



EMCO CER

EMPRESA COMERCIALIZADORA DE CEREALES

ORGÁNICOS



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	



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO BLANCA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

QUINUA (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.

En la QUINUA BLANCA destaca el contenido de potasio, magnesio, calcio, fósforo, hierro y zinc entre los minerales, mientras que también ofrece vitaminas del complejo B en cantidades apreciables y vitamina E con función antioxidante.

**EMCOCER**

Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO BLANCA

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

POR TAMAÑO		
TAMAÑO	DIÁMETRO	TOLERANCIA
Extragrande (Primera) Grandes (Primera)	> 2,0 mm 2,0 - 1,70 mm	≥ 60 %
Medianos (Segunda) Pequeños	1,70 - 1,40 mm < 1,40 mm	≤ 40 %
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
PARÁMETRO	UNIDAD	TOLERANCIA
Pajillas	Unidad	≤ 11
Cuarzo	Unidad	Ausencia
Piedras volcánicas	Unidad	≤ 10
Tierra	Unidad	Ausencia
Material metálico	Unidad	Ausencia
Insectos	Unidad	Ausencia
Excrementos	Unidad	Ausencia
Por su característica del grano		
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	TOLERANCIA
Granos Enteros	%	≥ 97,00
Granos Quebrados	%	≤ 0,75
Granos dañados	%	≤ 0,50
Granos de color	%	≤ 0,1
Granos Germinados	%	≤ 0,10
Granos recubiertos	%	≤ 0,12
Granos inmaduros	%	≤ 0,25

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	5,41 g/100g
Fibra Cruda	1,9 g/100g
Carbohidratos	77,0 g/100g
Valor energético	410 Kcal/100g
Proteína	13,4 g/100g
Calcio	91,6 mg/100g
Fósforo	436 mg/100g
Hierro	4,63 mg/100g
Vitamina B1 (Tiamina)	0,369 mg/100g
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,020 mg/100g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	≤ 12,0
Proteínas Cenizas	%	≥ 12
Grasa	%	≤ 3,0
Fibra cruda	%	≥ 4,0
Carbohidratos	%	≥ 3,0
Saponinas	%	≥ 65
	mg/100g	≤ 26,66

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco perlado uniforme.
Olor: Agradable y fresco libre de olores indeseables
Sabor: Semidulce.
Aspecto: Grano redondo uniforme.
Saponina: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:
 Quinoa Real en grano Blanca
 Peso Neto: 400 gramos
 Hecho por IN-NUTRA SRL
 N° de Lote:
 F. Venc:

Santa Cruz - Bolivia

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	$< 1 \times 10^2$
Bacillus cereus UFC/g	



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO BLANCA, ROJA Y NEGRA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

QUINUA (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.

En la QUINUA BLANCA destaca el contenido de potasio, magnesio, calcio, fósforo, hierro entre los minerales, mientras que también ofrece vitaminas del complejo B en cantidades apreciables y vitamina E con función antioxidante. La QUINUA ROJA tiene un color amarronado rica en riboflavina por la presencia del color y un sabor comparativamente más intenso que la blanca. La QUINUA NEGRA destaca por su contraste de sabor con un toque dulce sutil, Aporta nutrientes esenciales para el organismo tales como el manganeso, fósforo y zinc.

**EMCOCER**

Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO BLANCA, ROJA Y NEGRA

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

POR TAMAÑO		
TAMAÑO	DIÁMETRO	TOLERANCIA
Extragrande (Primera) Grandes (Primera)	> 2,0 mm 2,0 - 1,70 mm	≥ 60 %
Medianos (Segunda) Pequeños	1,70 - 1,40 mm < 1,40 mm	≤ 40 %
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
PARÁMETRO	UNIDAD	TOLERANCIA
Pajillas	Unidad	≤ 11
Cuarzo	Unidad	Ausencia
Piedras volcánicas	Unidad	≤ 10
Tierra	Unidad	Ausencia
Material metálico	Unidad	Ausencia
Insectos	Unidad	Ausencia
Excrementos	Unidad	Ausencia
Por su característica del grano		
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	TOLERANCIA
Granos Enteros	%	≥ 97,00
Granos Quebrados	%	≤ 0,75
Granos dañados	%	≤ 0,50
Granos de color	%	≤ 0,1
Granos Germinados	%	≤ 0,10
Granos recubiertos	%	≤ 0,12
Granos inmaduros	%	≤ 0,25

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	5,41 g/100g
Fibra Cruda	1,9 g/100g
Carbohidratos	77,0 g/100g
Valor energético	410 Kcal/100g
Proteína	13,4 g/100g
Calcio	91,6 mg/100g
Fósforo	436 mg/100g
Hierro	4,63 mg/100g
Vitamina B1(Tiamina)	0,369 mg/100g
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,020 mg/100g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	≤12,0
Proteínas Cenizas	%	≥12
Grasa	%	≤3,0
Fibra cruda	%	≥4,0
Carbohidratos	%	≥3,0
Saponinas	%	≥65
	mg/100g	≤26,66

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco perlado uniforme.
Olor: Agradable y fresco libre de olores indeseables
Sabor: Semidulce.
Aspecto: Grano redondo uniforme.
Saponina: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:
 Quinoa Real en grano Mixta
 Peso Neto: 400 gramos
 Hecho por IN-NUTRA SRL
 N° de Lote:
 F. Venc:

Santa Cruz - Bolivia

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	$< 1 \times 10^2$



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO NEGRA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

QUINUA (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 QUINUA NEGRA destaca por su contraste de sabor con un toque dulce sutil. Aporta nutrientes esenciales para el organismo tales como el manganeso, fósforo y zinc.



