



EMCOCER

EMPRESA COMERCIALIZADORA DE CEREALES

GRANOS

CONVENCIONALES



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

CHIA

SALVIA HISPANICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La CHIA, cultivada desde la época de los ancestros Maya por sus propiedades nutritivas; es una semilla que crece en suelos no muy húmedos como arcilla o arenas que cuentan con luz solar, su mejor crecimiento se realiza entre 1.000 a 2.750 m sobre el nivel del mar en climas tropicales y subtropicales.

Las SEMILLAS DE CHIA son cultivadas, acondicionadas y envasadas a través de un proceso controlado. Son 100 % vegetal, libres de gluten, no es un producto genéticamente modificado.

La SEMILLA DE CHIA; se lo considera un producto alimenticio que se caracteriza por su alto contenido de Proteína vegetal, Calcio, Potasio, Antioxidantes, Hierro. Reconocida a nivel mundial por la gran cantidad de Omega 3 que aporta al organismo. Aportando también la fibra necesaria para una mejor salud digestiva.

Pueden ser consumidas como complemento nutritivo en la elaboración de varios alimentos: panificación, repostería, suplementos nutricionales, jugos.

**EMCOCER**

Empresa Comercializadora de Cereales

CHIA

SALVIA HISPANICA

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

PORTAMAÑO		
DIÁMETRO	TOLERANCIA	
1,00 mm - 2,00 mm.	< 30 %	
El tamaño de partícula de la semilla de chía es igual o superior a 1.5 mm de diámetro.		
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
Parámetro	Unidad	Tolerancia
Material extraño	%	≤ 0,30
Se considera material extraño la presencia de todo material distinto de las semillas de chía.		

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	≤ 10
Proteínas	%	≥ 15
Cenizas	%	≤ 5
Grasa	%	≥ 20
Fibra cruda	%	≥ 30

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Aerobios Mesófilos UFC/g	<10 ⁴
Coliformes totales UFC/g	<1x10 ²
Escherichia Coli/g	Ausencia
Salmonella spp /25 g Levadura UFC/g	Ausencia
Mohos UFC/g	1 0 0 m a x 1 0 0 m a x

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	26,25 g/100g
Fibra Cruda	38,90 g/100g
Carbohidratos	47,87 g/100g
Valor energético	472 Kcal/100g
Proteína	16,12 g/100g
Calcio	529 mg/100g
Fósforo	604 mg/100g
Vitamina B1 (Tiamina)	0,87 mg/100g
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,17 mg/100g
Omega 3	18,21 g/100g
Omega 6	6,37 g/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Gris, Marrón, Negro y blanco.
Olor: Característico
Sabor: Característico.
Aspecto: Semilla pequeña de forma ovalada.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto	Semilla de Chía
Ítem del peso	100 gramos
Elaborado por	IN- NUTRA SRL.
N° de Lote:	
F. Venc:	
Santa Cruz - Bolivia	



EMCO CER
Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA DE **CHIA**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La CHIA, cultivada desde la época de los ancestros Maya por sus propiedades nutritivas; es una semilla que crece en suelos no muy húmedos como arcilla o arenales que cuentan con luz solar, su mejor crecimiento se realiza entre 1.000 a 2.750 m sobre el nivel del mar en climas tropicales y subtropicales.

Las SEMILLAS DE CHIA son cultivadas, acondicionadas y envasadas a través de un proceso controlado. Son 100 % vegetal, libres de gluten, no es un producto genéticamente modificado.

La harina de la semilla de chia controla los niveles de glucosa, aumenta la resistencia deportiva, mejora la velocidad del tránsito intestinal, previene el estreñimiento, genera estímulo cerebral y fomenta la depuración de toxinas.

El 50% de la harina de chia está formado por carbohidratos complejos y fibra de tipo soluble. Esta última es denominada micilago y actúa como un gel en el estómago que sirve como barrera natural frente a los jugos digestivos y los alimentos.

Puede ser usada para preparar productos de panadería, repostería, tales como: pan, galletas y repostería en general, puede ser utilizada como saborizante nutritivo en yogures y cereales.



