐ COLORANTE NARANJO CAROTENO EMULSITECH N WD 09 MB
- ☐ COLORANTE ROJO #3 CARMOISINA /AZORRUBINA
- ☐ COLORANTE ROJO 40 (E 129)
- ☐ COLORANTE ROJO 40 FD&C
- ☐ COLORANTE ROJO ADULTO 5475
- ☐ COLORANTE ROJO CARMIN P 100
- ☐ COLORANTE ROJO CARMIN P 500
- ☐ COLORANTE ROJO CARMIN WS35 481013
- ☐ COLORANTE ROJO COCHINILLA WS100 NB4410
- ☐ COLORANTE ROJO ERITROSINA E127
- ☐ COLORANTE ROJO GUINDA EK
- ☐ COLORANTE ROJO PONCEAU 4R (E 124)
- ☐ COLORANTE ROJO RABANO PWS 500 (RED RADISH PWS 500)
- ☐ COLORANTE ROSADO LIGHT JYE15
- ☐ COLORANTE VERDE CLOROFILA E141 CUPRICA OS 70
- ☐ COLORANTE VERDE FRUTAL
- ☐ COLORANTE VERDE NPL
- ☐ COLORANTE ZANAHORIA MORADA (PURPLE CARROT P 40)
- ☐ COMINO MOLIDO
- ☐ COMINO TRATADO POLVO
- ☐ CORN FLAKES

- ☐ CRANBERRIES MITADES ESTANDAR SDC-010
- ☐ CURCUMA 10% ACEITE VEGETAL
- ☐ CURCUMA ESTERILIZADA POLVO
- ☐ CURCUMA TRATADA POLVO

D

- ☐ DEXTROSA MONOHIDRATADA
- ☐ DIACETATO DE SODIO
- ☐ DIMETIL SILOXANO
- ☐ DIOXIDO DE SILICIO
- ☐ DIOXIDO DE TITANIO

E

- ☐ EDTA DISODICO CALCICO ANTIOXIDANTE
- ☐ ENELDO ESTERILIZADO
- ☐ ENZIMA COROLASE 7089
- ☐ ENZIMA COROLASE 8000
- ☐ ENZIMA DIESTRO XF 6000
- ☐ ENZIMA GAMMADEX CAL
- ☐ ENZIMA ROHALASE BX
- ☐ ENZIMA ROHAPECT CL W
- ☐ ENZIMA ROHAPECT 10-L
- ☐ ENZIMA ROHAPECT DA 12L
- ☐ ENZIMA ROHAPECT DA 6L T
- ☐ ENZIMA ROHAPECT LPHT
- ☐ ENZIMA ROHAPECT MA PLUS HC (PF)
- ☐ ENZIMA ROHAPECT MC
- ☐ ENZIMA ROHAPECT PTE 100
- ☐ ENZIMA ROHAPECT UF
- ☐ ENZIMA ROHAPECT VR-L
- ☐ ENZIMA VERON 191 S

- ☐ ENZIMA VERON AMYLOFRESH
- ☐ ENZIMA VERON HF (25KG)
- ☐ ENZIMA VERON HF (5KG)
- ☐ ENZIMA VERON HYPERBAKE- ST
- ☐ ENZIMA VERON M 4
- ☐ ENZIMA VERON PS
- ☐ ENZIMA VERON RL
- ☐ ENZIMA XILANASAS
- ☐ ENZIMA XTRASE
- ☐ ERITORBATO DE SODIO
- ☐ ERITRITOL
- ☐ ERITRITOL ORGANICO
- ☐ ESPARRAGO LIOFILIZADOS TRATADO TIPS, 3-8MM, CUT.45MM
- ☐ ESPARRAGO TRATADO POLVO
- ☐ ESPESANTE PARA ARROZ CON LECHE MILKTEX AL-972
- ☐ ESPINACA DESHIDRATADA EN ESCAMAS 1/4"X1/4"
- ☐ ESPINACA POLVO
- ☐ ESTABILIZANTE BASE PARA HELADOS
- ☐ ESTABILIZANTE BASE PARA HELADOS LYGOMME FM 4708
- ☐ ESTEAROIL LACTILATO DE CALCIO ESTERLAC VFF 20
- ☐ ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO ESTERLAC E FF 20
- ☐ ESTER CITRICO DE MONODIGLICERIDO CORIS G (SG)
- ☐ ESTEVIA NSF-01 POLVO
- ☐ ESTEVIA NSF-02 POLVO
- ☐ ESTEVIA REBAUDIOSIDE A 97% POLVO
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES (PSB-1244) SG95-30
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 GRANULADA (SG95)
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 POLVO (SG95)
- ☐ ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES CORE 95 (PCSB SG95)
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA PRODEX BF 3150/46 PW
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 0230/0PW
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 0430/33PWL
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 6801/17PW XD
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 0402/40 MGL
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 1401/20 MGL

- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 2006/0 MGL
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 2012/20 MGL
- ☐ EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 6001/0MGXD

F

- ☐ FIBRA DE COLAGENO VACUNO
- ☐ FIBRA DE COLAGENO VACUNO SECA
- ☐ FIBRA VEGETAL CEAMFIBER 200 PLUS
- ☐ FIBRA VEGETAL CEAMFIBER 7000 F
- ☐ FIBRA VEGETAL DIETARIA DE SOYA DRK60
- ☐ FOSFATO MONOCALCICO MONOHIDRATADO
- ☐ FOSFATO TRICALCICO ANHIDRO
- ☐ FRUCTOSA CRISTALINA

G

- ☐ GELATINA 220 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 180 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 220 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 240 BLOOM
- ☐ GELATINA TIPO B 280 BLOOM - MALLA 30
- ☐ GELIFICANTE CEAMBLOOM WD 3158
- ☐ GELIFICANTE PARA FLAN GELTEX F-8476
- ☐ GELIFICANTE PARA SEMOLA GELTEX S-2219
- ☐ GLICEROL USP
- ☐ GLUCOSA LIQUIDA
- ☐ GLUTAMATO MONOSODICO POLVO
- ☐ GLUTEN DE TRIGO
- ☐ GOMA ALGARROBO - (LBG)
- ☐ GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8048 RD
- ☐ GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8074 RD BIO
- ☐ GOMA ARABIGA T

- ☐ GOMA GUAR MALLA 200 - 5500 CPS
- ☐ GOMA XANTHAN 200 MESH
- ☐ GOMA XANTHAN 80 MESH
- ☐ GOMA XANTHAN 80 MESH CX 800
- ☐ GOMA XANTHAN POLARXAN
- ☐ GRASA HIDROGENADA DE CANOLA NORGRAS CRS
- ☐ GRASA NO HIDROGENADA EDIFETT F60 C L
- ☐ GRASA NO HIDROGENADA EDIFETT P80 P50 G

H

- ☐ HARINA ALGARROBA CAROCHOC-3
- ☐ HARINA DE SOYA PROLIA 200/70
- ☐ HIDROXIPROPILMETILCELULOSA HPMC F50 LV
- ☐ HUMO LIQUIDO GOLDENSTREAM 2.0 U
- ☐ HUMO LIQUIDO MICROSTREAM SCL7 U
- ☐ HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM DIP&DRENCH 70-4 P U
- ☐ HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM SUPER RED 75 U
- ☐ HUMO LIQUIDO SO U
- ☐ HUMO LIQUIDO10 SPECIAL U
- ☐ INULINA

I

- ☐ ISOMALTITOL
- ☐ ISOMALTITOL ISOMALTIDEX 16502

J

- ☐ JARABE DE ALULOSA
- ☐ JARABE DE MALTITOL
- ☐ JARABE DE MALTITOL MALTIDEX M 16311
- ☐ JENGIBRE POLVO
- ☐ JENGIBRE TRATADO POLVO

K

- ☐ L-LACTATO DE SODIO OPTIFORM POWDER ACE S61
- ☐ LACA COLORANTE AMARILLO TARTRAZINA (HS) (37 44%)
- ☐ LACA COLORANTE AZUL BRILLANTE (HS) (35 42%)
- ☐ LACA COLORANTE ROJO 40 (35 40%)
- ☐ LACA COLORANTE ROJO 40 (HS) (35 40%)
- ☐ LACTATO DE CALCIO PURACAL PP/FCC
- ☐ LACTATO DE MAGNESIO PURAMEX MG
- ☐ LACTATO DE POTASIO/DIACETATO DE SODIO OPTIFORM
- ☐ LACTATO DE SODIO PURASAL S
- ☐ LACTOSA MEGGLETOSE B 200 (I)
- ☐ LAUREL TRATADO POLVO
- ☐ LECHE POLVO 26% MG
- ☐ LECHE POLVO DESCREMADA
- ☐ LECITINA DE CANOLA SEMILEC SRN
- ☐ LECITINA DE GIRASOL GIRALEC SRN
- ☐ LECITINA DE SOYA
- ☐ LICOR DE CACAO

M

- ☐ MALTITOL CRISTALINO
- ☐ MALTODEXTRINA 10-14 DE
- ☐ MALTODEXTRINA CARGILL DRY MD 01909
- ☐ MALTODEXTRINA MALTOGILL 20
- ☐ MARSHMALLOW BITS DESHIDRATADOS GENERIC III
- ☐ MARSHMALLOW DISCOS DESHIDRATADOS 1/2" X 1/4" WHITE
- ☐ MONODIGLICÉRIDO DESTILADO MARAVILLA VEROL IG-90
- ☐ MONOESTEARATO DE GLICERIL 90% POLVO
- ☐ MONOESTEARATO DE GLICERIL 90% VEROL EP-90

