



# Gama de Productos

Ingredientes de base biológica

**Jungbunzlauer**

*From nature  
to ingredients®*

# Acerca de Jungbunzlauer

**Jungbunzlauer es uno de los productores líderes en el mundo de ingredientes biodegradables de origen natural. Los orígenes de esta compañía internacional con sede en Suiza se remontan a 1867. Actualmente, Jungbunzlauer está especializada en ácido cítrico, goma xantana, gluconatos, ácido láctico y lactatos, especialidades, sales especiales y edulcorantes para las industrias de alimentos, bebidas, farmacéutica y cosmética, así como para otras aplicaciones industriales.**

Los productos de Jungbunzlauer se fabrican utilizando procesos naturales de fermentación. Todos sus productos se pueden utilizar, transportar y eliminar de manera segura y ecológica. Jungbunzlauer cuenta con plantas de producción en Austria, Canadá, Francia y Alemania.

El sólido mercado y orientación al cliente de Jungbunzlauer se sustenta en una red mundial de compañías de ventas y distribuidores con un profundo conocimiento de los mercados de destino y las necesidades de los clientes. Comprometido con los más estrictos estándares de calidad, Jungbunzlauer garantiza la excelencia y la sustentabilidad de sus productos y servicios.

Los equipos de Servicio Técnico, Desarrollo de Mercado y Tecnología de Aplicaciones de Jungbunzlauer ponen sus conocimientos especializados al servicio de nuestros clientes para ayudarles a afrontar sus desafíos comerciales y técnicos con soluciones adaptadas a sus requerimientos individuales e información técnica actualizada sobre nuestros productos.

La calidad superior de nuestros productos combina décadas de experiencia con los conocimientos más actuales.

# Productos

En base a la experiencia y los conocimientos adquiridos durante muchos años, Jungbunzlauer ofrece una amplia gama de ingredientes biodegradables de origen natural a una gran variedad de industrias en todo el mundo. Los productos con alto valor añadido de Jungbunzlauer se fabrican de acuerdo con los más elevados estándares de calidad y están disponibles en diferentes presentaciones y especificaciones.

## Cítricos

Los cítricos representan el grupo más extenso de productos de la cartera de Jungbunzlauer. Este grupo está compuesto por el ácido cítrico, el ácido orgánico más importante, y el citrato trisódico, la sal del ácido cítrico más comúnmente utilizada. El ácido cítrico se comercializa en forma seca y como solución bajo el nombre comercial LIQUINAT®. Tanto el ácido cítrico como el citrato trisódico son fácilmente biodegradables y seguros para la industria y los consumidores. Estas propiedades destacan su utilidad como ingredientes en alimentos y productos farmacéuticos. El grupo de productos "Sales especiales" de Jungbunzlauer también abarca otras sales de citrato.

### Ácido Cítrico

El ácido cítrico es un ácido natural presente en las frutas que se produce comercialmente mediante la fermentación microbiana de un sustrato de carbohidratos. Gracias a su agradable sabor ácido y su fácil solubilidad, es el ácido orgánico y el regulador del pH más utilizado en alimentos, bebidas y productos farmacéuticos. Su excelente capacidad para formar complejos con metales traza lo convierten en un potente agente sinérgico antioxidante. Estabiliza el color, el sabor, el aroma y las vitaminas en varias aplicaciones alimentarias. Las propiedades únicas del ácido cítrico también pueden emplearse en una amplia gama de aplicaciones industriales. Muchas industrias ya han aprovechado su excelente capacidad quelante y su nula toxicidad para investigar nuevos usos. El ácido cítrico cristalino de Jungbunzlauer se comercializa en dos formas: ácido cítrico anhidro y ácido cítrico monohidrato.

LIQUINAT® Jungbunzlauer es una solución acuosa de ácido cítrico lista para usar que facilita su manejo. LIQUINAT® se emplea como acidulante y regulador del pH en alimentos, bebidas y productos farmacéuticos.