EMCOCER

Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA DE **CHIA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100g

Energía total	(Kcal)	370
Proteínas	(g)	20
Grasa	(g)	5,19
Carbohidratos	(g)	37,6
Azúcares Disp.	(g)	8,6
Fibra	(g)	25
Sodio	(mg)	23,76

* %Valores Diarios de referencia en base a una dieta de 2.000 kcal.
o 8400 kj Estos valores diarios pueden ser mayores o menores
dependiendo de las necesidades energéticas de cada individuo.

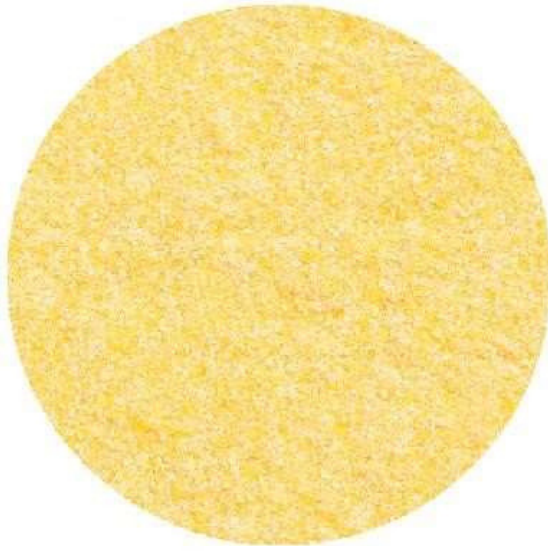
PERFIL DE AMINOÁCIDOS POR CADA 100 g.

Triptófano (g)	0,447	Valina (g)	0,975
Treonina (g)	0,728	Arginina (g)	2,199
Isoleucina (g)	0,822	Histidina (g)	0,545
Leucina (g)	1,407	Alanina (g)	1,071
Lisina (g)	0,995	Ácido Aspártico (g)	1,733
Metionina (g)	0,603	Ácido glutámico (g)	3,592
Cistina (g)	0,418	Glicina (g)	0,968
Fenilalanina (g)	1,043	Prolina (g)	0,796
Tirosina (g)	0,578	Serina (g)	0,077



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA DE **MAIZ**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido a partir de la molienda del maíz limpio y clasificado con tecnología de avanzada, obteniendo una granulometría homogénea y altísima pureza, característica especial de este producto.

Ideal para la preparación de harinas y alimentos para consumo humano,

Producto natural, conserva todos los nutrientes propios del maíz intactos,

Es este un producto de calidad superlativa, libre de toda sustancia extraña.

Se la usa también en la elaboración panes, arepas, tortillas etc.

VIDA ÚTIL

12 meses desde la fecha de elaboración, cuando es almacenado en condiciones adecuadas.

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 1kg /25 kg



EMCOCER

Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA DE MAIZ

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G

Energía total	359 Kcal
Proteínas	7.4
Carbohidratos	77.7
Grasa	0.9
Fibra	0.6

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Grasa	2,20 % Máx.
Almidón	81,00 %
Fibra	0,52 %
Ceniza (550600°C)	0,43 %
Proteína – (Nx 5.7)	5 / 6 Máx.
Humedad	12,00 % Máx.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesofilos (UFC/G):	9000
Staphylococcus	Negativo
Aflatoxinas	Ausencia de B1, B2, G1 y G2.
Salmonella	Negativo
Escherichia Coli	Negativo

GRANULOMETRIA

MICRONES	% RETENIDO
600	2 Max
420	27
297	47
250	20
Menor de 250	5 Max



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA DE **QUINUA**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

CHENOPODIUM QUINOA

La Quinoa Real: el "Grano de Oro" de Bolivia; con un sistema de producción milenario que respeta el suelo y la biodiversidad de la zona. Es cultivada en el Altiplano Sur de Bolivia entre 2000 a 3000 metros sobre el nivel del mar, los métodos utilizados para su cultivo son los mismos que utilizaban los Incas hace 5000 años atrás. Es un alimento fácil de digerir, libre de Gluten y que no ha sido modificado genéticamente.

La Quinoa Real producida en Bolivia, es reconocida y aceptada en el mundo como el único grano rico en proteína y que contiene los 20 aminoácidos esenciales, constituyéndose un alimento de calidad para la salud y la seguridad alimentaria de las actuales y futuras generaciones.

