

**PRODUCT
PORTFOLIO
PORTAFOLIO
DE PRODUCTOS**



novapron⁺
from **JBS**

Every food becomes better

OUR BUSINESS

One of the largest producers of bovine collagen in the world, Novapron®, a business unit of the JBS group, offers innovative ingredient solutions for various sectors of the food industry.

WORKING GLOBALLY,
NOVAPRON® EXPORTS
TO MORE THAN

40 COUNTRIES
ON ALL
CONTINENTS.

NUESTRO NEGOCIO

Uno de los mayores productores de colágeno bovino del mundo, Novapron®, una unidad de negocio del grupo JBS, ofrece soluciones de ingredientes innovadoras para diversos sectores de la industria alimentaria.

CON OPERACIONES
GLOBALES, NOVAPRON®
EXPORTA A MÁS DE

40 PAÍSES EN
TODOS LOS
CONTINENTES.



Located in **Guaíçara/São Paulo – Brazil**, the industrial unit is officially authorized by the Ministry of Agriculture (SIF 1125), certified by Anvisa and the quality management system complies with **ISO 9001:2015** and **FSSC 22000** standards.

HALAL Certification – Novapron® is the only global manufacturer of bovine collagen that has 100% traceability, as it maintains total control of the production chain.

Ubicada en **Guaíçara/São Paulo – Brasil**, la unidad industrial está oficialmente autorizada por el Ministerio de Agricultura (SIF 1125), certificada por Anvisa y el sistema de gestión de calidad cumple con las normas **ISO 9001:2015** y **FSSC 22000**.

Certificación HALAL – Novapron® es el único fabricante mundial de colágeno bovino que tiene un 100% de trazabilidad, ya que mantiene el control total de la cadena de producción.



ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



FSSC 22000

BUREAU VERITAS
Certification



OUR LINES NUESTRAS LINEAS

novapron⁺
from JBS

ANIMAL PROTEINS

LINE OF HIGH PURITY AND FUNCTIONAL PROTEINS.

Novapro+ is the ideal option to guarantee more texture, juiciness, yield and stability to processed foods.

LÍNEA DE PROTEÍNAS FUNCIONALES Y DE ALTA PUREZA.

Novapro+ es la opción ideal para garantizar más textura, jugosidad, rendimiento y estabilidad a los alimentos procesados.

FUNCTIONAL SYSTEMS

TAILOR-MADE INGREDIENT SOLUTIONS.

Our line of functional systems offers the best solutions in additives and ingredients developed to measure and adapted to market needs, resulting in technological benefits in terms of flavor and juiciness, texture, protein content, creaminess, stability, among other advantages.

SOLUCIONES DE INGREDIENTES A MEDIDA.

Nuestra línea de sistemas funcionales ofrece las mejores soluciones en aditivos e ingredientes desarrollados a la medida y adaptados a las necesidades del mercado, resultando en beneficios tecnológicos en términos de sabor y jugosidad, textura, contenido proteico, cremosidad, estabilidad, entre otras ventajas.

SOLUTIONS / SOLUCIONES

Novapron® produces collagens and functional systems using processes that guarantee product functionality, safety and quality, following the most rigorous international standards. With a modern structure and a highly qualified technical team, it offers solutions as needed.

Novapron® produce colágenos y sistemas funcionales mediante procesos que garantizan la funcionalidad, seguridad y calidad del producto, siguiendo los más rigurosos estándares internacionales. Con una estructura moderna y un equipo técnico altamente calificado, ofrece soluciones según las necesidades.

APPLICATIONS / APLICACIONES

More functionality for your burgers, sausages, mortadella, seasoned, marinated, breaded, as well as other meat products. Also suitable for UHT drinks, processed cheeses, other dairy products and pet food.

Más funcionalidad para tus hamburguesas, salchichas, longanizas, mortadela, aliñadas, adobadas, empanizadas, así como otros productos cárnicos. También apto para bebidas UHT, quesos fundidos, otros productos lácteos y alimentos para mascotas.



NOVAPRO[®] ANIMAL PROTEINS

HIGH FUNCTIONALITY PROTEINS / PROTEÍNAS DE ALTA FUNCIONALIDAD

The Novapro+ is the **ideal option to guarantee more texture, juiciness, yield and stability** in processed foods.