### Citrato Trisódico

Esta sal tribásica del ácido cítrico se ofrece en dos formas: citrato trisódico dihidratado y citrato trisódico anhidro.

La forma dihidratada se utiliza en alimentos, bebidas y diversas aplicaciones industriales como un agente tampón, secuestrante y como una sal emulsificante. Como ingrediente en detergentes para lavavajillas automáticos sustituye a los fosfatos y, por lo tanto, contribuye sustancialmente a disminuir la eutrofización (el crecimiento excesivo de plantas y algas en masas de agua).

La forma anhidro se fabrica a partir del citrato trisódico dihidratado por medio de un proceso de secado patentado. Los cristales de citrato trisódico anhidro tienen una matriz porosa que puede utilizarse como portador para sustancias inorgánicas y/u orgánicas. No tiende a apelmazarse y puede emplearse en aplicaciones en las que no se desea un exceso de agua. Por lo tanto, el citrato trisódico se puede usar en aplicaciones sensibles a la humedad, tales como, mezclas secas, bebidas instantáneas, detergentes, tabletas y medicamentos que no requieren receta.



# Gluconates

Los gluconatos de Jungbunzlauer son ingredientes multifuncionales para alimentos, cuidado personal, productos farmacéuticos y aplicaciones técnicas. Estos productos naturales están presentes en las frutas, el vino y la miel, se producen mediante la fermentación de carbohidratos, son sostenibles, fácilmente biodegradables y seguros. Este grupo de productos está formado por la glucono-delta-lactona (GdL), el gluconato sódico y los gluconatos líquidos. Las sales minerales del ácido glucónico, producidas por Jungbunzlauer, forman parte del grupo de productos “Sales especiales”.

## Glucono-delta-Lactona

La glucono-delta-lactona (GdL) es un polvo blanco cristalino y una forma seca del ácido glucónico que se obtiene al eliminar el agua durante la cristalización. Cuando la GdL entra en contacto con el agua, se disuelve por completo y se hidroliza progresivamente en ácido glucónico al tiempo que reduce el valor del pH. El ácido glucónico tiene un perfil de sabor suave; de ahí que la GdL se utilice comúnmente en la producción de muchas categorías de alimentos por su capacidad para regular la acidez. La GdL se usa en la preparación del tofu y los quesos blancos como coagulante de las proteínas de la soja y la leche, en productos de panadería como ácido leudante sin sodio ni fosfato, en productos cárnicos como alternativa a los cultivos iniciadores para una maduración más rápida de los embutidos y como conservante de la pasta, los tallarines y el arroz listos para consumir.



## Gluconato Sódico

El gluconato sódico, un polvo blanco cristalino, es la sal sódica del ácido glucónico. Se usa principalmente para aplicaciones técnicas como un eficaz retardador de fraguado y plastificante para aditivos en las mezclas de hormigón, además de como agente quelante para iones de calcio y magnesio en productos de limpieza industrial, institucional y del hogar. También se emplea para la limpieza de superficies metálicas en el chapado de metal y la industria electrónica, y como auxiliar de formulación en agricultura para mejorar la absorción de micronutrientes. En los productos para el cuidado personal, el gluconato sódico se usa como un agente quelante (en lugar del EDTA) y como un potente ingrediente hidratante. A lo largo de los últimos años se ha extendido el uso del gluconato sódico en aplicaciones alimentarias. Se utiliza para enmascarar los sabores amargos de edulcorantes de alta intensidad, sales minerales y cafeína en bebidas.

## Ácido Glucónico

El ácido glucónico se da de forma natural en las frutas, la miel y el vino. Jungbunzlauer ofrece ácido glucónico de grado técnico y alimentario como solución en agua al 50 %. En aplicaciones alimentarias, el ácido glucónico no solo regula el pH del producto acabado, sino que además proporciona un perfil de sabor suave y duradero muy apreciado en bebidas, salsas y condimentos. El ácido glucónico de grado técnico se emplea en productos de limpieza in situ (CIP) para disolver los depósitos de minerales.