La HARINA DE QUINUA REAL es un producto resultante de la molienda de los granos de quinoa beneficiada, rico en hidratos de carbono, fibra y con mayor contenido proteico que cualquier otro cereal.

La HARINA DE QUINUA REAL es un producto de fácil cocinado y de amplia versatilidad en su uso en panificación, galletería y repostería. Recomendado para personas intolerantes a la lactosa y al gluten.



EMCOCER

Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA DE QUINUA

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

PORTAMAÑO		
DIÁMETRO	TOLERANCIA	
500 μ – 700 μ	< 30 %	
1 μ = 0.001 mm		
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
Parámetro	Unidad	Tolerancia
Impureza	%	Ausencia
Se considera impurezas la presencia de todo material distinto de la harina de quinua		

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	$\leq 11,5$
Proteínas	%	≥ 10
Cenizas	%	$\leq 3,5$
Grasa	%	$\geq 4,0$
Fibra cruda	%	$\geq 2,0$

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Aerobios Mesófilos UFC/g	3×10^5
Coliformes totales UFC/g	$< 1 \times 10^2$
Escherichia Coli /g	Ausencia
Salmonella spp /25 g	Ausencia
Mohos y levaduras UFC/g	3×10^1
Staphylococcus aureus UFC/g	$< 1 \times 10^2$

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	5,6 g/100g
Fibra Cruda	0,79 g/100g
Carbohidratos Valor energético	79,3 g/100g
Proteína	417 Kcal/100g
Calcio	12,3 g/100g
Fósforo	60,1 mg/100g
Hierro	395 mg/100g
Vitamina B1 (Tiamina)	4,31 mg/100g
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,369 mg/100g
	0,020 mg/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco Cremoso.

Olor: Agradable y característico (libre de acidez).

Sabor: Semidulce (libre de acidez).

Aspecto: Polvo homogéneo de textura fina.

Saponina: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:

Harina de Quinua Real

Ítem del peso: 400 gramos

Elaborado por IN- NUTRA SRL.

Nº de Lote:

F. Venc:

Santa Cruz - Bolivia



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA PRECOCIDA DE **QUINUA**

CHENOPODIUM QUINOA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Quinoa Real: el "Grano de Oro" de Bolivia; con un sistema de producción milenario que respeta el suelo y la biodiversidad de la zona. Es cultivada en el Altiplano Sur de Bolivia entre 2000 a 3000 metros sobre el nivel del mar, los métodos utilizados para su cultivo son los mismos que utilizaban los Incas hace 5000 años atrás. Es un alimento fácil de digerir, libre de Gluten y que no ha sido modificado genéticamente.

La Quinoa Real producida en Bolivia, es reconocida y aceptada en el mundo como el único grano rico en proteína y que contiene los 20 aminoácidos esenciales, constituyéndose un alimento de calidad para la salud y la seguridad alimentaria de las actuales y futuras generaciones.

La HARINA PRECOCIDA DE QUINUA REAL es un producto obtenido de la molienda y extrusado por doble tornillo de los granos de quinoa beneficiada, rico en hidratos de carbono, fibra y con mayor contenido proteico que cualquier otro cereal.

La HARINA PRECOCIDA DE QUINUA, es un producto de fácil dilución en líquidos, utilizada mayormente como suplemento nutritivo, en cereales preparados y en barras energéticas.

**EMCOCER**

Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA PRECOCIDA DE QUINUA

CHENOPODIUM QUINOA

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

PORTAMAÑO		
DIÁMETRO	TOLERANCIA	
500 μ – 700 μ	< 30 %	
1 μ = 0.001 mm		
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
Parámetro	Unidad	Tolerancia
Material extraño	%	\leq 0,30
Se considera impurezas la presencia de todo material distinto de la harina de quinua		

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	\leq 11,5
Proteínas	%	\geq 10
Cenizas	%	\leq 3,5
Grasa	%	\geq 4,0
Fibra cruda	%	\geq 2,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Aerobios Mesófilos UFC/g	3×10^5
Coliformes totales UFC/g	$< 1 \times 10^2$
Escherichia Coli/g	Ausencia
Salmonella spp /25 g	Ausencia
Mohos y levaduras UFC/g	3×10^1
Staphylococcus aureus UFC/g	$< 1 \times 10^2$