Novapro+ es la opción **ideal para garantizar más textura, jugosidad, rendimiento y estabilidad** en alimentos procesados.

NOVAPRO[®] FIBER NOVAPRO[®] FIBRA

High-functionality bovine protein, applied to burgers, sausages and breading.

Colágeno bovino de alta funcionalidad, aplicada a hamburguesas, embutidos y empanados.

NOVAPRO[®] POWDER NOVAPRO[®] POLVO

High functionality bovine collagen applied to meat products (hams, sausages, mortadella, brines, injected, emulsified, sliced, marinated and breaded products) and Pet Food.

Colágeno bovino de alta funcionalidad aplicado a productos cárnicos (jamones, embutidos, mortadela, salmueras, productos inyectados, emulsionados, loncheados, adobados y empanizados) y Pet Food.

NOVAPRO[®] FLAKES NOVAPRO[®] ESCAMAS

Highly functional bovine collagen applied to molded and breaded products.

Colágeno bovino altamente funcional aplicado a productos moldeados y empanados.

Solutions for dairy products to improve viscosity, avoid syneresis and provide more creaminess and texture.
Soluciones para lácteos para mejorar la viscosidad, evitar la sinéresis y aportar más cremosidad y textura.

BENEFITS / BENEFICIOS



- ✓ Improves texture and juiciness;
- ✓ Increases water retention capacity;
- ✓ Improves emulsion stability;
- ✓ Improves slicing;
- ✓ Helps with protein coverage;
- ✓ Increases injection and cooking yields;
- ✓ Reduces shrinkage of burgers and sausages after cooking.



- ✓ Mejora la textura y la jugosidad;
- ✓ Aumenta la capacidad de retención de agua;
- ✓ Mejora la estabilidad de la emulsión;
- ✓ Mejora el corte;
- ✓ Ayuda con la cobertura de proteínas;
- ✓ Aumenta los rendimientos de inyección y cocción;
- ✓ Reduce el encogimiento de hamburguesas y salchichas después de la cocción.



100% natural



Non-allergenic
No alergénico



Non-GMO



Without INS or E-number
Sin INS o E-number



Clean label
Etiqueta limpia



Halal

NOVAPRO[®] T20

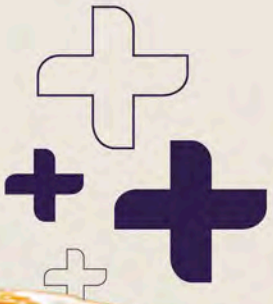
novapron⁺
from JBS

HIGH FUNCTIONALITY PROTEIN SOLUTION FOR APPLICATIONS IN MEAT PRODUCTS.

SOLUCIÓN PROTEICA DE ALTA FUNCIONALIDAD PARA APLICACIONES EN PRODUCTOS CÁRNICOS.

BENEFITS / BENEFÍCIOS

- ✓ Improves the juiciness of the final product;
- ✓ Improves the stability of emulsions;
- ✓ Improves texture and sliceability;
- ✓ Reduces cooking losses;
- ✓ Reduces formulation cost;
- ✓ Lower water activity.



- ✓ Mejora la jugosidad del producto final;
- ✓ Mejora la estabilidad de las emulsiones;
- ✓ Mejora la textura y la capacidad de corte;
- ✓ Reduce las pérdidas por cocción;
- ✓ Reduce el costo de formulación;
- ✓ Menor actividad del agua.

APPLICATIONS / APLICACIONES

• MORTADELLA;
• SAUSAGE;
• FRANKS;
• INJECTED AND MARINATED MEAT PRODUCTS.

• MORTADELLA;
• EMBUTIDO;
• SALCHICHAS;
• PRODUCTOS CÁRNICOS INYECTADO Y MARINADO.



100% natural



Non-allergenic
No alergénico



Non-GMO



Without INS or E-number
Sin INS o E-number



Clean label
Etiqueta limpia

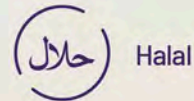
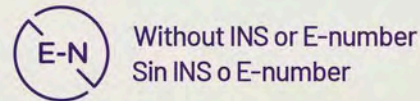


Halal

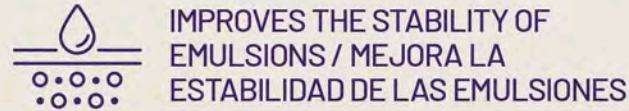
NOVAPRO® CS

SOLUTION WITH HIGH PROTEIN CONTENT FOR APPLICATIONS IN MEAT PRODUCTS.