## NAGLUSOL®

NAGLUSOL® es una solución de grado técnico al 60 % de partes iguales de ácido glucónico y gluconato sódico. Esta solución concentrada no corrosiva y estable a bajas temperaturas (por debajo de los -10 °C) combina las ventajas del gluconato sódico y el ácido glucónico y se utiliza en las mismas aplicaciones que sus componentes.

## Gluconato Sódico EMF 1240

El gluconato sódico EMF 1240 es una solución al 45 % de grado técnico derivada de la fermentación del gluconato sódico. Se trata de un eficaz retardador de fraguado y plastificante para hormigones.

## GLUCOSET®

El rango de productos de GLUCOSET® ofrece retardadores de fraguado confiables, especialmente diseñados para la industria del yeso. Basados en granulometrías especiales de gluconato de sodio, GdL y ácido tartárico, los productos GLUCOSET® son capaces de sustituir al ácido tartárico natural, el cual es el más comúnmente usado en mezclas de yeso, a un precio significativamente menor.

# Lactics

**El ácido láctico L(+) es el segundo ácido orgánico comestible más importante después del ácido cítrico. La cartera de lácticos de Jungbunzlauer incluye también lactatos y mezclas.**

## Ácido Láctico L(+)

El ácido láctico es un ácido orgánico presente de forma natural en el cuerpo humano y en los alimentos fermentados. La producción comercial de ácido láctico se realiza normalmente por fermentación. Dado que la forma L(+) es la preferida por su excelente metabolización, Jungbunzlauer ha decidido producir ácido láctico L(+) puro mediante la fermentación tradicional de carbohidratos naturales. Disponible como soluciones acuosas de varias concentraciones que varían de incoloras a amarillas, el ácido láctico L(+) de Jungbunzlauer es un regulador de la acidez de sabor suave con propiedades potenciadoras del sabor y antibacterianas. Se puede usar en una amplia gama de productos alimenticios, de cuidado personal y químicos.

## Mezclas de Ácido Láctico

El ácido láctico tamponado es la primera mezcla de ácido láctico presentada por Jungbunzlauer. Se trata de una mezcla líquida de ácido láctico L(+) y lactato de sodio. El ácido láctico tamponado proporciona una acidificación más suave aún que el ácido láctico y es especialmente beneficioso en productos de confitería para reducir la inversión del azúcar. También producimos por encargo mezclas de ácido láctico con otros ácidos de los alimentos.

## Lactato de Sodio

El lactato de sodio de Jungbunzlauer es la sal sódica del ácido láctico L(+) obtenida a partir de la neutralización del ácido de origen natural con una fuente de sodio de alta pureza. Está disponible como solución en agua al 60 %. El lactato de sodio es un conservante seguro para productos cárnicos y de pescado. También se utiliza como agente tampón en confitería y, gracias a su elevada capacidad de retención de agua, como humectante e hidratante en productos para el cuidado personal y el hogar.

## Lactato de Potasio

El lactato de potasio de Jungbunzlauer es la sal potásica líquida del ácido láctico L(+) obtenida a partir de la neutralización del ácido de origen natural con una fuente de potasio de alta pureza. Se utiliza como agente de control de patógenos libre de sodio en productos cárnicos y de pescado, respondiendo así a las preocupaciones de las organizaciones de salud y de los consumidores relacionadas con una reducción de la ingesta de sodio. Como componente del factor natural de hidratación (NMF, Natural Moisturising Factor) de la piel, también resulta un potente, pero suave hidratante en productos de belleza.