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	5,30 g/100g
Fibra Cruda	1,8 g/100g
Carbohidratos	73,2 g/100g
Valor energético	385,0
Proteína	Kcal/100g
Calcio	12,6 g/100g
Fósforo	236,00
Hierro	mg/100g
Vitamina B1 (Tiamina)	394,91
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg/100g
	7,50 mg/100g
	0,369 mg/100g
	0,020 mg/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco amarillento.
Olor: Agradable y característico (libre de acidez).
Sabor: Semidulce (libre de acidez).
Aspecto: Polvo textura fina. Saponina: Ausencia

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:
 Harina Precocida de Quinua Real
 Ítem del peso: 100 gramos
 Elaborado por IN- NUTRA SRL
 N° de Lote:
 F. Venc:
 Santa Cruz - Bolivia



EMCO CER
Empresa Comercializadora de Cereales

HOJUELAS DE **QUINUA REAL**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Quinoa Real: el "Grano de Oro" de Bolivia; con un sistema de producción milenario que respeta el suelo y la biodiversidad de la zona. Es cultivada en el Altiplano Sur de Bolivia entre 2000 a 3000 metros sobre el nivel del mar, los métodos utilizados para su cultivo son los mismos que utilizaban los Incas hace 5000 años atrás. Es un alimento fácil de digerir, libre de Gluten y que no ha sido modificado genéticamente.

La Quinoa Real producida en Bolivia, es reconocida y aceptada en el mundo como el único grano rico en proteína y que contiene los 20 aminoácidos esenciales, constituyéndose un alimento de calidad para la salud y la seguridad alimentaria de las actuales y futuras generaciones.

Las HOJUELAS DE QUINUA REAL son obtenidas del grano de quinoa previamente lavados, desaponificados y laminados para formar las hojuelas (quinua beneficiada), este proceso la convierte en un producto de fácil cocción.

Las HOJUELAS DE QUINUA, se consideran un alimento rico en proteínas, carbohidratos y un excelente balance de aminoácidos esenciales para el ser humano. El producto es un alimento consumible en general, recomendado para personas intolerantes a la lactosa y al gluten, también para niños de primera edad.



HOJUELAS DE QUINUA REAL

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

PORTAMAÑO		
DIÁMETRO	TOLERANCIA	
< 1,0 mm	< 30 %	
El tamaño de partícula de las hojuelas de quinua es igual o superior a 1mm de diámetro.		
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
Parámetro	Unidad	Tolerancia
Impureza	%	≤ 0,35
Se considera impurezas la presencia de todo material distinto de las hojuelas de quinua.		

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	≤13,5
Proteínas	%	≥10
Cenizas	%	≤3,5
Grasa	%	≥4,0
Fibra cruda	%	≥2,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Aerobios Mesófilos UFC/g	2×10^5
Coliformes totales UFC/g	$< 1 \times 10^2$
Escherichia Coli/g	Ausencia
Salmonella spp /25 g	Ausencia
Mohos y levaduras UFC/g	3×10^1
Staphylococcus aureus UFC/g	$< 1 \times 10^2$

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	6,44 g/100g
Fibra Cruda Carbohidratos	1,43 g/100g
Valor energético Proteína	76,9 g/100g
Calcio Fósforo Hierro	419,0
Vitamina B1 (Tiamina) Vitamina B2 (Riboflavina)	Kcal/100g
	13,2 g/100g
	76,7 mg/100g
	384 mg/100g
	4,83 mg/100g
	0,369 mg/100g
	0,020 mg/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Cremoso brillante uniforme.
Olor: Agradable y fresco libre de sabores indeseables.
Sabor: Semidulce.
Aspecto: Grano laminado entero.
Saponina: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:
Hojuela de Quinua Real.
Ítem del peso: 350 gramos.
Elaborado por IN- NUTRA SRL.
N° de Lote:
F. Venc:
Santa Cruz - Bolivia



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

POP DE QUINUA

INSUFLADO DE QUINUA REAL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Quinoa Real: el "Grano de Oro" de Bolivia; con un sistema de producción milenario que respeta el suelo y la biodiversidad de la zona. Es cultivada en el Altiplano Sur de Bolivia entre 2000 a 3000 metros sobre el nivel del mar, los métodos utilizados para su cultivo son los mismos que utilizaban los Incas hace 5000 años atrás. Es un alimento fácil de digerir, libre de Gluten y que no ha sido modificado genéticamente.

