



ITB



ACARISIN™
IN
FOODSTUFFS

PARA USO EN ALIMENTOS(EU)



INTABIOTECH
Your Reliable Partner in
Sourcing & Supply

www.intabiotech.com

Acarisin TM · E500(ii)

Es un producto a base de Bicarbonato Sódico con múltiples aplicaciones en la industria alimentaria.

Con independencia de otros usos del producto, para el propósito de su uso como Aditivo Alimentario en la producción de alimentos y bebidas, se establecen los usos y limitaciones del mismo de acuerdo con la legislación alimentaria vigente en la UE.



About Us

Intabiotech SLU is a commercial company of ND Pharma & Biotech Co. We are specialized in Pharma, Food and Chemical Industries. Within the Food & Nutrition sector we operate in food marketing and international business development. Our people are experts in networking specialized in food ingredients and food technology with a strong focus on New Developments and Added-Value Products for diverse markets.

Thanks to its Quality Products and Excellence in Service our reputation has grown rapidly and we are currently serving European Markets through a network of distributors and agents companies in the United States, Russia, Latin America, Turkey, UAE, India, Bangladesh, South Africa and Canada.



FICHA TÉCNICA ACARISIN™

- 1. Nombre de la Firma:** ND Pharma & Biotech · Intabiotech SLU
- 2. Nombre del producto:** ACARISIN™
- 3. Marca Comercial:** ACARISIN™
- 4. Fábrica productora y dirección, provincia o país:** Barcelona(España)
- 5. Empresa o firma que lo produce:** INTABIOTECH SLU
- 6. Ingredientes:** Hidrógenocarbonato de Sodio, Dióxido de Silicio, Sales minerales (Aditio) del Reglamento CE 1925/2006 y Reglamento CE 1170/2009. Para su uso en función tecnológica, (Clean Label) de acuerdo con el Reglamento CE 1169/2011.
- 7. Nombre Químico** n/a
- 8. Fórmula química** n/a
- 9. Fórmula estructural** Mezcla de ingredientes (Sales Minerales) mediante el sistema propiedad industrial denominado Single Grain Fusion Technology (Tecnología de fusión de Grano).
- 10. Descripción. Función o efecto, Forma de uso:** Innovación alimentaria formulada a base de ingredientes naturales de origen mineral con diferentes usos en el campo de la industria, la alimentación, y principalmente como coadyuvante de elaboración, así como otros usos identificados. Especialmente indicado para su adición a ciertas materias primas alimentarias almacenadas (Uso fitosanitario) que deseen ser mejorados en su condición, vida útil y seguridad alimentaria. Uso en disolución en suspensión acuosa o en polvo. Con uso para la protección de aquellos alimentos o materias primas almacenadas (grano) susceptibles de ser atacados por ácaros, insectos, sus larvas, huevos y análogos a los que se quiera dotar de protección natural sin la intervención de sustancias biocidas, insecticidas u otros compuestos potencialmente peligrosos para el ser humano. En ciertas aplicaciones es eficaz frente a ciertos tipos de hongos, mohos y bacterias. ACARISIN™ es un producto “pour-on” o en su caso “drop-in” y por tanto sus formas de aplicación son múltiples. En el caso de su incorporación a otras materias primas alimentarias, de 1 a 3 gramos de producto por Kilogramo de dichas materias primas. En otras aplicaciones, solicite asistencia técnica de ND Pharma & Biotech – Intabiotech.
- 11. Materias primas empleadas o composición:** Las descritas
- 12. Especificaciones de identidad y pureza:**(Según las recomendaciones de la JECFA- Especifications for identity and purity FAO Food and Nutrition Paper) Pureza 98'5% a 101'5%. Fabricado según especificaciones: Dir. 2008/84/CE, y 2000/63/CE F.C.C. 6, RD 1466/2009. Para uso alimentario con arreglo al Reglamento nº 1925/2006 y 1130/2011y F.C.C. “Clean label “de acuerdo con el Reglamento CE 1169/2011 *ex.arts. 19 y20*”.
- 13. Breve descripción del proceso tecnológico:** Purificación, Ultra-filtrado, Cristalización y Mezcla de los componentes puros en las proporciones indicadas en la reivindicación de la invención mediante tecnología patentada exclusiva.
- 14. Tipo de envase utilizado:** Sacos de 20-25 Kg.
- 15. Etiquetado:** Según CODEX STAN 107-1981, NORMATIVA EUROPEA Y NACIONAL
- 16. Condiciones de almacenamiento y/o conservación:** Almacenar fuera del alcance de la luz

Relacionado con cualquier uso pretendido, ver antes FDS de producto.