## Mezclas de Lactatos

Jungbunzlauer ofrece una variedad de mezclas de lactatos de sodio y de potasio con acetato o diacetato de sodio y de potasio. La combinación de lactatos y acetatos crea un efecto sinérgico para los patógenos y el control de microbios en general, con lo que aumenta la seguridad y la vida útil de los productos cárnicos y de pescado procesados.



# Special Salts

**El grupo de productos “Sales especiales” de Jungbunzlauer incluye una gama única de fuentes orgánicas de calcio, magnesio, potasio, zinc y sodio de gran pureza derivadas del ácido cítrico o el ácido gluconico.**

## **Citrato Monosódico**

El citrato monosódico es una sal de ácido anhidro que ocupa una posición intermedia entre el ácido cítrico y el citrato trisódico neutro. Se utiliza como ácido suave en comprimidos efervescentes, mezclas en seco y levadura en polvo. El citrato monosódico también se usa comúnmente como agente de soplado no tóxico, por ejemplo, para el espumado de plásticos en contacto con alimentos.

## **Citrato Tricálcico**

El citrato tricálcico es una de las sales de calcio más importantes utilizadas en productos lácteos, frutas procesadas, alimentos infantiles (especialmente en formulas para bebés), nutrición clínica, comprimidos, bebidas y otros productos enriquecidos con calcio. Sus principales características son un alto contenido en calcio (21 %), una excelente biodisponibilidad y un sabor neutro. Los tipos de compresión directa hacen que el citrato tricálcico sea la elección preferida para los comprimidos de calcio. Además, el citrato tricálcico presenta aplicaciones específicas como regulador del pH termoestable o endurecedor en alimentos procesados. También se usa como antiapelmazante debido a sus características no higroscópicas.

## **Gluconato Lactato de Calcio**

El gluconato lactato de calcio es una combinación de lactato de calcio y gluconato de calcio. En los productos farmacéuticos, se utiliza en comprimidos efervescentes y preparados instantáneos como fuente de calcio con una excelente biodisponibilidad. En la industria de alimentos y bebidas, las excepcionales propiedades del gluconato lactato de calcio, que combinan una alta solubilidad (400 g/l) y un sabor neutro, abren las puertas a nuevas aplicaciones en una amplia gama de productos tales como bebidas transparentes carbonatadas o concentradas, bebidas lácteas y confitería.



### **Citrato Trimagnésico**

Los citratos trimagnésicos son sales orgánicas de magnesio de gran pureza que se caracterizan por una excelente biodisponibilidad, una buena solubilidad y un alto contenido en minerales. Jungbunzlauer ofrece las dos formas de citrato trimagnésico más comunes: anhidro y nonahidratado. Su sabor neutro y su facilidad de uso los convierten en la fuente preferida de magnesio en alimentos, bebidas, suplementos nutricionales y productos farmacéuticos. Las formas aglomeradas de citrato trimagnésico permite la compresión directa de comprimidos. Dado que son un excelente desecante, normalmente se utilizan para estabilizar mezclas en seco y proteger ingredientes que son sensibles al agua.

### **Citrato Tripotásico**

El citrato tripotásico tiene funciones similares a las del citrato trisódico y se recomienda en los productos alimenticios que requieren un bajo contenido en sodio. Al ser una extraordinaria fuente de potasio y un alcalinizante sistémico, el citrato tripotásico también se emplea en productos farmacéuticos como ingrediente activo, por ejemplo, para el tratamiento de cálculos renales, así como en complementos dietéticos y alimentos funcionales para promover el equilibrio ácido-base. Añadido al dentrífico, se ha comprobado clínicamente que reduce el dolor en las personas con dientes sensibles. Aparte de esto, también se usa en diversas aplicaciones técnicas.