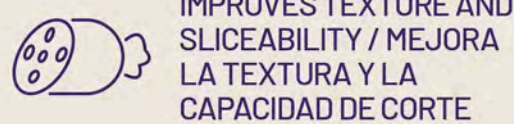
SOLUCIÓN CON ALTO CONTENIDO PROTEICO PARA APLICACIONES EN PRODUCTOS CÁRNICOS.



BENEFITS / BENEFICIOS



IMPROVES THE STABILITY OF EMULSIONS / MEJORA LA ESTABILIDAD DE LAS EMULSIONES



IMPROVES TEXTURE AND SLICEABILITY / MEJORA LA TEXTURA Y LA CAPACIDAD DE CORTE



REDUCES COOKING LOSSES / REDUCE LAS PÉRDIDAS POR COCCIÓN



MORE JUICINESS AND FLAVOR / MÁS JUGOSIDAD Y SABOR

APPLICATIONS / APLICACIONES

- MORTADELLA
- MORTADELA
- SAUSAGE
- EMBUTIDO
- FRANKS
- SALCHICHAS

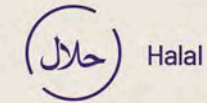
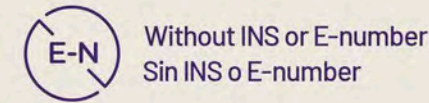
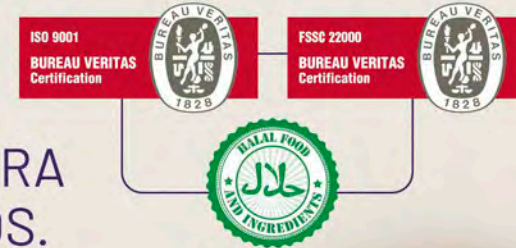


NOVAPRO® NATURAL*

DEHYDRATED BEEF STOCK

*Minimally processed, no artificial ingredients. / *Mínimamente procesado, sin ingredientes artificiales.

HIGH FUNCTIONALITY PROTEIN
FOR APPLICATIONS IN MEAT PRODUCTS.
PROTEÍNA DE ALTA FUNCIONALIDAD PARA APLICACIONES EN PRODUCTOS CÁRNICOS.



TECHNICAL ADVANTAGES / VENTAJAS TÉCNICAS

- ✓ Increase the protein level;
- ✓ Aumentar el nivel de proteínas;
- ✓ Improve yield of cooked products;
- ✓ Mejorar el rendimiento de los productos cocidos;
- ✓ Stabilizer and emulsifier agent, increasing fat retention;
- ✓ Agente estabilizante y emulsionante, aumentando la retención de grasas;
- ✓ Improve texture and sliceability;
- ✓ Mejorar la textura y la capacidad de corte;
- ✓ Retain natural moisture in the meat;
- ✓ Conservar la humedad natural de la carne;
- ✓ Reduces syneresis;
- ✓ Reduce la sinéresis;
- ✓ Lean meat substitution.
- ✓ Sustitución de carnes magras.

+ JUICINESS

+ JUGOSIDAD

APPLICATIONS / APLICACIONES

- BEEF HOT DOGS AND CORN DOG;
- HOT DOGS DE TERNERA Y HOT DOGS DE MAÍZ;
- FRANKS;
- SALCHICHAS (FRANKFURTER);
- BEEF JERKY;
- CARNE SECA;
- BEEF PATTIES;
- EMPANADAS DE CARNE;
- BEEF SAUSAGES;
- PRODUCTOS DE CARNE DE VACUNO DE MÚSCULO ENTERO (CARNE ASADA, PASTRAMI, CARNE EN CONSERVA);
- WHOLE MUSCLE BEEF PRODUCTS (ROAST BEEF, PASTRAMI, CORNED BEEF);
- SOUPS AND BROTHS.
- SOPAS Y CALDOS.



