



EMCOCER

EMPRESA COMERCIALIZADORA DE CEREALES

ENVASADOS

CARNE DESOYA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La carne de soya es un producto elaborado a partir de granos de soya seleccionados de producción nacional y de alta calidad.

La carne de soya tiene características nutricionales excepcionales por un alto contenido proteico, muy bajo contenido de grasas saturadas.

Es un producto que puede ser preparado y consumido en diversas formas. Nutricionalmente podemos destacar su alto contenido de "Calcio, Fosforo, Hierro, Vitamina B1 y Vitamina B2" aportando favorablemente en el desarrollo nutricional del niño en la etapa de crecimiento.

INGREDIENTES

Proteína texturizada de soya.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Olor: Natural y agradable, libre de olores extraños.
- Sabor: Agradable.
- Color: Característico.

PREPARACIONES

- Remoje durante 5 minutos la Carne de Soya a utilizar con la cantidad necesaria de agua tibia para cubrir el producto.
- Escurra el agua que no ha sido absorbida. Puede usarse sola o mezclada con carne molida (de res), en ambos casos condimentar a gusto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

VIDA ÚTIL

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

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 250 g/ 1kg /25 kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G

Valor energético	(Kcal)	335
Proteína	(g)	45.8
Carbohidratos	(g)	34
Grasa	(g)	1.86
VITAMINAS Y MINERALES		
Calcio	(mg)	208
Fosforo	(mg)	618

*%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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	UFC/ g	10
Coliformes totales	UFC/g	<10(*)
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10(*)
Salmonella Spp (en 25g)		Ausencia
Escherichia Coli	UFC/g	<10(*)
Mohos y levaduras	UFC/g	<10(*)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El alimento chocolatado en polvo, es una mezcla concentrada a base de cacao en polvo y componentes lácteos, con bajo contenido en sodio, es un producto apto para el consumo de toda la familia.

CHOCONUTRA, es un alimento enriquecido con Vitaminas (A, C, D, B1, B2, B6 y B12), Minerales (hierro, fósforo, calcio, zinc, magnesio) y Ácido fólico.

INGREDIENTES

Azúcar; cacao en polvo; leche en polvo descremada; suero de leche en polvo; Vitaminas: A, C, D, E, K, B1, B2, B6, Ácido Fólico; Minerales: calcio, hierro, fósforo, magnesio y zinc; aroma idéntico al natural de chocolate y vainilla; lecitina de soya (emulsionante); maltodextrina; colorantes (E-129, E-110, E-132). NO CONTIENE GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura: Polvo homogéneo, libre de partículas extrañas.
- Sabor y olor: Característico a cacao.
- Color: Marrón, característico.

PREPARACIONES

Para preparar 1 vaso de chocolate (200 ml):

- Agregar 2 cucharas (25 g) en un vaso de leche (200 ml) tibia o fría, revolver y listo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

VIDA UTIL

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

PRESENTACIÓN

Envasados con Peso Neto:

- 250 g: Bolsa Trilaminada (Doypack).
- 400 g: Pote plástico (PET).
- 1 kg: Bolsa Trilaminada (Doypack).
- 25 kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	UFC/g	Limites
Mesófilos aerobios	UFC/g	10
Coliformes totales	UFC/g	<10(*)
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10(*)
Salmonella Spp (en 25g)		Ausencia
Escherichia Coli	UFC/g	<10(*)
Mohos y levaduras	UFC/g	<10(*)

CHOCONUTRA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G

Valor energético	(Kcal)	423
Proteína	(g)	5.05
Carbohidratos	(g)	86.46
Grasa	(g)	5.6
VITAMINAS Y MINERALES		
Hierro	(mg)	20
Fosforo	(mg)	180.7
Calcio	(mg)	134.9
Zinc	(mg)	1.1
Magnesio	(mg)	62.2
Sodio	(g)	0.08
Vitamina A	(µg)	185
Vitamina C	(mg)	3.6
Vitamina D	(µg)	27.7
Vitamina B1	(mg)	0.8
Vitamina B2	(mg)	1.0
Vitamina B6	(mg)	3.5
Ácido Fólico	(µg)	232
Vitamina B12	(µg)	0.43
Ácido Fólico	Ácido Fólico	Ácido Fólico
Ácido Fólico	Ácido Fólico	Ácido Fólico

*% 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un alimento calórico, vitamínico y mineral, elaborado en base a Quinua, Almidón Hidrolizado y enriquecido con Vitaminas y Minerales para ayudar a mejorar el estado nutricional, debido a una alimentación insuficiente, con el objeto de reducir o controlar una carencia de nutrientes y reducir el riesgo de contraer enfermedades a personas que presenten falencias o deficiencias nutricionales.