### **Gluconato de Potasio**

El gluconato de potasio se utiliza para reemplazar las sales que contienen sodio en los alimentos y sirve de fuente de potasio en suplementos y productos alimenticios, por ejemplo, para mantener una presión arterial saludable. En los productos farmacéuticos se emplea como alcalinizante sistémico o para combatir la deficiencia de potasio. El gluconato de potasio muestra una excelente compresibilidad, por lo que se utiliza frecuentemente en comprimidos. En aplicaciones técnicas, combina una extraordinaria capacidad quelante con una excelente biodegradabilidad y una buena solubilidad.

### **Citrato de Zinc**

El citrato de zinc es una sal orgánica de zinc con un alto contenido en minerales (31%) y un sabor neutro. Gracias a su óptima biodisponibilidad, su compatibilidad fisiológica y sus numerosos beneficios para la salud, se utiliza en la fortificación con zinc, complementos alimenticios y productos de belleza. También se emplea en los productos para el cuidado dental por sus efectos antimicrobianos y antiinflamatorios, así como por su capacidad para reducir la formación de la placa dental y el sarro.



# Specialties

Tomando como base nuestros principales productos, Jungbunzlauer ofrece una serie de productos especiales que se utilizan en alimentos, productos farmacéuticos y también en aplicaciones técnicas.

## sub4salt®

Las campañas de concienciación y los planes nacionales de salud han servido de estímulo a los productores de alimentos para reducir el contenido de sal en sus productos. El principal reto al que se enfrentan a la hora de reducir la sal es la pérdida de palatabilidad. sub4salt® y sub4salt® plus ayudan a bajar el contenido de sodio en un 25 a 50 % sin alterar el sabor o las propiedades. sub4salt® cure está dirigido a la industria cárnica y aún los beneficios de las propiedades tecnológicas de una sal de curado con los aportados por la reducción de sodio.



## ESSICCUM®

ESSICCUM® combina el sabor y las propiedades del vinagre en forma de polvo. Este acidulante cristalino único es completamente soluble en agua y alrededor de ocho veces más concentrado que el vinagre líquido. De ahí que ESSICCUM® se utilice en productos preparados, aportando características típicas a mezclas en seco en las que se desea conferir un sabor a vinagre. ESSICCUM® K es una variación sin lactosa del producto estándar pensada para responder a las intolerancias alimentarias a los aditivos lácteos o a las inquietudes de carácter ético o religioso sobre los ingredientes de origen animal.

## Diacetato de Sodio

El diacetato de sodio es una fuente fluida, práctica y fácilmente disponible de ácido acético y acetato de sodio en forma granular. El proceso de fabricación se basa en la capacidad de incluir ácido acético libre en la estructura cristalina de acetato de sodio neutro. El ácido queda firmemente fijado, como resulta evidente por el inapreciable olor del producto. El diacetato de sodio se utiliza como agente antimicrobiano, aromatizante y regulador del pH en varios productos alimenticios. Sus aplicaciones principales se encuentran en productos cárnicos, de panadería y aperitivos.

## Ácidos Funcionales

Ciertas aplicaciones requieren más propiedades de las que puede ofrecer el ácido cítrico estándar. Técnicas exclusivas de modificación de superficies o la adición de materiales de alta calidad al producto principal permiten crear una estupenda gama de ácidos funcionales. El ácido cítrico DC es un tipo de ácido cítrico de compresión directa; esta característica ahorra el tiempo y la energía que requieren

los pasos de preprocesamiento antes de la compactación de los comprimidos efervescentes. En su forma cristalina, CITROCOAT® N es menos higroscópico y menos reactivo con otros ingredientes, por lo que proporciona una excelente estabilidad en bebidas instantáneas, productos para el cuidado de la salud o detergentes en forma de polvo y tabletas durante el almacenamiento. El ácido cítrico S40 es un polvo muy fino con una excelente fluidez que facilita su uso. La adición de ácido cítrico S40 al hormigón o al yeso mejora las propiedades reológicas y aumenta su resistencia mecánica.



