



# ÍNTEGRA **BROCHURE**

---

SOLUCIONES ALIMENTARIAS E INDUSTRIALES

Portafolio de productos



# Contacto

## Correo

[proveedores@integra.net.co](mailto:proveedores@integra.net.co)

## Teléfono

+57 314 7141061

## Dirección

Calle 86 N° 42 195 Bodega 108  
Parque Logístico Promical  
(Itagui, Colombia)

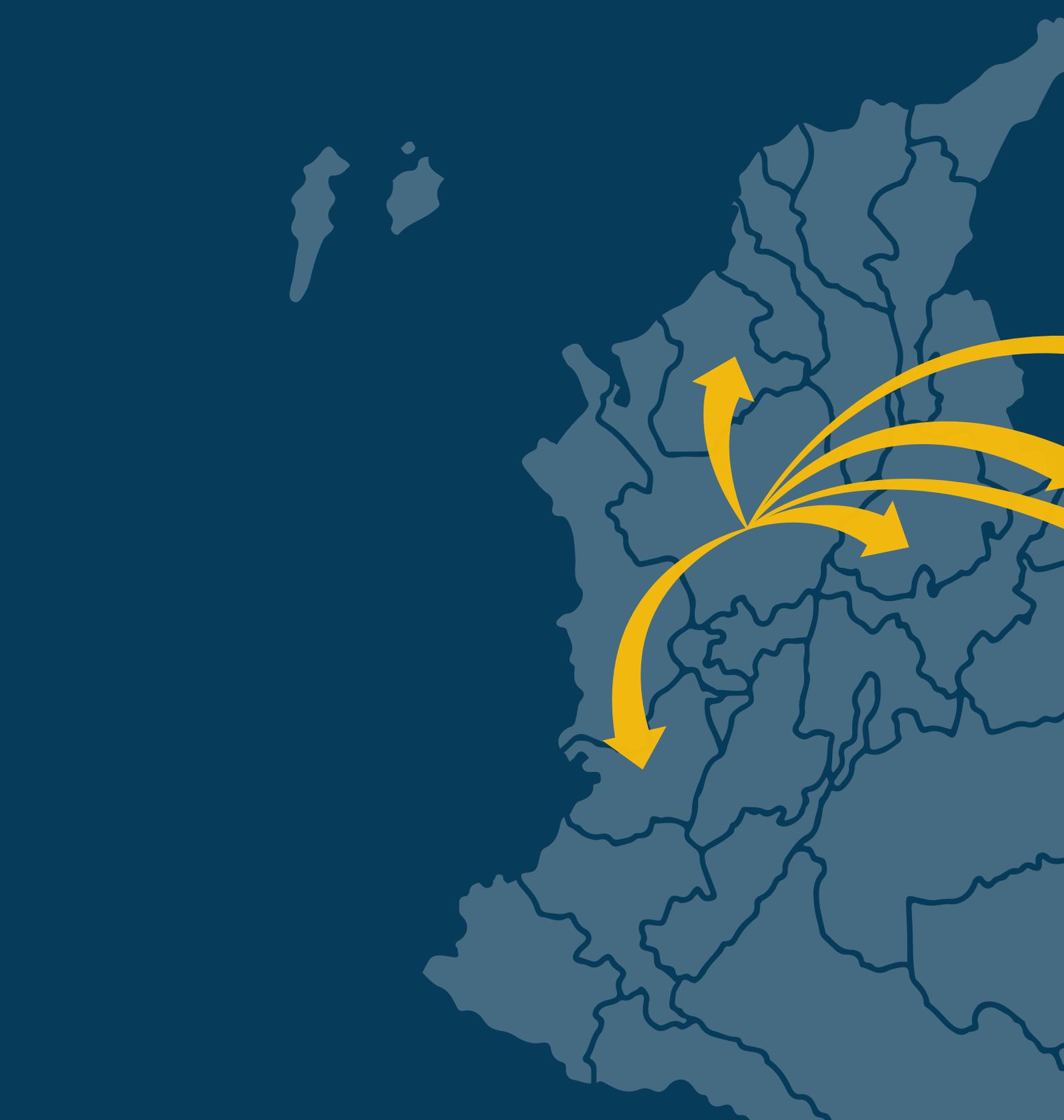


[www.integrasolucionesalimentarias.com](http://www.integrasolucionesalimentarias.com)



# Tabla de contenidos

- Somos y nuestro futuro
- Proteínas de origen animal
- Proteínas de origen vegetal
- Material de empaque
- Mezclas altamente funcionales
- Conservantes
- Colorantes
- Almidones, fosfatos y condimentos

A stylized map of Spain in a light blue color, set against a dark blue background. Several thick, yellow, curved arrows originate from the central-right part of the map and point towards various regions, including the north, northeast, and southwest, symbolizing distribution or reach across the country.