17. Legalidad y Usos identificados del Producto:

USO COMO COADYUVANTE DE ELABORACION

Este producto es un coadyuvante tecnológico de elaboración en las funciones principales que se le asignan. Como coadyuvante tecnológico de elaboración está excluido del Reglamento CE 1333/2008 y legislación concordante.

USO ALIMENTARIO HUMANO

Este producto es utilizable en alimentación humana como aditivo o preparado a base de aditivos (2) definido en el Reglamento CE 1129/2011 y principalmente como agente de elevación (levadura) en aplicaciones alimentarias. Cumple especificaciones de la monografía USP para bicarbonato sódico y estándares FCC.

Para usos permitidos de acuerdo con el Reg. CE 1333/2008 y legislación concordante.

Ver información anexa en el presente folleto.

USO EN ALIMENTACION ANIMAL

Este producto es considerado un Alimento Complementario Compuesto, de acuerdo con la normativa Europea vigente (Catálogo de Materias Primas Básicas) Reg. CE 68/2013 y Reg. UE 2017/1017 así como los . Reg. CE 185/2005 y Reg. CE 183/2003 sobre aditivos en piensos.

USO COMO FITOSANITARIO

Este producto puede utilizarse como fitosanitario sin necesidad de autorización previa, de acuerdo con el Art. 28 y concordantes del Reglamento 1107/2009.

USO EN CONTROL DE PLAGAS

Este producto puede utilizarse en funciones de control de plagas, o agente de control de ciertos microorganismos, incluidos hongos y bacterias. Exento de Registro como Biocida de acuerdo con el Art. 2, Apartado 2, inciso f) del Reg. UE 528/2012 en relación con el Art. 2, Punto 2, apartado a) del Reglamento 1333/2008.

Algunas aplicaciones de este producto pueden estar reguladas o restringidas por los estándares nacionales o internacionales (como por ejemplo en su uso para aditivos alimentarios, preparados a base de aditivos u otros ingredientes, en la industria farmacéutica, tratamientos de agua, etc.). El comprador y el eventual usuario, bajo su exclusiva y entera responsabilidad, deben respetar esos estándares, órdenes de cualquier autoridad competente y todas las patentes y derechos de propiedad intelectual que pudieran existir; y deben cumplir con las leyes y normativa aplicables al producto y/o a su actividad. El comprador y el eventual usuario deben determinar, de manera independiente, la idoneidad de este producto para cualquier propósito particular, uso así como su modo de empleo. Hasta donde alcanza nuestro conocimiento, la información aquí recogida es exacta a la fecha de este documento. Ello no obstante, no realizamos ninguna garantía, expresa o implícita, ni aceptamos responsabilidad alguna en relación con esta información o su uso. Esta información debe ser usada por personas técnicamente especializadas a su solo riesgo y discreción y no se refiere al uso de este producto en combinación con cualquier otra sustancia o cualquier otro proceso. Esto no es una licencia bajo ninguna patente o cualquier otro derecho de propiedad intelectual o industrial. El usuario debe, por sí solo, en todo caso, determinar la idoneidad de cualquier información o material para cualquier uso contemplado, el modo de empleo de conformidad con la legislación aplicable y si cualquier patente está siendo o ha sido infringida. Nos reservamos el derecho a añadir, suprimir o modificar la información aquí contenida en cualquier momento sin previo aviso.

Some applications of this product may be regulated or restricted by national or international standards (i.e. for food additives, the pharmaceutical industry, water treatment, etc.). The buyer and the eventual user, in his sole and entire liability, shall respect those standards, orders of any relevant authority and all existing patents and intellectual properties rights; and shall comply with the laws and the regulations applicable to the product and/or to his activity. The buyer and the eventual user must independently determine the suitability of this product for any particular purpose and its manner of use. To our present knowledge, the information contained herein is accurate as of the date of this document. However, we do not make any warranty, express or implied, or accepts any liability in connection with this information or its use. This information is for use by technically skilled persons at their own discretion and risk and does not relate to the use of this product in combination with any other substance or any other process. This is not a license under any patent or other proprietary right. The user alone must finally determine suitability of any information or material for any contemplated use, the manner of use in compliance with relevant legislations and whether any patents are infringed. We reserve our right to make additions, deletions, or modifications to the information at any time without prior notification.