## CITROFOL®

Los ésteres de citrato CITROFOL® constituyen una magnífica alternativa a otros productos que están siendo sometidos a evaluación. Estos presentan las mismas propiedades plastificantes que los ftalatos y adipatos en numerosas aplicaciones como juguetes, cosméticos, recubrimientos de productos farmacéuticos, películas plásticas para alimentos, juntas para envases de alimentos, dispositivos médicos y otros artículos plásticos. CITROFOL® BII es un aditivo apto para plásticos de base biológica, que ostenta ahora el símbolo de sostenibilidad. Otro hito es el uso de butanol proveniente de fuentes renovables. CITROFOL®BI eco es un producto 100% natural, mientras que la parte natural del CITROFOL® BII se incrementó a un 90%. Aparte de distintos tipos de ésteres individuales, Jungbunzlauer ofrece CITROFOL® Systems, una gama de plastificantes a medida para aplicaciones técnicas que combina un magnífico comportamiento de curado con bajas propiedades de migración.



# Sweeteners

El grupo de productos edulcorantes comprende ERYLITE®, ERYLITE® Stevia y ERYLITE® Bronze. ERYLITE® y los sistemas edulcorantes basados en ERYLITE® guardan relación con una serie de temas actuales en torno a la dieta, como los edulcorantes naturales, la reducción o sustitución del azúcar, el índice glucémico y la salud dental.

## ERYLITE®

es el primer poliol natural, un edulcorante de volumen producido por fermentación. Además de ser natural, su principal beneficio es su nulo valor calórico (en Europa y Japón, 0,2 kcal/g en los EE. UU.), lo que lo convierte en un excelente edulcorante para formular alimentos y bebidas bajos en calorías, con la mitad o sin ninguna caloría. ERYLITE® tiene un índice glucémico cero, un sabor puro y dulce, un nivel de dulzura del azúcar del 60 a 70 % y es mucho más tolerable que otros polioles. Además, también cuida los dientes y es un agente cariostático. Está aprobado en un gran número de países en todo el mundo, incluidos los principales mercados de alimentos de Europa, Norteamérica y Asia.

## ERYLITE® Stevia

ERYLITE® Stevia es una mezcla única de ERYLITE® y rebaudósido A, un extracto de la planta de stevia de gran pureza. Esta mezcla combina la calidad del sabor, la tolerancia digestiva y las características para aportar volumen de ERYLITE® con la capacidad edulcorante de los extractos de la planta de stevia. El resultado, elegible para una declaración "natural", es un sistema edulcorante, sin calorías, con un excelente sabor y plena capacidad de carga. ERYLITE® Stevia está disponible en diferentes niveles de dulzor que se adaptan individualmente a las aplicaciones en alimentos y bebidas.

## ERYLITE® Bronze

ERYLITE® Bronze es la versión de Jungbunzlauer del azúcar morena o mascabada. Es un edulcorante bajo en calorías de color bronce, con un dulzor suave y con el agradable sabor de la malta y el caramelo. Tiene las mismas características que ERYLITE® y presenta los mismos beneficios fisiológicos: un índice glucémico cero, una alta tolerancia digestiva y el cuidado de la salud dental.





## Xanthan Gum

**La goma xantana de Jungbunzlauer es un exclusivo hidrocoloide con una magnífica respuesta reológica. Sus propiedades altamente elásticas y pseudoplásticas la convierten en un excepcional estabilizador y espesante para sistemas de base acuosa.**

### **Goma Xantana**

La goma xantana se utiliza como ingrediente aislado o en combinación con otros hidrocoloides en una gran variedad de aplicaciones de la industria alimentaria con el fin de aportar viscosidad, textura y sensación en la boca, así como para retener la humedad y controlar la formación de cristales.

Las características únicas de la goma xantana son muy apreciadas en aderezos y salsas, a las que confiere excelentes propiedades de flujo con mayor estabilidad que cualquier otro hidrocoloide.