## Somos

Somos una empresa importadora y comercializadora de insumos, que tiene como fin promover innovación, desarrollo, optimización y cumplimiento de especificaciones que ayudan a satisfacer las necesidades de los clientes, brindando acompañamiento a la industria de alimentos con un equipo altamente competente y una gestión eficiente, posicionándonos en el mercado como un proveedor estratégico.

# Futuro **Íntegra**

INTEGRA SAS se proyecta para el año 2025 ser una empresa reconocida, confiable y eficiente, fortaleciendo alianzas estratégicas que permitan garantizar la calidad y la seguridad de los productos, con el fin de mejorar la experiencia del cliente a través de una asesoría técnica especializada y un servicio eficaz.



# Proteínas de Origen animal



## QBIND PORK GP83P

Remplazos de matriz cárnica de cerdo.

Extracto cárnico de recortes de tocino, olor y sabor a tocino, proteína fibrilar y colágena con alto valor nutricional.

**83%**  
Proteína

**1 a 3**  
Hidratación



## QBIND CHICKEN FPP-C

Sustituto de matriz cárnica en productos de pollo, como el jamón de pollo.

Extractos cárnicos de recortes de piezas de pollo, con olor y sabor característicos, con proteína fibrilar y colágena de alto valor nutricional.

**80%**  
Proteína

**1 a 5**  
Hidratación



## QBIND TURKEY FPP-T

Sustituto de matriz cárnica en productos de pavo, como el jamón de pavo.

Extractos cárnicos de recortes de piezas de pavo, con olor y sabor característicos con proteína fibrilar y colágena de alto valor nutricional.

**80%**  
Proteína

**1 a 5**  
Hidratación





## QBIND PLASMA 70M

Mejora las propiedades de textura y es un producto termoestable.

Hemoderivado de cerdo y res con bajo aporte de sabor y alto valor nutricional.

**70%**  
Proteína

**1 a 7**  
Hidratación



## QCOLOR HEMOGLOBINA

Coloración de productos cárnicos y aporte nutricional.

Hemoderivado de cerdo, con sabor característico, alto valor nutricional y alta capacidad de coloración.

**92%**  
Proteína

**1 a 6**  
Hidratación



## QCOLOR HARIMIX

Coloración de productos cárnicos y aporte nutricional.

Hemoderivado de cerdo estabilizado, con bajo aporte de sabor, alto valor nutricional y alta capacidad de coloración.

**60%**  
Proteína

**1 a 6**  
Hidratación



## PROBELKON 90

Remplazos de matriz cárnica de cerdo.

Extracto cárnico de recortes de tocino, olor y sabor a tocino, proteína fibrilar y colágena con alto valor nutricional.

**90%**  
Proteína

**1 a 5**  
Hidratación



## PROBELKON 99

Coadyuvante en productos tajados que aumenta la jugosidad.

Fibra colágena de cerdo, sabor y olor característico, con alta capacidad de retención.

**92%**  
Proteína

**1 a 10**  
Hidratación





### GP5P PLUS

Coadyuvante de productos cárnicos y sustituto de materia prima para embutidos o CDM.

Mezcla de proteínas cárnicas que diversifica las propiedades en diversas aplicaciones.

**83%**  
Proteína

**1 a 4**  
Hidratación



### GP PLUS 101 MEAT

Coadyuvante de productos cárnicos y sustituto de materia prima para embutidos o CDM.

Mezcla de proteínas cárnicas que diversifica las propiedades en diversas aplicaciones

**80%**  
Proteína

**1 a 4**  
Hidratación



### PLASMA 500M

Mejora las propiedades de textura y es un producto termoestable.

Hemoderivado mixto con bajo aporte de sabor y alto valor nutricional.

**65%**  
Proteína

**1 a 7**  
Hidratación



# Proteínas de Origen vegetal



## ISO PRO 90AD

Proteína aislada de soya.

Proteína extraída a partir de la soya, aporta valor nutricional, actúa como ligador en matrices cárnicas y mejora las propiedades elásticas del producto.

**90%**  
Proteína

**1 a 4**  
Hidratación



## IS PRO BL 70C PLUS

Proteína concentrada de soya.

Proteína extraída a partir de la soya, actúa como espesante y ligador.

**68%**  
Proteína

**1 a 3**  
Hidratación



## ISO PRO 70C

Proteína concentrada de soya.

Proteína extraída a partir de la soya, actúa como espesante y ligador.

**68%**  
Proteína

**1 a 3**  
Hidratación





## HT TEX N500

Proteína texturizada de soya molida.

Coadyuvante en matrices cárnicas, espesante y ligador.

**50%**  
Proteína

**1 a 2**  
Hidratación



## HT TEX N501, N503, N505 y N511

Proteína texturizada de soya con diferentes tamaños de partículas.