FORTIMIX ayuda a reponer nutrientes esenciales a nuestro organismo para su desarrollo, proporcionando nutrientes importantes para el crecimiento y desarrollo del individuo, así mismo, ayuda a combatir la anemia nutricional, porque contiene Hierro, Ácido Fólico, Vitamina B12, Ácido Ascórbico, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina E, Vitamina A, que colaboran en el bienestar y desarrollo de nuestro organismo.

Este se consume vía oral y aporta calorías, proteínas e hidratos de carbono a nuestro cuerpo, ya que está diseñado para complementar la alimentación de niños y adultos, también en mujeres en estado de Gestación y Lactancia, FORTIMIX también es utilizado en la recuperación de personas sometidas a cualquier tipo de Stress ya que se incrementan las necesidades nutricionales de energía, proteínas, vitaminas y minerales, ayudando a reducir el uso de recursos sanitarios.

FORTIMIX, es un alimento fortificado que puede ser consumido por cualquier tipo de personas y con cualquier tipos de comida, su forma de preparar es muy fácil, además de mejorar la consistencia y la presentación de las comidas.

INGREDIENTES

Harina de quinua precocida, maltodextrina, leche en polvo, fosfato tricálcico (Antiaglomerante), ascorbato de sodio, niacinamida, vitamina E, fumarato ferroso, zinc, D-pantotenato de calcio, vitamina A acetato, piridoxina clorhidrato, vitamina B12, riboflavina, tiaminamononitrato, ácidofólico, D-Biotina, yodo, vitamina B3, ácidoascórbico(Antioxidante).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: Polvo fino.
- Olor: Natural, agradable y libre de olores extraños.
- Color: Blanquecino

PREPARACIONES

Al ser un producto fortificado con vitaminas y minerales, FORTIMIX puede ser preparado de 2 formas:

- Como un Batido Nutricional adicionando 2 cucharas soperas en un vaso de 250ml de tu bebida favorita.
- También puede prepararse en comidas calientes adicionando 2 cucharas soperas al ras de FORTIMIX, en cada comida ya preparada, lista para servir y mezclar bien en la porción que se vaya a consumir para no despreciar el producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener el envase bien cerrado. Conservar en un lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL

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

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 250gr/ 1kg /25 kg

FORTIMIX

ALIMENTO NUTRICIONAL FORTIFICADO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

COMPONENTES	Por 100g	Por Porción (8g)	%VD
Valor energético (Kcal)	387	31	2
Proteína (g)	3,9	0,31	1
Carbohidratos (g)	85,5	6,84	0
Grasa (g)	2,4	0,19	2
Vitamina A (ug)	2883	231	29
Vitamina E (mg)	46,4	3,7	Valor no establecido
Vitamina B1 (mg)	5,8	0,5	33
Vitamina B2 (mg)	6,5	0,5	33
Vitamina B3 (mg)	69	5,5	31
Vitamina B6 (mg)	11	0,9	Valor no establecido
Vitamina B12 (ug)	8	0,6	54
Ácido Fólico (ug)	2967	237	119
Calcio	720	57,6	7
(Pantotenato de calcio) (mg)			
Hierro (Fumarato ferrosos) (mg)	113	9,1	65
Yodo (Yoduro de potasio) (ug)	284	23	15
Zinc (óxido de zinc) (mg)	60	5	32

*%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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Componente	UFC/g	Valor
Mesófilos aerobios	UFC/g	10
Coliformes totales	UFC/g	<10(*)
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10(*)
Salmonella Spp (en 25g)		Ausencia
Escherichia Coli	UFC/g	<10(*)
Mohos y levaduras	UFC/g	<10(*)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La gelatina fortificada con Vitaminas y Minerales es un producto que ha sido desarrollado para satisfacer las necesidades nutricionales del organismo, es un producto enriquecido con Hierro, Zinc, Ácido Fólico, Vitamina A, Vitamina C, que ayuda en los niños a tener un desenvolvimiento sano y previene patologías y alteraciones metabólicas, asegurando un desarrollo óptimo y un sistema inmune saludable.