La Quinoa Real producida en Bolivia, es reconocida y aceptada en el mundo como el único grano rico en proteína y que contiene los 20 aminoácidos esenciales, constituyéndose un alimento de calidad para la salud y la seguridad alimentaria de las actuales y futuras generaciones.

El POP DE QUINUA REAL, es un producto insuflado que se obtiene por un proceso térmico y presión, convirtiéndolo en un producto listo para consumir, de textura suave, liviana y crujiente. Es un producto que también puede ser saborizado o endulzado según los requerimientos del cliente.

El POP DE QUINUA REAL, es un alimento completo, práctico y delicioso para consumirlo solo o acompañado de leche, yogurt, jugos, helados.



EMCOCER

Empresa Comercializadora de Cereales

POP DE QUINUA

INSUFLADO DE QUINUA REAL

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

PORTAMAÑO		
DIÁMETRO	TOLERANCIA	
3,00 mm- 4,00 mm.	< 30 %	
El tamaño de partícula de las hojuelas de quinua es igual o superior a 3mm de diámetro.		
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
Parámetro	Unidad	Tolerancia
Material extraño	%	≤ 0,35
Se considera material extraño la presencia de todo material distinto de las pipocas de quinua		

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	≤7,5
Proteínas	%	≥10
Cenizas	%	≤3,5
Grasa	%	≥4,0
Fibra cruda	%	≥2,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Aerobios Mesófilos UFC/g	<10 ⁴
Coliformes totales UFC/g	<1x10 ²
Escherichia Coli/g	Ausencia
Salmonella spp /25 g Levadura	Ausencia
UFC/g	1 0 0 m a x
Mohos UFC/g	1 0 0 m a x

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	5,70 g/100g
Fibra Cruda Carbohidratos	8,90 g/100g
Valor energético Proteína	72,00 g/100g
Calcio	390,00
Fósforo	Kcal/100g
Hierro	11,70 g/100g
Vitamina B1 (Tiamina) Vitamina	85,00 mg/100g
B2 (Riboflavina)	418,00
	mg/100g
	2,60 mg/100g
	0,11 mg/100g
	0,11 mg/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Crema brillante uniforme.
Olor: Característico
Sabor: Característico semidulce.
Aspecto: Grano Esférico poroso
Saponina: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:
Pop de Quinua Real
Ítem del peso: 100 gramos
Elaborado por IN- NUTRA SRL.
Nº de Lote:
F. Venc:
Santa Cruz - Bolivia



EMCOCER

Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA PRECOCIDA DE **ARROZ**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de granos de Arroz seleccionado los cuales son sometidas al proceso de extrusión, en donde se aplica alta temperatura y presión, por un breve espacio de tiempo, produciéndose una serie de cambios en la forma, estructura y composición del alimento. Obteniendo un producto gelatinizado, cocido y de reconstitución instantánea (listo para consumir).

Ideal para la elaboración de papillas y batidos nutricionales, así como también utilizado como harina en panificación.

INGREDIENTES

Granos de Arroz seleccionados

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: Producto de consistencia polvorienta y aspecto homogéneo.
- Color: Blanco.
- Olor y sabor: Agradable y característico.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, en lugar seco, ventilado y protegido de la luz y calor.

VIDA ÚTIL

12 meses desde la fecha de elaboración, cuando es almacenado en condiciones adecuadas.

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 1kg /25 kg



EMCOCER

Empresa Comercializadora de Cereales

HARINA PRECOCIDA DE **ARROZ**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G

Energía total	359 Kcal
Proteínas	7.4
Carbohidratos	77.7
Grasa	0.9
Fibra	0.6

* %Valores Diarios de referencia en base a una dieta de 2.000 kcal.
o 8400kj Estos valores diarios pueden ser mayores o menores
dependiendo de las necesidades energéticas de cada individuo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	≤ 5%
Acidez (Exp. En ácido sulfúrico)	≤ 0.4%
Gelatinización	> 94%
Aflatoxinas	No detectable en 5.ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesofilos	< 10000 ufc/g
Mohos	< 100 ufc/g
Levaduras	< 100 ufc/g
Coliformes	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Salmonella/25g	ausente/ 25g