Coadyuvante en matrices cárnicas.

**50%**  
Proteína

**1 a 2**  
Hidratación



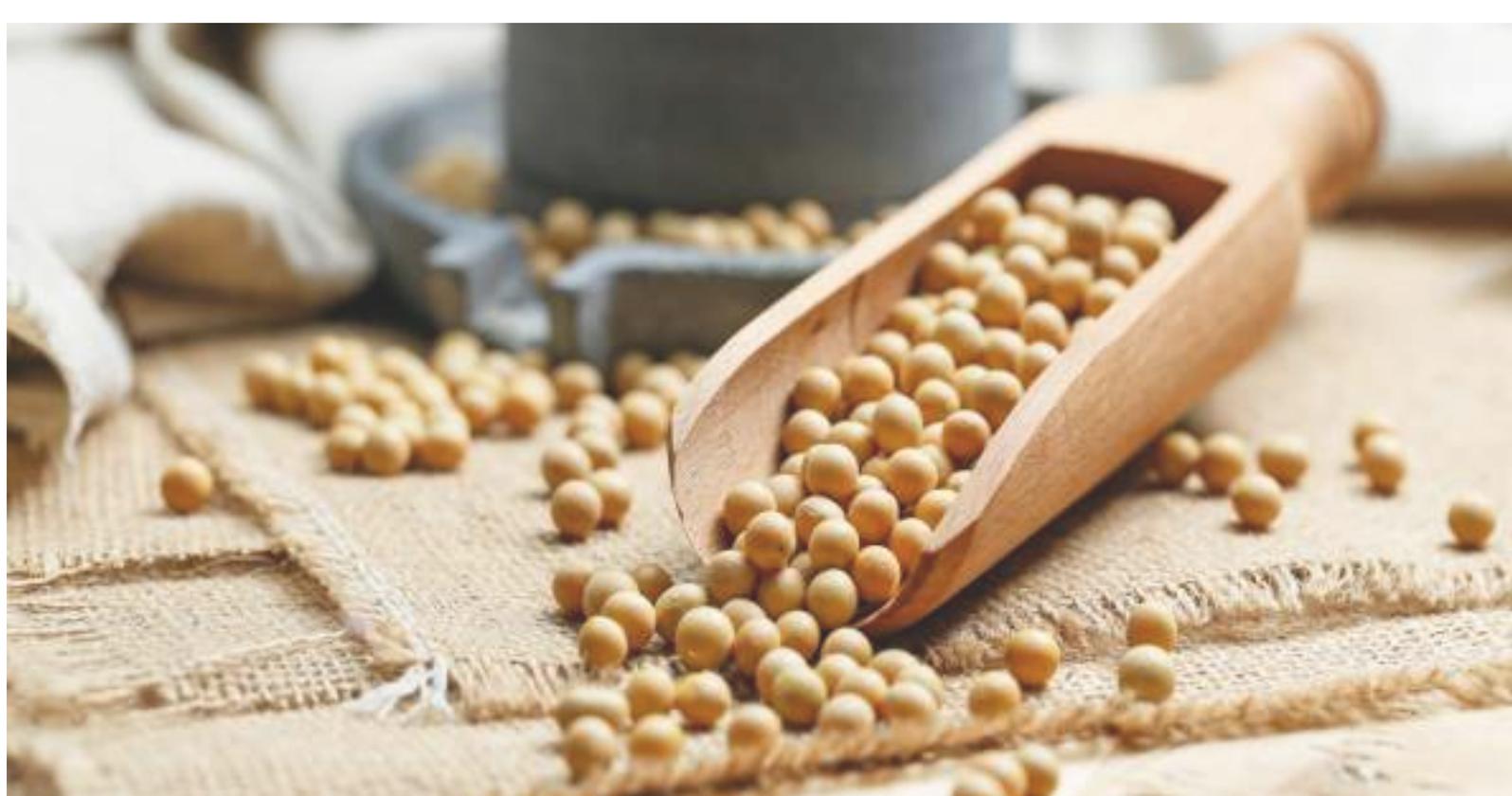
## FIBRA DE SOYA

Fibra dietaria de soya de alto valor nutricional.

Coadyuvante en matrices cárnicas, espesante y ligador.

**10%**  
Proteína

**1 a 5**  
Hidratación





# Mezclas

Altamente Funcionales



## MAXIPLUS

Sustituto de pasta de pollo y mejora de propiedades de textura.

Mezcla de proteínas de soya y proteínas cárnicas.

**68%**  
Proteína

**1 a 3,5**  
Hidratación



## MAXIPRO MR

Sustituto de pasta de pollo y mejora de propiedades de textura.

Mezcla de proteínas de soya y proteínas cárnicas.

**63%**  
Proteína

**1 a 3,5**  
Hidratación



## GP PLUS 101 MEAT

Sustitución carne de cerdo.