EMCOCER
Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO NEGRA

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

PORTAMAÑO		
TAMAÑO	DIÁMETRO	TOLERANCIA
Extragrande (Primera) Grandes (Primera)	> 2,0 mm 2,0 - 1,70 mm	≥ 60 %
Medianos (Segunda) Pequeños	1,70 - 1,40 mm < 1,40 mm	≤ 40 %
Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)		
PARÁMETRO	UNIDAD	TOLERANCIA
Pajillas	Unidad	≤ 11
Cuarzo	Unidad	Ausencia
Piedras volcánicas	Unidad	≤ 10
Tierra	Unidad	Ausencia
Material metálico	Unidad	Ausencia
Insectos	Unidad	Ausencia
Excrementos	Unidad	Ausencia
Por su característica del grano		
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	TOLERANCIA
Granos Enteros	%	≥ 97,00
Granos Quebrados	%	≤ 0,75
Granos dañados	%	≤ 0,50
Granos de color	%	≤ 0,1
Granos Germinados	%	≤ 0,10
Granos recubiertos	%	≤ 0,12
Granos Inmaduros	%	≤ 0,25

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	5,41 g/100g
Fibra Cruda	1,24 g/100g
Carbohidratos	78,00 g/100g
Valor energético	415 Kcal/100g
Proteína	15,00 g/100g
Calcio	87,6 mg/100g
Fósforo	415,0 mg/100g
Hierro	5,23 mg/100g
Vitamina B1 (Tiamina)	0,369 mg/100g
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,020 mg/100g

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	≤ 12,0
Proteínas	%	≥ 12
Cenizas	%	≤ 3,0
Grasa	%	≥ 4,0
Fibra cruda	%	≥ 3,0
Carbohidratos	%	≥ 65
Saponinas	mg/100g	≤ 26,66

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Grano redondo semiplano uniforme.
Color: Rojo Marrón uniforme.
Olor: Agradable y fresco libre de sabores indeseables.
Sabor: Semidulce.
Saponina: Ausencia

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:
Quinoa Real en grano Negra
Peso Neto: 400 gramos
Hecho por IN-NUTRA SRL
N° de Lote:
F. Venc:

Santa Cruz - Bolivia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Aerobios mesofilos 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	$< 1 \times 10^2$
Bacillus cereus UFC/g	15



EMCO CER
Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO ROJA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

QUINUA (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 QUINUA ROJA tiene un color amarronado rica en riboflavina por la presencia del color y un sabor comparativamente más intenso que la blanca, con un toque más fuerte, combina muy bien en ensaladas que lleven frutas o frutos secos.

**EMCOCER**

Empresa Comercializadora de Cereales

QUINUA REAL

EN GRANO ROJA

CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS:

POR TAMAÑO

TAMAÑO	DIÁMETRO	TOLERANCIA
Extragrande (Primera) Grandes (Primera)	> 2,0 mm 2,0 - 1,70 mm	≥ 60 %
Medianos (Segunda) Pequeños	1,70 - 1,40 mm < 1,40 mm	≤ 40 %

Por sus impurezas (1000 gramos de muestra)

PARÁMETRO	UNIDAD	TOLERANCIA
Pajillas	Unidad	≤ 11
Cuarzo	Unidad	Ausencia
Piedras volcánicas	Unidad	≤ 10
Tierra	Unidad	Ausencia
Material metálico	Unidad	Ausencia
Insectos	Unidad	Ausencia
Excrementos	Unidad	Ausencia

Por su característica del grano

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	TOLERANCIA
Granos Enteros	%	≥ 97,00
Granos Quebrados	%	≤ 0,75
Granos dañados	%	≤ 0,50
Granos de color	%	≤ 0,1
Granos Germinados	%	≤ 0,10
Granos recubiertos	%	≤ 0,12
Granos inmaduros	%	≤ 0,25

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Grano redondo semiplano uniforme.**Color:** Rojo Marrón uniforme.**Olor:** Agradable y fresco libre de sabores indeseables.**Sabor:** Semidulce.**Saponina:** Ausencia

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Nombre del producto:
Quinoa Real en grano Roja
Peso Neto: 400 gramos
Hecho por IN-NUTRA SRL
N° de Lote:
F. Venc:

Santa Cruz - Bolivia

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	$< 1 \times 10^2$
Bacillus cereus UFC/g	15

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

COMPONENTES	CANTIDAD
Grasa	5,41 g/100g
Fibra Cruda	1,24 g/100g
Carbohidratos	78,00 g/100g
Valor energético	415 Kcal/100g
Proteína	20,00 g/100g
Calcio	87,6 mg/100g
Fósforo	415,0 mg/100g
Hierro	5,23 mg/100g
Vitamina B1 (Tiamina)	0,369 mg/100g
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,020 mg/100g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	UNIDAD	TOLERANCIA
Humedad	%	≤ 12,0
Proteínas	%	≥ 12
Cenizas	%	≤ 3,0
Grasa	%	≥ 4,0
Fibra cruda	%	≥ 3,0
Carbohidratos	%	≥ 65
Saponinas	mg/100g	≤ 26,66