En aplicaciones cosméticas y farmacéuticas, la goma xantana se emplea para aportar estabilidad y una viscosidad agradable en cremas, lociones, emulsiones, jarabes y productos para la higiene bucal, y se puede usar en la formulación de comprimidos como retardante de la liberación del principio activo.

Gracias a su comportamiento pseudoplástico y a su excelente estabilidad del pH y de la sal, la goma xantana se emplea en el hogar y en productos industriales como limpiadores, pinturas y tintas.

La industria del petróleo aprovecha extensamente la estabilidad de las gomas xantana con respecto a los altos contenidos en sal y la temperatura en fluidos de perforación de alto rendimiento y en fluidos para mejorar la recuperación del petróleo.

# Aplicaciones

Los conocimientos y la experiencia de Jungbunzlauer en el terreno de los ingredientes son una garantía para ofrecer soluciones innovadoras destinadas a una amplia gama de aplicaciones. A fin de responder a los cambios en las preferencias de los consumidores y las tendencias de mercado, Jungbunzlauer se mantiene continuamente al día de los descubrimientos científicos para aplicarlos al desarrollo de nuevos productos y para mejorar los ya existentes.

## Bebidas



- Excelente acidificación
- Sensación en boca mejorada
- Optimización del gusto
- Enriquecimiento con minerales
- Reducción de calorías

## Aplicaciones Industriales



- Suspensión de fluidos de perforación
- Retardo del fraguado de hormigones
- Reblandecimiento seguro de polímeros
- Quelación de metales pesados

## Alimentos



- Seguridad alimentaria
- Excelente estabilización
- Sustitución del azúcar
- Reducción de sodio
- Enriquecimiento con minerales

## Cuidado Personal



- Antibacteriano
- Fijación natural de perfumes
- Hidratación suave
- Control de la viscosidad

## Productos de Limpieza y Detergentes



- Quelación ecológica
- Descalcificación segura
- Limpieza antibacteriana
- Control reológico
- Protección de superficies

## Cuidado de la Salud



- Ingredientes activos
- Fuentes minerales
- Excipientes
- Edulcorantes naturales

# Bebidas • Alimentos • Nutrición animal y alimentos para mascotas

## Bebidas

Bebidas alcohólicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Refrescos carbonatados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bebidas instantáneas, jarabes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jugos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Té y café listos para beber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bebidas deportivas y energéticas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aguas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ácido Cítrico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LIQUINAT®	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citrato Trisódico Dihidratado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citrato Trisódico Anhidro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ácido Glucónico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glucono-delta-Lactona	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluconato Sódico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ácido Láctico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mezclas de Ácido Láctico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactato de Sodio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactato de Potasio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mezclas de Lactatos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citrato Monosódico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citrato Tricálcico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluconato Lactato de Calcio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citrato Trimagnésico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citrato Tripotásico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluconato de Potasio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citrato de Zinc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CITROFOL® AI – Citrato de Trietilo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ESSICCUM® – Sustituto de vinagre en polvo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ácidos Funcionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diacetato de Sodio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sub4sal®	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ERYLITE®	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ERYLITE® Stevia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ERYLITE® Bronze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Goma Xantana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Alimentos

Alimentos infantiles, fórmulas para bebés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Panadería	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cereales, snacks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Confitería	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lácteos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Postres, helados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sabores y aromas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Preparados de frutas, pastas para untar dulces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutas, verduras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne, pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comidas preparadas, alimentos instantáneos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Embutidos, Aderezos, condimentos y especias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Productos de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Condimentos de mesa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Nutrición animal y alimentos para mascotas

Nutrición animal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alimentos para mascotas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





# Comprometidos con la sustentabilidad y calidad

Nuestro medio ambiente y el clima están amenazados por la contaminación y la explotación de los recursos. Por eso es importante que adquiramos conciencia de nuestra responsabilidad en materia medioambiental y cooperemos por un futuro más sostenible. Una forma de hacerlo es eligiendo socios comerciales que compartan y apoyen esta visión. Nuestra misión, "From nature to ingredients®", está enfocada a la sostenibilidad ambiental, económica y social y representa para nosotros un compromiso con la protección de las personas y su entorno.