INTABIOTECH^{SLU}
ENTIDAD COMERCIALIZADORA
C/ Botiguers, 3, 1ª Planta,
46980, Valencia

INTABIOTECH SLU · Regulatory Statement

ACARISIN™

INTABIOTECH SLU, declares that the abovementioned product, a synthetic pure product intended for food uses and foodstuffs applications is from mineral origin.

In the context of EU Directive 2003/89/EC labelling of major allergens and their derivatives as listed in the Annex IIIa of such Directive is required for ingredients present in foodstuffs, as well as it's required under the most recent Regulation EC 1169/2011 (ex. Art 21).

None of these food allergens and their derivatives are expected to be present within ACARISIN™, as those are not added intentionally in no part and/or the whole manufacturing process.

FOOD ALLERGENS

Information given corresponds to the current state of our knowledge (May 2019)

LEGAL STATEMENT

The information contained within this brochure is provided for our customer's use only and we accept no liability to any third parties, reflecting our current knowledge and experience of the product. All products are supplied in accordance within our general terms and conditions of sale. We can accept no liability for the effects of any chemical combinations or mixtures of the product which are carried out by customers or third parties. In using the product our customers are reminded to comply with all relevant legal, administrative and regulatory requirements and procedures relating to its use and the protection of the environment.

INTABIOTECH_{SLU}

Central Offices

Botiguers, 3, 1ª Planta
Parque Empresarial Tàctica
46980, Paterna, Valencia, España
Phone & Fax: +34 964 450 498

Logistics-Comptroll

Juan de la Cierva, 5,
Polígono Industrial de La Grela – Bens,
15008 A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 945 079

Tech-Office

Avda. Ferreiros, 143, 2ª P
Polígono Industrial Río Do Pozo,
15578, Narón, A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 925418

NOTA LEGAL IMPORTANTE

INTABIOTECH SLU no se responsabiliza de posibles errores de transcripción. Ante cualquier duda rogamos consulten los Boletines Oficiales.

INTABIOTECH SLU, accepts no liability for any possible transcription error. In case of doubt, please check the Official Gazettes.

Productos alimenticios

Food products

Dosis máxima

Maximum dose

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones

Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE	quantum satis
Queso curado	quantum satis (sólo queso de leche agria)
Mantequilla, mantequilla concentrada, aceite de mantequilla y grasa láctea anhidra	quantum satis (sólo mantequilla de nata agria)
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE	70000 mg/kg (7 % en materia seca sin grasa, expresada como carbonatos de potasio)
Edulcorantes de mesa líquido, en polvo y en comprimidos	quantum satis
Sal	quantum satis
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	quantum satis (sólo como gasificante)
Otros alimentos para niños de corta edad	quantum satis
Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados especiales para lactantes	quantum satis (sólo como gasificante)
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias en preparados de enzimas	quantum satis
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias en el alimento final, exceptuando las bebidas	quantum satis
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias en bebidas	quantum satis
Aditivos alimentarios en nutrientes	quantum satis (Todos los nutrientes)
Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) no 853/2004	quantum satis (solo preparados de carne de aves de corral, mici, bifteki, soutzoukaki, kebap, seftalia, čevapčići y pljeskavice)
Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación	quantum satis
Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	quantum satis
Otras natas	quantum satis

INTABIOTECH_{SLU}

Central Offices

Botiguers, 3, 1ª Planta
Parque Empresarial Tàctica
46980, Paterna, Valencia, España
Phone & Fax: +34 964 450 498

Logistics-Comptroll

Juan de la Cierva, 5,
Polígono Industrial de La Grela – Bens,
15008 A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 945 079

Tech-Office

Avda. Ferreiros, 143, 2ª P
Polígono Industrial Río Do Pozo,
15578, Narón, A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 925418

Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16	quantum satis (excepto mozzarella)
Queso fundido	quantum satis
Productos a base de queso, excepto los incluidos en la categoría 16	quantum satis
Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	quantum satis
Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas	quantum satis
Aerosol de aceite vegetal para freír	quantum satis
Helados	quantum satis
Frutas y hortalizas secas	quantum satis
Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera	quantum satis
Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota	quantum satis
Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar	quantum satis
Productos elaborados a base de patata	quantum satis
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE	quantum satis (solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos)
Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento	quantum satis
Chicle	quantum satis
Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4	quantum satis
Almidones y féculas	quantum satis
Cereales de desayuno	quantum satis
Pastas alimenticias secas	quantum satis (solo pasta sin gluten o destinada a dietas hipoproteicas, con arreglo a la Directiva 2009/39/CE)
Ñoquis de patata	quantum satis
Rellenos para pasta (raviolis y similares)	quantum satis
«Noodles» (fideos orientales)	quantum satis
Masa para rebozar	quantum satis
Cereales precocinados o elaborados	quantum satis
Panes y panes especiales	quantum satis (excepto pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal y Pain courant français y Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek)
Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería	quantum satis
Carne elaborada no tratada térmicamente	quantum satis
Carne elaborada tratada térmicamente	quantum satis (excepto foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben)
Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne	quantum satis
Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	quantum satis
Huevas	quantum satis (solo huevas elaboradas)

