



# GRUPO POLO



**POLO NORTH  
CHEMICAL, C.A**

J-30911066-7

**ALFA M  
CHEMICALS, C.A**

J-00211143-7



**POLO NORTHAL  
ALIMENTOS, C.A**

J-30902992-4

**Líderes en distribución en Venezuela de Productos  
Químicos, Materia Prima, Principios Activos y  
Alimentos.**

Av. Principal Colinas de Bello Monte, Centro Comercial  
Bello Monte, P.H.1, Caracas 1050 - Venezuela.  
Telfs: (0058-212) 751.02.24 - 753.26.91 / 89.86 /  
Fax: 753.78.08

Email : [info@grupopolo.com](mailto:info@grupopolo.com) - [www.grupopolo.com](http://www.grupopolo.com)

PRODUCTOS	APLICACIONES
-----------	--------------

<p>ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO (FALMOUNTH – ITALIA) (TTCCA BIOCHEMISTRY – CHINA)</p>	<p>La utilizan las Industrias Alimenticias y Farmacéuticas. Es un agente acidificante, para llevar el producto a un PH más ácido. Se aplica en mermeladas, conservas, bebidas, etc.</p>
<p>ÁCIDO ASCORBICO (FALMOUNTH – ITALIA) (WEISHENG PHARMACEUTICAL – CHINA)</p>	<p>La utilizan las Industrias Alimenticias y Farmacéuticas. Es un agente antioxidante, evita la oxidación del producto atrapando el oxígeno. Se aplica en jugos de frutas, colados, etc. Se puede aplicar en la industria cárnica también.</p>
<p>ALMIDÓN (FELUCA) DE PAPA (BIRKAMIDON – ALEMANIA) (HANSELAND - ALEMANIA)</p>	<p>La utilizan las Industrias Alimenticias como ligante, espesante, da volumen y reemplazante de grasa. En papelería y en pegas.</p>
<p>ALMIDÓN (FELUCA) DE YUCA (CASSAVA - BRASIL)</p>	<p>La utilizan las Industrias Alimenticias como ligante, espesante, da volumen y reemplazante de grasa. En papelería y en pegas.</p>
<p>ACESULFAME K (BMP - ALEMANIA) ( FALMOUNTH – ITALIA)</p>	<p>La utilizan las Industrias Alimenticias y Farmacéuticas. Es un agente Edulcorante de bajas calorías endulza 200 veces más que el azúcar. Se aplica en bebidas, mermeladas, helados, caramelos, cuyo propósito es obtener un producto “light”.</p>
<p>ASPARTAME (BMP - ALEMANIA) ( FALMOUNTH – ITALIA)</p>	<p>La utilizan las Industrias Alimenticias y Farmacéuticas. Es un agente Edulcorante de bajas calorías endulza 200 veces más que el azúcar. Se aplica en bebidas, mermeladas, helados, caramelos, cuyo propósito es obtener un producto “light”.</p>
<p>AROMAS Y SABORES (EUROFRAGRANCE - ESPAÑA) (GRISBIL - ARGENTINA) (CARAROMA – FRANCIA)</p>	<p>La utilizan las Industrias Alimenticias y Farmacéuticas. Son agentes de sabor y olor, se aplica en helados, bebidas, chocolates, confitería, productos lácteos, productos cárnicos, etc.</p>

PRODUCTOS	APLICACIONES
-----------	--------------

<b>AISLADO DE SOYA 90%</b> (UNITECHEN - CHINA) ( FALMOUTH – ITALIA)	Se utilizan en la industria de alimentos, es utilizado como aporte proteico en alimentos infantiles, en las industrias cárnica además, como gelificante, emulsionante, absorbente de agua y estabilizante de agua y en la mezcla para inyección en cárnicos.
<b>ARROZ INFLADO</b> (COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS MEXICO)	Se utilizan en la industria de alimentos, es arroz extrusado que es utilizado en confitería, chocolates y helados.
<b>ALBUMINA DE HUEVO</b> (EUROOVO - ITALIA)	Se utilizan en la industria de alimentos, como ligante en pastas, mayonesa, embutidos y confitería.
<b>AJO EN POLOVO O GRANUDAR</b> (GAOLILING – CHINA) (HELLMOUTH CARROUX – ALEMANIA)	Se utilizan en la industria de alimentos, como especias para productos cárnicos, y para salsas en general.
<b>AVENA EN HOJUELAS Y EN HARINA</b> (SUDAGROPEX - CHILE)	Se utilizan en la industria de alimentos, como cereal de avena.
<b>AVELLANA ENTERA Y EN TROZOS</b> ( EURONUT – ITALIA)	Se utilizan en la industria de confetis y chocolates.
<b>BHT (BUTIL HIDROXITOLUENO)</b> ( FALMOUTH – ITALIA)	Se utilizan en la industria alimenticia y química industrial, es un agente antioxidante que se usa en grasa y aceites, como margarinas, aceite vegetal. En el sector químico industrial en gomas, pinturas y plásticos.