NOVAPRO[®] REC

NOVAPRO SF REC IS AN INNOVATIVE FUNCTIONAL SYSTEM THAT INTEGRATES A VARIETY OF COLLAGEN PROFILES AND ESSENTIAL ENZYMES.

NOVAPRO SF REC ES UN SISTEMA FUNCIONAL INNOVADOR QUE INTEGRA UNA VARIEDAD DE PERFILES DE COLÁGENO Y ENZIMAS ESENCIALES.

NOVAPRO SF REC offers a significant increase in the protein base, assisting in the restructuring process, which results in a unique texture in the final product.



NOVAPRO SF REC ofrece un aumento significativo de la base proteica, ayudando en el proceso de reestructuración, lo que da como resultado una textura única en el producto final.

PRODUCTS RESTRUCTURED WITH NOVAPRO SF REC

- ✓ Use of meat clippings, scraps or trimmings;
- ✓ Clean Label Declaration;
- ✓ Noble finished product with meat texture;
- ✓ Increased cooking yield of the restructured product;
- ✓ Improves juiciness.

PRODUCTOS REESTRUTURADOS CON NOVAPRO SF REC

- ✓ Uso de recortes, sobras o recortes de carne;
- ✓ Declaración de Etiqueta Limpia;
- ✓ Producto acabado noble con textura cárnica;
- ✓ Mayor rendimiento de cocción del producto reestructurado;
- ✓ Mejora la jugosidad.

PROCESSO PRODUTIVO

REESTRUTURADO COM NOVAPRO SF REC

- Retalhos de carne bovina;
- Adição de salmoura com NOVAPRO SF REC e massageamento;
- Embutimento para descanso sob refrigeração;
- Peça congelada e reestruturada (após descanso sob refrigeração) pronta para corte;
- Medalhões - Pedacos íntegros como se nunca tivessem sido cortados.

PROCESSO PRODUTIVO

REESTRUTURADO COM NOVAPRO SF REC

- Retalhos de carne bovina;
- Adição de salmoura com NOVAPRO SF REC e massageamento;
- Embutimento para descanso sob refrigeração;
- Peça congelada e reestruturada (após descanso sob refrigeração) pronta para corte;
- Medalhões - Pedacos íntegros como se nunca tivessem sido cortados.

APPLICATIONS / APLICACIONES

BEEF / CARNE DE RES



PIG MEAT / CARNE DE CERDO



CHICKEN MEAT / CARNE DE POLLO



FISH / PEZ



INDICATIONS FOR USE: Application of 1 to 2% on clippings, flaps or meat trimmings in general, for restructuring.

INDICACIONES PARA EL USO: Aplicación de 1 a 2% sobre recortes, solapas o recortes de carne en general, para reestructuración.

NOVAPRO[®] PET

novapron⁺
from JBS

FUNCTIONAL PROTEINS DEVELOPED FOR APPLICATIONS IN PET FOOD.



PROTEÍNAS FUNCIONALES DESARROLLADAS PARA APLICACIONES EN ALIMENTOS PARA MASCOTAS.



BENEFITS / BENEFICIOS

- ✓ Increases protein content;
- ✓ Clean label and non-allergenic;
- ✓ Improves texture;
- ✓ Improves flexibility;
- ✓ Increases income;
- ✓ Cost reduction.
- ✓ Aumenta el contenido de proteínas;
- ✓ Etiqueta limpia y no alergénica;
- ✓ Mejora la textura;
- ✓ Mejora la flexibilidad;
- ✓ Aumenta los ingresos;
- ✓ Reducción de costo.

APPLICATIONS / APLICACIONES

- DRY OR WET RATIONS
- SNACKS
- COOKIES
- CANNED GOODS AND POUCHES
- RACIONES SECAS O HÚMEDAS
- APERITIVOS
- GALLETAS
- CONSERVAS Y BOLSAS





novapron⁺
from JBS



ENTRE EM CONTATO COM
NOSSO TIME E **SAIBA MAIS.**

CONTATO

WWW.NOVAPRON.COM.BR
+55 14 3547-9804
COMERCIAL@NOVAPRON.COM.BR

AV. PAULO XAVIER RIBEIRO, 495
CENTRO - GUAÍÇARA - SÃO PAULO
BRASIL - CEP 16430-500