## Sostenibilidad Ambiental

Nuestro objetivo es ahorrar la mayor cantidad posible de energía, agua, materias primas y otros insumos delicados. Para ello, en Jungbunzlauer contamos con las tecnologías y los procesos más avanzados y trabajamos constantemente para disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero. Es por ello que calculamos nuestra huella de carbono corporativa. Asegurando así una mejora continua de nuestros estándares y comportamiento medioambiental. Asimismo, seguimos las metas y las iniciativas del programa mundial Responsible Care®.



## Sostenibilidad Económica

Jungbunzlauer está comprometida con la conservación de unos precios sostenibles a largo plazo, manteniendo los costos al nivel más bajo posible. Además, ofrecemos seguridad de suministro y estabilidad de precios por medio de la integración de nuestros canales de distribución. Gracias a nuestras continuas inversiones, modernos procesos de fabricación y exhaustiva gestión de la calidad, podemos garantizar la excelente calidad de nuestros productos.



## Sostenibilidad Social

Todas las oficinas y plantas de producción de Jungbunzlauer siguen un alto nivel de responsabilidad social. Contratamos a nuestros empleados basándonos en sus cualificaciones e independientemente de su género, religión o raza. El resultado es un lugar de trabajo heterogéneo y abierto para nuestros empleados. Asimismo, aseguramos unos altos estándares laborales y unas condiciones de trabajo saludables y seguras.



## Opciones Veganas

Un número creciente de personas escogen un estilo de vida vegano. El veganismo no se detiene en la orilla de un plato de comida, si no que abarca diversos artículos de uso diario.

Como consecuencia, productores alrededor del mundo han adaptado sus catálogos para ofertar productos libres de animales. Jungbunzlauer ofrece ingredientes de fuentes naturales que son aptos para vegetarianos y veganos.



## Posicionamiento libre de OGM

Jungbunzlauer tiene la capacidad de proveer productos que cumplen con las políticas estrictas de libre de OGM.

Todas las materias primas usadas en nuestras plantas productoras Europeas son compradas bajo estrictas especificaciones libres de OGM. Todas las fermentaciones son hechas usando microorganismos de origen natural que no son genéticamente modificados.



La información contenida en este documento ha sido elaborada cuidadosamente según nuestros conocimientos. No asumimos ninguna responsabilidad por la información proporcionada en relación con los productos descritos. El usuario será el único y exclusivo responsable de aplicar nuestros productos, especialmente en lo concerniente a los derechos de patente de terceros y cualquier otra ley o regulación gubernamental.

# Grupo Jungbunzlauer

Jungbunzlauer está representado en los principales mercados. La estructura regional de nuestras organizaciones de venta y nuestros distribuidores locales nos permiten ofrecer a los clientes un servicio óptimo y eficiente en más de 130 países.

## EUROPA

AUSTRIA – Viena/Pernhofen  
FRANCIA – Marckolsheim  
ALEMANIA – Ladenburg

HOLANDA – Papendrecht  
SUIZA – Basilea



## NORTEAMÉRICA/ LATINOAMÉRICA

CANADÁ – Port Colborne  
EE. UU. – Boston  
USA – Chicago  
MÉXICO – México DF

## ASIA

INDIA – Mumbai  
SINGAPUR – Singapur  
JAPÓN – Tokio

Sede social: **Jungbunzlauer Suisse AG** · CH-4002 Basilea · Suiza · Teléfono +41 61 2955 100 · [headquarters@jungbunzlauer.com](mailto:headquarters@jungbunzlauer.com)

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

**Jungbunzlauer**

*From nature  
to ingredients®*