PRODUCTOS	APLICACIONES
-----------	--------------

<b>BENZOATA DE SODIO</b> (FALMOUNTH – ITALIA)	Se utilizan en la industria de alimentos, cosmética y farmacéutica, como agente conservante en bebidas, salsas y productos cárnicos.
<b>BETA CAROTENO 30%</b> (VITATENE – ESPAÑA) 20% 10% 5% Y 1%	Se utilizan en la industria alimenticia, como colorante en margarina y aceites.
<b>BESTFIBER 110</b> (CAMPUS – INT - ITALIA)	Se utilizan en la industria cárnica como retenedor de agua. Contiene fibras de papa y bambú.
<b>CALDO DE RES O POLLO ENPOLVO</b> (NEW FOOD PRODUCTS - ITALIA) (CARAGUM INT – FRANCIA)	Se utilizan en la industria alimenticia, como saborizante de cubitos, sopas e ingredientes de condimentos.
<b>CARBONATO DE POTASIO</b> (BMP - ALEMANIA)	Para la industria Alimenticia en solución alcalina para chocolates.
<b>CACAO NATURAL Y ALCALINO</b> (MACHU PICHU - PERU) (ECUACOCOA - ECUADOR)	Para la industria de Alimentos, aporte de cacao en confiterías, helados, galleteras, bebidas lácteas y achocolatadas y en chocolates.
<b>CARRAGEMINAS 5H / 7MB</b> (HISPANAGAR – ESPAÑA)	Se utiliza para la industria alimenticia, farmacéutica y cosmética, como agente gelificante, estabilizante y retenedor de agua tanto en productos cárnicos en inyección o embutidos, como en mezclas para budines, crem caramel, en pastelería y panaderías, también se usa en bebidas achocolatadas y helados.

PRODUCTOS	APLICACIONES
-----------	--------------

<p><b>CASEINATO DE SODIO</b> (DEFOUR - POLONIA) (KASKAT)</p>	<p>Se utiliza en la industria cárnica, como agente emulsificante para productos cárnicos tipo mortadela y similares.</p>
<p><b>CASEINATO DE CALCIO</b> (DEFOUR - POLONIA ) (KASKAT)</p>	<p>Se utiliza para la industria alimenticia, como fortificante y aporte de proteínas para aumentar la producción de quesos y como aporte de calcio.</p>
<p><b>CEBOLLA EN POLOVO O GRANULADA</b> (HELLMOUNTH CARROUX - ALEMANIA)</p>	<p>Se utilizan en la industria de alimentos, como especie para productos cárnicos y salsas en general.</p>
<p><b>CEREAL DE AVENA EN FLAKES</b> (SUDAGROPEX - CHILE)</p>	<p>Se utiliza en la industria alimenticia como cereal.</p>
<p><b>CHICLE BOMBA</b> (FORD GUM - USA)</p>	<p>Se utiliza para los helados de forma redonda.</p>
<p><b>CITRATO DE SODIO</b> (FALMOUNTH - ITALIA)</p>	<p>Se utiliza para la industria alimenticia y farmacéutica, ayuda a controlar el PH de los productos (Solución Búfer), y se utiliza como anticoagulante de la sangre de ganado vacuno para su posterior procesamiento.</p>
<p><b>CARBOXIMETIL CELULOSA (CMC)</b> (DENVER - BRASIL) (FALMOUNTH - ITALIA) (ACIVET - ALEMANIA)</p>	<p>Se utiliza para la industria alimenticia y farmacéutica, Cosmética e industrial como agente viscosante y estabilizante para bebidas de frutas, helados, confitería, embutidos, etc.</p>