Mezcla de proteínas cárnicas.

**75%**  
Proteína

**1 a 5**  
Hidratación



## ISO PRO FM

Reducción de sinéresis y remplazo de proteínas de soya.

Mezcla de almidones y fibra de soya.

**10%**  
Proteína

**1 a 4**  
Hidratación



## MAXIGEL 400

Agente emulsificante

Mezcla de hidrocoloides y proteína de soya

**32%**  
Proteína

**1 a 4**  
Hidratación



## ESTABIOX

Agente emulsificante

Mezcla de hidrocoloides y fosfatos

**1:24:24**



# Material de Empaque



## Tripa de Celulosa

**15 mm- 28mm**



## Tripa de Colágeno

**17 mm - 29 mm**

## Tripas de celulosa

Este producto se clasifica en dos tipos de materiales: celulosa y tripa plástica. Ambos materiales son sometidos a un proceso de cocción y curado que les confiere una alta resistencia. Además, cuentan con la ventaja de ser de fácil pelado, lo que facilita su uso.

## Tripas de colágeno

La tripa de colágeno bovino, fabricada a partir de colágeno obtenido generalmente de una capa de piel bovina, se extrae, refina y se moldea en una envoltura tubular para rellenar carne destinada a salchichas. Esta opción presenta numerosos beneficios que las tripas naturales no ofrecen, siendo una alternativa económica, especialmente por su seguridad y versatilidad.



# Conservantes

---



## PROVIAN K

El provian K es un producto a base de acetato y diacetato de potasio.

Es un conservante muy efectivo para inhibir el crecimiento de bacterias patógenas, como *Listeria monocytogenes*. Además, pruebas microbiológicas han demostrado que Provia K prolonga la vida útil de los productos cárnicos mediante la inhibición del crecimiento de bacterias aeróbicas.



## ISOAGE DV 300

Vinagre seco neutralizado con potasio, producido a partir de vinagre fermentado naturalmente.

Es un conservante muy efectivo para inhibir el crecimiento de bacterias patógenas, como *Listeria monocytogenes*. Además, pruebas microbiológicas han demostrado que Provia K prolonga la vida útil de los productos cárnicos mediante la inhibición del crecimiento de bacterias aeróbicas.



## CLOUD S6

Saborizante ahumado líquido

Es un conservante que prolonga la vida útil de los productos cárnicos mediante la inhibición del crecimiento de bacterias aeróbicas.



## MOSTATIN VLS/ ISOAGE 240 L

Vinagre líquido, producido a partir de vinagre fermentado naturalmente.

Es un conservante muy efectivo para inhibir el crecimiento de bacterias patógenas, como *Listeria monocytogenes*. Además, pruebas microbiológicas han demostrado que Provia K prolonga la vida útil de los productos cárnicos mediante la inhibición del crecimiento de bacterias aeróbicas.



## MAXILIFE

Es un producto a base de acetato, diacetato de sodio y nisina.

Es un conservante que preserva productos cárnicos durante su vida útil, es un producto con alta efectividad antimicrobiana, es especial contra los patógenos *Listeria Monocytógenes* y *Salmonella SPP*. Se utiliza en la elaboración de productos cárnicos crudos y tratados por calor.



# Colorantes

---

## MONTEBIXIN 23280

Concentración superior al 2 % de carotenoides.

Colorante natural extraído de las semillas de achiote (Bixa orellana L.).

## MONTECARMIN 11325

Concentración del 3,5 % de ácido carminico.

Colorante natural obtenido a partir de la cochinilla (Dactylopius coccus Costa).

## MONTECARMIN 27159

Concentración del 50% de ácido carminico.

Colorante natural obtenido a partir de la cochinilla (Dactylopius coccus Costa).



---

## NATURAL COLOR 05562

Concentración superior al 1 % de carotenoides.

Colorante natural obtenido a partir de la semilla de achiote (Bixa orellana L.) y de la cochinilla (Dactylopius Coccus Costa).

## NATURAL COLOR 29185

Concentración del 10% de ácido carminico.

Colorante natural obtenido a partir de la cochinilla (Dactylopius coccus Costa).

## NATURAL COLOR 69901

Colorante de origen natural obtenido a partir de la cúrcuma purificada (Curcuma longa L.) y de las semillas de achiote (Bixa orellana L.).





## Otros productos

### **Almidones**

Papa, yuca, maíz, trigo y modificados.

### **Fosfatos**

Tripolifosfato de sodio, hexametáfosfato, pirofosfato tetrasódico, pirofosfato ácido.

### **Condimentos**



[proveedores@integra.net.co](mailto:proveedores@integra.net.co)



+57 314 7141061



Calle 86 N° 42 195 - Bodega 108  
Parque logístico Promical  
Itagüi, Colombia



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