N

- ☐ NUEZ MOSCADA POLVO

O

- ☐ OLEORRESINA DE AJO
- ☐ OLEORRESINA DE CILANTRO 48-10-03 TYPE C/NO GMO
- ☐ OLEORRESINA DE COMINO
- ☐ OREGANO #2.6 POLVO
- ☐ OREGANO ENTERO ESTERILIZADO
- ☐ OREGANO ENTERO TRATADO

P

- ☐ PAPA CUBO 10X10X10 MM
- ☐ PECTINA CEAMPECTIN AM-5130
- ☐ PECTINA CEAMPECTIN MRS-4610
- ☐ PECTINA CEAMPECTIN RS 4710
- ☐ PECTINA UNIPECTINE OF 605 C SB LM
- ☐ PEREJIL EN COPOS TRATADO
- ☐ PEREJIL TRATADO POLVO
- ☐ PEREJIL TRATADO SECADO EN MAQUINA
- ☐ PIMENTON ROJO DESHIDRATADO 9X9 MM
- ☐ PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS
- ☐ PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS TRATADO
- ☐ PIMENTON VERDE DESHIDRATADO 9X9 MM
- ☐ PIMIENTA BLANCA POLVO
- ☐ PIMIENTA NEGRA CHANCADA TRATADA
- ☐ PIMIENTA NEGRA POLVO
- ☐ PIMIENTA NEGRA TRATADA POLVO
- ☐ POLIDEXTROSA
- ☐ POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL PGPR VEROL PR
- ☐ POLVO PARA HORNEO DA
- ☐ POROTO VERDE DESHIDRATADO 1 PULGADA
- ☐ PROPILENGLICOL
- ☐ PROPIONATO DE CALCIO
- ☐ PROTEINA DE ARVEJA 80% POLVO
- ☐ PROTEINA DE ARVEJA 80% TEXTURIZADA EN ESCAMAS
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA GLOBINA 95-HV
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA VEPRO 75 PSC
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA VEPRO 95 PHF
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO HIDROLIZADA VEPRO IRED
- ☐ PROTEÍNA DE CERDO VEPRO-GEL 95 PCP-I
- ☐ PROTEINA DE SOYA CONCENTRADA WILCON SA
- ☐ PROTEINA DE SOYA CONCENTRADA WILCON SJ
- ☐ PROTEINA DE SOYA HIDROLIZADA VP-2000
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA CARAMELO 4.5 MM

- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA CHUNK MSF 3 CM
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA NATURAL
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA PROSANTE-EXTF-3038P
- ☐ PROTEINA DE SOYA TEXTURIZADA WILCON T201
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA 80% ISO CHILL 8000 (WPC)
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC 80
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC 8010
- ☐ PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC80
- ☐ PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA VP-1100
- ☐ PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA WILFIB 706Z

Q

- ☐ QUESO MOZARELLA CHESSE-TREME SQ 6003
- ☐ QUESO PARMESANO
- ☐ QUESO SEQUOIA 2 RF UNCOLORED KOSHER
- ☐ QUESO SEQUOIA 2 RT COLORED CHEESE FLAVOR (210000109600)

R

- ☐ REGULADOR DE ACIDEZ PURAC POWDER 60 CAR

S

- ☐ SACARINA SODICA
- ☐ SAL NO YODADA
- ☐ SAZONADOR SABOR CARNE BF-1001
- ☐ SORBATO DE POTASIO GRANULAR
- ☐ SORBATO DE POTASIO POLVO
- ☐ SORBITOL LIQUIDO AL 70%
- ☐ SORBITOL POLVO CRISTALINO

- ☐ SORBITOL POLVO GRANULAR
- ☐ SUCRALOSA (K)
- ☐ SUCRALOSA GRANULAR
- ☐ SUERO POLVO
- ☐ SUSTITUTO DE HUEVO PARA HORNEADOS VEGGPLUS TL

T

- ☐ TE NEGRO POLVO
- ☐ TOMATE DESHIDRATADO 9X9 MM
- ☐ TOMATE SD POLVO
- ☐ TRANSGLUTAMINASA ACELINK B16
- ☐ TRANSGLUTAMINASA TG-GB5.0
- ☐ TRIPOLIFOSFATO DE SODIO ANHIDRO GRANULAR

Z

- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA 5X5 MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA ESCAMAS 10X10X2MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA GRANULADA 3 MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA PUFF DRIED 6X6 MM
- ☐ ZANAHORIA DESHIDRATADA TIRITAS 2X2X12 MM
- ☐ ZAPALLO DESHIDRATADO EN CUBO TRATADO
- ☐ ZAPALLO PUMPKIN POWDER POLVO

Soluciones para la Industria Alimentaria

Ingredientes y Desarrollo de Proyectos



ISO 9001:2015
Certificado CL19/818843181

web
www.dimerco.cl

Fono
+56 2 2753 2000/01

Whatsapp
+569 8937 9732

Contacto
contacto@dimerco.cl