PRODUCTOS	APLICACIONES
<p><b>CÚRCUMA SANITIZADA EN POLVO</b>            (EXPORTACIONES DE LA SELVA - PERU)            (INDUSTRIA COMERCIAL HOLGUIM E HIJOS - PERU)</p>	<p>Se utiliza en las industrias Alimenticias como colorante vegetal para las salsas tipo mostaza, en cremas, etc.</p>
<p><b>CONCENTRADO DE PROTEINA DE SUERO</b>  <b>WPC 80% Y 34 %</b>            (DAVISCO - USA)            (DANA - USA)</p>	<p>Se utiliza en las industrias de Alimentos como aporte de proteínas en productos para atletas y para preparaciones de mayonesa.</p>
<p><b>CONCENTRADO DE SOYA 70%</b>            (UNITECHEM - CHINA)            (FALMOUNTH - ITALIA)</p>	<p>Se utiliza en la industria cárnica como aporte proteico, como gelificante, emulsionante en la mezcla para inyección en cárnicos.</p>
<p><b>COLAGENO DE CERDO (PROGEL 80)</b>            (CAMPUS - ITALIA)</p>	<p>Se utiliza en la industria cárnica como emulsionante, gelificante y retenedor de agua para productos cárnicos emulsionados.</p>
<p><b>DEXTROSA ANHIDRA O MONOHIDRATADA</b>            (MELLON TRADING - POLONIA)</p>	<p>Se utiliza en la industria alimenticia como carbohidrato natural y se usa en las bebidas energéticas, helados, galletera y para los sueros fisiológicos en la industria farmacéutica.</p>
<p><b>ERITOBARTO DE SODIO</b>            (BMP - ALEMANIA)</p>	<p>Se utiliza en la industria cárnica como antioxidante, evitando la oxidación del producto.</p>
<p><b>EXTRACTO DE MALTA</b>            (COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS -MEXICO)</p>	<p>Se utiliza en la industria de alimentos como Edulcorante de origen natural como potenciador de sabor a malta en productos de confitería, panificación, galletera, pastelería y bebidas achocolatadas.</p>

PRODUCTOS	APLICACIONES
-----------	--------------

EXTRACTO N/D	Se utiliza principalmente en la industria Cárnica como colorante de la carne.
EXTRACTO DE TE NEGRO (HALSSEN & LYON - ALEMANIA) (MEYER INSTANT FOODS - PARAGUAY)	Se utiliza en la industria Alimenticia como aporte de té negro instantáneo y natural en bebidas liquidas o en polvo.
ETHIL VAINILLA (FREY – LAU - ALEMANIA)	Se utiliza en la industria de Alimentos como agente de sabor similar al natural de vainilla, se utiliza en galleteras, confiterías, pastelería, helados, etc.
ESTHER GUM (CARAGUM INT- FRANCIA)	Se utiliza en la industria de concentrados de bebidas como agente de peso en los aceites esenciales, para nivelar la densidad del aceite a la del agua, para estabilizar.
GOMA ALGARROBO (CARAGUM INT- FRANCIA)	Se utiliza en la industria de Alimentos, como estabilizante en los helados, y también se usa en combinación con otras gomas en la industria cárnica.
GOMA GUAR (SATYAM - INDIA)	Se utiliza en las industrias de Alimentos como estabilizantes en bebidas de frutas o productos lácteos, como quesos, helados, yogurt, etc. Aportándoles una elevada viscosidad y cuerpo.
GOMA ARABIGA O ACACIA (CARAGUM INT- FRANCIA)	Se utiliza en las industrias de alimentos de Alimentos y Farmacéuticos como estabilizante encapsulando los aromas, las emulsiones, también aportan una baja viscosidad en solución. Se utilizan en bebidas gaseosas.

PRODUCTOS	APLICACIONES
-----------	--------------

<b>GOMA XANTHAN</b> (DEOSDEN - CHINA)	Se utilizan en la industria de Alimentos, como estabilizante por ser un agente Viscosante. Se utiliza en salsas, bebidas, sopas, confitería, productos lácteos y cárnicos, alimentos enlatados.
<b>GLUTAMATO MONOSODICO</b> (JIALIBIO GROUP - CHINA)	Se utiliza en la industria de Alimentos, como potenciador de sabor en salsas, sopas, y productos cárnicos.
<b>HOJUELAS DE PAPAS (PURE INSTANTANEO)</b> (FALMOUNTH - ITALIA)	Se utiliza para preparar puré de papas.
<b>LECHE ENTERA 26% GRASA EN POLVO</b> (VERONICA – ARGENTINA) (LA SERENISIMA – ARGENTINA) (CONAPROLE – URUGUAY) DAIRY AMERICA – USA) (ITAMBE – BRASIL) (BRASIL DAIRY – BRASIL)	Se utiliza en la industria de Alimentos para productos que requieren leche completa en polvo, como alimentos infantiles, bebidas achocolatadas, repostería, galleteras, etc.
<b>LECHE DESCAMADA EN POLVO 1%</b> (CONPROLE - URUGUAY) ( RADOMSKO - POLONIA) (VERONICA – ARGENTINA) (LAKTOPOL – POLONIA)	Se utiliza en la industria de Alimentos, para productos que requieren leche 1% de grasa, como helados, bebidas achocolatadas, galleteras, quesos, embutidos.
<b>LIMONEN POLVO</b> (COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS - MEXICO)	Se utiliza en la industria de Alimentos y Farmacéuticos, como sabor natural a limón, para bebidas en polvo, enlatados de atún o sardinas y en medicinas.
<b>MANTECA DE CACAO</b> (MELLON TRADING - ECUADOR)	Se utiliza en industrias de Alimentos y Farmacéuticos, como base de cacao para los chocolates y para las barras labiales.