INTABIOTECH^{SLU}

Central Offices

Botiguers, 3, 1ª Planta
Parque Empresarial Táctica
46980, Paterna, Valencia, España
Phone & Fax: +34 964 450 498

Logistics-Comptroll

Juan de la Cierva, 5,
Polígono Industrial de La Grela – Bens,
15008 A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 945 079

Tech-Office

Avda. Ferreiros, 143, 2ª P
Polígono Industrial Río Do Pozo,
15578, Narón, A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 925418

Huevos y ovoproductos elaborados	quantum satis
Otros azúcares y jarabes	quantum satis
Sustitutos de la sal	quantum satis
Condimentos y aderezos	quantum satis
Vinagres	quantum satis
Mostaza	quantum satis
Caldos y sopas	quantum satis
Salsas	quantum satis
Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	quantum satis
Levadura y productos de levadura	quantum satis
Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	quantum satis
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)	quantum satis
Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)	quantum satis
Alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 41/2009	quantum satis (incluida la pasta seca)
Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas	quantum satis (solo jugos de legumbres u hortalizas)
Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares	quantum satis (solo néctares de frutas y hortalizas)
Bebidas aromatizadas	quantum satis
Té, infusiones de plantas y frutos, achicoria; extractos de té, de infusiones de plantas y frutos y de achicoria; preparados de té, plantas, frutos y achicoria para infusión, así como mezclas y mezclas instantáneas de dichos productos	quantum satis (excepto té en hojas sin aromatizantes, incluido el café instantáneo)
Sidra y perada	quantum satis
Vino de fruta y vino elaborado	quantum satis
Hidromiel	quantum satis
Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 110/2008	quantum satis (excepto whisky o whiskey)
Vinos aromatizados	quantum satis
Bebidas a base de vino aromatizado	quantum satis
Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas	quantum satis
Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol	quantum satis
Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones	quantum satis
Frutos secos elaborados	quantum satis
Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	quantum satis
Complementos alimenticios sólidos, incluso en cápsulas, comprimidos y similares, excepto los masticables	quantum satis
Complementos alimenticios líquidos	quantum satis
Complementos alimenticios en forma de jarabes o masticables	quantum satis
Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad	quantum satis

INTABIOTECH_{SLU}

Central Offices

Botiguers, 3, 1ª Planta
Parque Empresarial Tàctica
46980, Paterna, Valencia, España
Phone & Fax: +34 964 450 498

Logistics-Comptroll

Juan de la Cierva, 5,
Polígono Industrial de La Grela – Bens,
15008 A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 945 079

Tech-Office

Avda. Ferreiros, 143, 2ª P
Polígono Industrial Río Do Pozo,
15578, Narón, A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 925418

ACARISIN™

Las informaciones expresadas a continuación corresponden al estado actual de conocimientos (Mayo 2019). Es aplicable a la siguiente gama de productos:

ACARISIN™

Encefalopatías espongiformes transmisibles (TSE),

Encefalopatía espongiforme bovina (BSE),

OGM

Disolventes

Solventes Residuales

INTABIOTECH SLU declara que el producto **ACARISIN™**, carbonato ácido de sodio, puro y sintético, es de origen mineral y en consecuencia no contiene ningún compuesto de origen animal; y así mismo que ningún compuesto de origen animal se utiliza durante el proceso de fabricación.

El **ACARISIN™** es aditivado con dióxido de silicio de origen mineral (en grado alimentario) como anti-apelmazante y no se utiliza en su elaboración materiales que presentan riesgos frente a las encefalopatías espongiformes transmisibles.

Por consecuencia, no hay riesgo de contaminación **TSE / BSE**.

Además, el ACARISIN™ no contiene ingredientes cuyo origen sea soja, maíz o colza genéticamente modificados (**OGM**); este tipo de ingredientes no se utilizan en el proceso de fabricación.

