



INTABIOTECH

Ciencia aplicada. Ingredientes con propósito.

DecaLact™ DECAPEPTIDOS DE CASEÍNA LÁCTEA

Bioactivos obtenidos mediante un proceso patentado de hidrólisis enzimática

Ingrediente peptídico de origen lácteo desarrollado para formulaciones avanzadas en nutrición, bienestar y alimentación funcional, con enfoque en calidad, trazabilidad y seguridad regulatoria.

5 RAZONES PARA ELEGIR DecaLact™



1. Origen lácteo de alta calidad

Materia prima láctea seleccionada y controlada para máxima pureza y consistencia.



2. Proceso patentado

Hidrólisis enzimática avanzada para obtener péptidos bioactivos con alta reproducibilidad.



3. Perfil bioactivo

Diseñado para aportar beneficios funcionales con alto valor añadido.



4. Aplicación versátil

Idóneo para alimentos, nutrición deportiva y médica, y desarrollos lácteos innovadores.

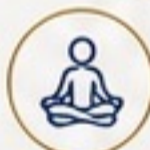


5. Soporte técnico y regulatorio

INTABIOTECH acompaña el proyecto desde el concepto hasta la documentación.



APLICACIONES



Complementos alimenticios orientados al bienestar y la relajación



Nutrición deportiva y nutrición médica



Productos lácteos fermentados e innovación funcional



MARCO DE CUMPLIMIENTO EN LA UE



Ingrediente derivado de proteínas lácteas para proyectos alimentarios y nutracéuticos dentro del marco regulatorio aplicable en la Unión Europea.



Referencia al marco de calidad para caseínas y caseinatos destinados a la alimentación humana: **Directiva (UE) 2015/2203.**



Etiquetado y trazabilidad alimentaria conforme al **Reglamento (UE) 1169/2011.**



Advertencia de alérgeno: contiene derivados de leche.

*No se trata solo de un péptido.
Se trata de transformar ciencia láctea en
soluciones que el mercado valore y elija.*



¿POR QUÉ INTABIOTECH?



Criterio técnico y científico



Sourcing y calidad documental



Enfoque B2B para formulación avanzada



Partner fiable para proyectos exigentes



Hablemos de su próximo desarrollo.

www.intabiotech.com

La posición comercial, las alegaciones y el encaje final del producto deben evaluarse según la categoría alimentaria, el mercado objetivo y la normativa aplicable.



INTABIOTECH

Applied science. Ingredients with purpose.

DecaLact™ MILK CASEIN DECAPEPTIDES

Bioactives obtained through a patented enzymatic hydrolysis process

Milk-derived peptide ingredient developed for advanced formulations in nutrition, wellness and functional food, with a focus on quality, traceability and regulatory safety.



5 REASONS TO CHOOSE DecaLact™



1. High-quality dairy origin

Selected and controlled dairy raw material for maximum purity and consistency.



2. Patented process

Advanced enzymatic hydrolysis technology to obtain bioactive peptides with high reproducibility.



3. Bioactive profile

Designed to deliver functional benefits in high value-added formulations.



4. Versatile application

Ideal for foods, sports nutrition, medical nutrition and innovative dairy developments.



5. Technical and regulatory support

INTABIOTECH supports the project from concept to documentation.



APPLICATIONS



Food supplements

Designed for wellness and relaxation



Sports nutrition and medical nutrition



Fermented dairy products and functional innovation



EU COMPLIANCE FRAMEWORK

- ✓ Ingredient derived from dairy proteins for food and nutraceutical projects within the applicable regulatory framework in the European Union.
- ✓ Reference to the quality framework for caseins and caseinates intended for human consumption: **Directive (EU) 2015/2203.**
- ✓ Food labelling and traceability in accordance with **Regulation (EU) 1169/2011.**
- ✓ Allergen warning: contains milk derivatives.



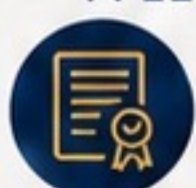
*It is not just a peptide.
It is about transforming dairy science
into solutions the market values and chooses.*



WHY INTABIOTECH?



Technical and scientific expertise



Sourcing and documentary quality



B2B focus for advanced formulation



Reliable partner for demanding projects



Let's talk about your next development.

www.intabiotech.com

The final product positioning, claims and classification must be assessed according to the food category, the target market and the applicable regulations.