PRODUCTOS	APLICACIONES
-----------	--------------

<b>MALTODEXTRINA</b> (MELLON TRADING EXPORST)	Se utiliza en la industria de Alimentos como aporte de sólidos en embutidos, helados, mejora en rendimiento y textura.
<b>MIEL EN POLVO</b> (COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS - MEXICO)	Se utiliza en la industria de Alimentos y Farmacéuticos, como sabor natural a miel, para bebidas lácteas en polvo y medicinas.
<b>PASTA DE AVELLANAS</b> (EURONUT - ITALIA)	Se utiliza en las industrias de Alimentos, como aporte de sabor a avellanas para galleteras, chocolates, confitería y pastelería.
<b>PECTINA CITRICA RÁPIDA Y LENTA</b> (OBIPEKTIN - SUIZA)	Se utiliza en la industria de Alimentos y Farmacéuticos, como gelificante para productos como mermeladas, jaleas, también como estabilizante en jugos de frutas y yogurt. Se utiliza como antidiarreico en productos Farmacéuticos.
<b>PROMUL 20</b> (CAMPUS - ITALIA)	Se utiliza en la industria de Alimentos, es un emulsionante cárnico 1:20:20 en frio con gran capacidad de retención de agua. Obteniendo un buen rendimiento.
<b>PROFEIN P95</b>	Se utiliza en la industria Cárnica como sustitución de carne y/o CDM.
<b>PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA</b> (COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS - MEXICO)	Se utiliza en la industria de Alimentos, como aporte proteico y potenciador de sabor en los cubitos, salsas y sopas.

PRODUCTOS	APLICACIONES
<b>SUCRALOSA</b> (FALMOUNTH - ITALIA)	Se utiliza en la industria Alimenticia y Farmacéutica, es un agente edulcorante de bajas calorías, endulza 600 veces más que le azúcar. Se aplica en bebidas, mermeladas, helados, caramelos, cuyo propósito es obtener un producto "light". Estable en altas temperaturas.
<b>SUERO DE LECHE EN POLVO</b> (LAKTOPOL - POLONIA) (OSTROWIA - POLONIA) (CONAPROLE – URUGUAY)	Se utiliza en la industria Alimenticia, como aporte de solidos lácteos y sabor a leche y sal, en helados, queso fundido, galletera, pastelería, bebidas lácteas en polvo y Alimentos infantiles.
<b>TEXTURIZADO DE SOYA (PRONUTRI 50)</b> (INDUSTRIAL DE ALIMENTOS - MEXICO) (EXIN - BRASIL) (OLVEBRA – BRASIL)	Se utiliza en la industria de Alimentos, es un extruzado de soya con un contenido de 50% de proteína, para sustituir parcialmente la proteína animal por la proteína vegetal, en la carne para hamburguesa o en le enlatado de atún.
<b>TOMATE EN POLVO</b> (COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS - MEXICO)	Se utiliza en la industria de Alimentos, como aporte natural de tomate en productos en polvo y líquidos, se usa en snacks, sopas, salsas, etc.
<b>VAINILLA</b> (FREY – LAU - ALEMANIA)	Se utiliza en la industria de Alimentos como agente de sabor similar al natural de vainilla, se utiliza en galleteras, confitería, pastelería, helados, etc.
<b>VITAMINAS</b> (FALMOUNTH - ITALIA)	Se utiliza en la industria Farmacéutica y veterinaria, como complemento nutricional tanto humano como animal, en la elaboración de alimentos y/o medicamentos.
<b>YEMA DE HUEVO AL 10% SAL Y HUEVO ENTERO</b> (EUROOVO - ITALIA)	Se utiliza en la industria Alimenticia para la protección de las mayonesas.