Según la guía ICH «Nota para la Guía en Impurezas: Disolventes Residuales» (CPMP/ICH/283/95) confirmamos que nuestro producto ACARISIN™ se produce sin ninguna adición de disolventes orgánicos. El único agente de disolución utilizado es el **agua**.

El producto referenciado no ha sido fabricado haciendo uso de la NANOTECNOLOGIA, y ninguno de sus ingredientes es considerado nano-material de acuerdo con la definición establecida en la RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN de 18 de Octubre de 2011 (2011/696/UE).

El producto no se somete a irradiación en ningún paso de su elaboración o preparación.

LIMITES LEGALES

La información contenida en este documento refleja el estado actual de nuestros conocimientos y se considera exacta en el momento de la impresión. El usuario debe atenerse en todo momento a las disposiciones legales y reglamentaciones vigentes, nacionales o locales, en materia de higiene, seguridad y protección del medio ambiente.

INTABIOTECH_{SLU}

Central Offices

Botiguers, 3, 1ª Planta
Parque Empresarial Táctica
46980, Paterna, Valencia, España
Phone & Fax: +34 964 450 498

Logistics-Comptroll

Juan de la Cierva, 5,
Polígono Industrial de La Grela – Bens,
15008 A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 945 079

Tech-Office

Avda. Ferreiros, 143, 2ª P
Polígono Industrial Río Do Pozo,
15578, Narón, A Coruña, España
Phone & Fax: +34 981 925418

We Are Intabiotech

Intabiotech is an all-encompassing Global “S&S” (Sourcing & Supply) Commercial Company, a leading in making connections between companies worldwide, both producers and consumers in a variety of sectors from Life Sciences to Industrials.

As a licensed commercial company We represent products and brands to serve solutions to business companies, both manufacturers, processors, end-product creators, traders and brokers or third party suppliers and industrial producers. With a network of dedicated people, agents, distributors, representatives and commercial partners all across the planet, and a portfolio of +200.000 product references from Biopharma, Research, Innovative Foods, Cutting-Edge Therapies, Life Sciences, Industrials, Performance Materials, Defense, Agribusiness, etc., we are the leading solutions provider in Sourcing & Supply for all needs.

Contact us and discover all our potential and how we can help!



Marcos Linares
Key Account Commercial

intabiotech.com

Localizaciones

Domicilio Social, Fiscal y Oficinas Centrales

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España

Tel: +34 964 450 498

Fax: +34 981 925 418

intabiotech@intabiotech.com

www.intabiotech.com

Logística y Control · Oficinas Administrativas

Juan de la Cierva, 5, Polígono Industrial de La Grela-Bens

15008, A Coruña, España

Tel: +34 981 945 079

intabiotech@europe.com

www.intabiotech.com

Oficina Técnica, Tránsitos y Distribución

Avenida dos Ferreiros, 143, Polígono Industrial Rio do Pozo

15578, narón, A Coruña, España

Tel: +34 981 101 525

intabiotech@europe.com

www.intabiotech.com

Somos Intabiotech

Intabiotech es una empresa líder en S&S (Sourcing & Supply) que conecta a empresas de todo el mundo con nosotros y entre si, tanto productores como consumidores de productos y servicios en los campos más variados desde las Ciencias de la Vida hasta los sectores Industriales.

Intabiotech es una compañía comercial que representa productos y marcas para aportar soluciones a diferentes negocios y empresas a través de su red de agentes, distribuidores, socios, etc., gente muy dedicada que se esfuerza cada día para hacer llegar nuestros productos y soluciones a todos aquellos que las necesitan o las demandan. Con un portafolio de mas de 200.000 referencias de producto desde la Biofarmacia, la investigación, las innovaciones en Alimentación y Nutrición tanto humana como animal, las terapias avanzadas o los materiales de consumo, somos líderes en la provisión de soluciones en Sourcing & Suply para todas y cada una de las necesidades.

Contáctanos y descubre nuestro potencial y cómo podemos serte de utilidad a tu empresa o negocio.

www.intabiotech.com



Contactos

Información General

intabiotech@intabiotech.com

Oficina Legal

legal@intabiotech.com

Regulación

regulatory@intabiotech.com

Comercial

dircom@intabiotech.com

Control

intabiotech@europe.com



ITB



Your reliable partner in Sourcing & Supply with an offer of +210.000 Product References.



INTABIOTECH
Your Reliable Partner in
Sourcing & Supply

www.intabiotech.com