La gelatina fortificada ayuda a combatir la anemia nutricional por su contenido de hierro, calcio, zinc y ácido fólico se incluye en la alimentación como una dieta blanda recomendada para los infantes, personas de la 3ra edad, inmunodeficientes, o personas que se encuentran bajo un régimen alimenticio en particular

INGREDIENTES

Azúcar; gelatina neutra (agente gelificante); ácido ascórbico (Vitamina C); fumarato ferroso (Hierro); zinc; ácido fólico; vitamina A; ácido cítrico (antioxidante); citrato de sodio (corrector de acidez); saborizantes y colorantes.

Fresa: saborizante artificial a fresa; colorante E-129.

Cereza: saborizante artificial a cereza; colorante E-123.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Polvo granulado.
- Color, Olor y sabor característico.

PREPARACIONES

Todo el contenido en polvo (1kg de gelatina fortificada) rinde para 6 litros de agua:

- Vierta todo el contenido (1kg de gelatina en polvo fortificada) en un recipiente y agregue 3 litros (12 tazas) de agua caliente, mezcle bien hasta que se disuelva completamente; agregue 3 litros (12 tazas) de agua fría y mezcle nuevamente todo.
- Para 250 gr (16 cucharadas colmadas) de gelatina fortificada debe agregar 750 ml (3 tazas) de agua caliente y 750 ml (3 tazas) de agua fría.
- Vierta la preparación en un recipiente o moldes pequeños.
- Refrigerar para que tome consistencia.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener el envase bien cerrado y protegido de la luz y la humedad.

VIDA ÚTIL

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

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 1kg /25 kg

GELATINA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES



INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G		
Valor energético	(Kcal)	387
Proteína	(g)	6.5
Carbohidratos	(g)	0.5
Grasa	(g)	89.1
VITAMINAS Y MINERALES		
Vitamina A	(µg)	415
Vitamina C	(mg)	72
Hierro Microencap- sulado	(mg)	18.7
Zinc	(mg)	11.3
Ácido Fólico	(µg)	400

*%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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Mesófilos aerobios	UFC/ g	10
Coliformes totales	UFC/g	<10(*)
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10(*)
Salmonella Spp (en 25g)		Ausencia

Escherichia Coli	UFC/g	<10(*)
Mohos y levaduras	UFC/g	<10(*)

PURÉ DE PAPAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

EL PURÉ DE PAPAS INSTANTÁNEO elaborado en In-Nutra es un alimento muy rico en hidratos de carbono, se caracteriza por ser un producto de fácil preparación, está listo en pocos minutos a fuego o en microondas.

Es un alimento delicioso para acompañar platos principales, es un producto que mantiene sus características organolépticas, de sabor agradable y textura cremosa.

INGREDIENTES

Harina de papa; emulsionantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos; acidulante: ácido cítrico; conservantes: pirofosfato disódico y bisulfito de sodio; antioxidante: palmitato de ascorbilo; colorante natural: cúrcuma. NO CONTIENE GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: Finas hojuelas.
- Color: Amarillo pálido.
- Olor y sabor: Característico.

PREPARACIONES

- Hervir ½ litro de agua, agregar dos cucharas (25g) de mantequilla y sal a gusto.
- Retire del fuego y adicionar una taza (125ml) de leche fría.
- Vaciar el contenido de la bolsa, deje reposar por uno minuto, mezclar suavemente hasta formar una pasta cremosa.

PREPARACIÓN PARA MICROONDAS:

- Añada en un recipiente para microondas todo el contenido de la bolsa en ½ litro de agua, una taza (125ml) de leche fría, 2 cucharadas (25g) de mantequilla y sal a gusto.
- Colocar en el microondas durante 5 minutos a máxima potencia.
- Retirar del microondas y revolver suavemente.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

VIDA ÚTIL

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

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 125 g/ 1kg /25 kg



Cantidad por porción: 30 gr
Porciones por envase: 8 porciones

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
POR CADA 100G		
Valor energético	(Kcal)	387
Proteína	(g)	6.5
Carbohidratos	(g)	0.5
Grasa	(g)	89.1

*%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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Mesófilos aerobios	UFC/ g	10
Coliformes totales	UFC/g	<10(*)
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10(*)
Salmonella Spp (en 25g)		Ausencia
Escherichia Coli	UFC/g	<10(*)
Mohos y levaduras	UFC/g	<10(*)