



**CERTIFICACIONES**





CORPORACIÓN  
EURO CARIBE ANDINA

## Productos Quinoa

### PRODUCT: WHITE ORGANIC QUINOA



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 25/50 kg bag

CERTIFICATIONS:



### PRODUCT: RED ORGANIC QUINOA



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 25/50 kg bag

CERTIFICATIONS:



### PRODUCT: BLACK ORGANIC QUINOA



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 25/50 kg bag

CERTIFICATIONS:



### PRODUCT: TRICOLOR ORGANIC QUINOA



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$


ORIGIN: PERU

PRESENTATION: 25/50 kg bag

CERTIFICATIONS:








	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: S/C</b>	
	<b>QUINUA</b> Chenopodium Quinoa	Fecha: Enero, 2021	Página: 1 de 1

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>QUINUA ORGANICA</b>		
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	Chenopodium Quinoa Willdenow		
<b>COMPOSICION</b>	Quinoa		
<b>DESCRIPCION</b>	<p>La Quinoa es un grano andino de gran valor nutricional que se desarrolla principalmente en las zonas altas andinas del sur del país. Contiene aminoácidos como la Leucina, Isoleucina, Metionina, Fenilalanina, Treonina, Triptófano y Valina. La concentración de lisina en la Quinoa es casi el doble en relación a otros cereales y gramíneas. Es una planta anual de amplia diversidad de cultivares y variedades, de hojas rómbicas y flores pequeñas dispuestas en racimos. Las hojas tiernas y las semillas muy abundantes y menudas, son comestibles.</p>		
<b>CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>	<b>SABOR</b>	Ligeramente dulce	
	<b>OLOR</b>	Característico a quinoa	
	<b>COLOR</b>	Blanca/Roja/Negra/Tricolor	
	<b>APARIENCIA GENERAL Y TEXTURA</b>	Grano de tamaño promedio 1,6 a 2,0 mm de diámetro, dureza media	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICAS</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>CARACTERISTICAS</b>	
	<b>DANOS SERIOS</b>	2.50% máx. (grano enfermo + grano picado + otros defectos)	
	<b>CALIBRE</b>	2.20 mm	
	<b>FRUTO ENTERO</b>	90% mm	
	<b>HUMEDAD (%)</b>	12 %	
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Aerobios mesófilos</i>	< 10 UFC/G	
	<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25g	
<b>USO PREVISTO</b>	<p>Presenta una excepcional calidad en la proteína por su alto contenido de aminoácidos esenciales, sobresaliendo la lisina, que es un nutriente básico para el desarrollo del sistema neurológico, sobre todo en niños. El contenido de proteínas en el grano puede alcanzar el 23%, más del doble de los cereales. La semilla contiene entre 58% y 68% de almidón y 5% de azúcares. Los granos de almidón contienen cerca de 20% de amilosa, y forman gelatinas entre los 55° a 65°C. Presenta altos niveles de calcio, fósforo y no contiene gluten por lo que es ideal para las personas celiacas. Se utiliza esencialmente como alimento para consumo humano en sopas, cremas, guisos, torrijas, postres, panadería y bebidas.</p>		
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	<p>Conservese en un lugar fresco, seco y ventilado, en las siguientes condiciones:          Temperatura 18°C – 20°C          Flujo de Aire: 15 m/s</p>		
<b>MATERIAL DE EMPAQUE</b>	Bolsas de papel de 3 pliegues de 25 Kg		
<b>VIDA UTIL</b>	12 meses.		
<b>ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION</b>	<p>El producto deber ser almacenado en espacios ventilados, protegidos del sol, a temperatura ambiente y sobre parihuelas, no se almacenará en lugares con alta humedad relativa.</p>		




# Productos Chía

**PRODUCT: BLACK ORGANIC CHIA**

	EXW/FOB/CFR/CIF PRICE	USD \$		
	ORIGIN: BOLIVIA			
	PRESENTATION: 25/50 kg bag			
CERTIFICATIONS:				

**PRODUCT: WHITE ORGANIC CHIA**

	EXW/FOB/CFR/CIF PRICE	USD \$		
	ORIGIN: BOLIVIA			
	PRESENTATION: 25/50 kg bag			
CERTIFICATIONS:				

		FICHA TÉCNICA		Código: S/C	
		CHIA		Fecha: Enero/20	
				Página: 1 de 2	
				Versión: 01	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Chia				
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	Salvia Hispánica L.				
<b>COMPOSICIÓN</b>	Semillas de Chia				
<b>DESCRIPCIÓN</b>	La Chía es una hierba anual que crece hasta 1 m de altura, con hojas opuestas que miden 4,8 cm de largo y 3,5 cm de ancho. Las semillas son hidrófilas y absorben hasta 12 veces su peso en líquido cuando empapado. Cuando se remojan, las semillas desarrollan una capa gelatinosa mucilaginosa que da a las bebidas a base de Chia una textura distintiva.				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	Limpieza, clasificación, separación de semillas enteras por tamaño, peso y color para posteriormente proceder al fraccionado.				
<b>TIPO DE SELECCIÓN</b>	Mecanizado (Clasificación por tamaño y peso) y óptico (selección por color)				
<b>MÉTODO PARA DESINFECCIÓN</b>	Ozonización				
I	<b>SABOR</b>	Suave sabor característico			
	<b>OLOR</b>	Agradable propio de la semilla			
	<b>COLOR</b>	Chia Negra/ Chía Blanca			
	<b>APARIENCIA GENERAL Y TEXTURA</b>	Homogénea y brillante			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
	<b>DAÑOS SERIOS</b>	≤ 0.05%, de los cuales: Mineral y Material inerte de origen vegetal asociado a la materia prima. Semillas coloradas ≤ 0.1%.			
	<b>PESO</b>	1.28 g.	<b>Peso volumétrico (g/l):</b> 710 aprox.		
	<b>TAMAÑO</b>	2 a 2.2 mm de longitud y 1 a 2,2 mm de ancho			
	<b>HUMEDAD</b>	8% Max.			
	<b>AFLATOXINAS TOTALES</b>	≤ 5			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Bacterias (UCF/g)</b>	< 1000000	<b>Escherichia coli (UCF/g)</b>	< 10	
	<b>Levaduras (UCF/g)</b>	< 100	<b>Salmonella (UCF/g)</b>	Negativo en 125g.	
	<b>Mohos (UCF/g)</b>	< 10000	<b>Bacilo Cereus (UCF/g)</b>	< 100	



## Ficha Técnica Chía

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: S/C	
	<b>CHIA</b>	Fecha: Enero/20	
		Página: 2 de 2	Versión: 01

<b>USO PREVISTO</b>	El grano de Chía es un alimento para consumo humano directo y/o indirecto previamente sometido a un tratamiento térmico, también como ingredientes de productos horneados. Se pueden añadir a otros alimentos como aderezo o agregar a batidos, cereales para desayuno, barras energéticas, yogur, hechas en una sustancia gelatinosa o consumidas crudas.
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Guardar en un lugar seco y protegido por la luz solar.
<b>MATERIAL DE EMPAQUE</b>	Bolsa de polietileno, hilo de algodón para el sellado y etiqueta
<b>PESO UNITARIO</b>	25 Kg
<b>VIDA ÚTIL</b>	2 Años
<b>ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION</b>	El producto deber ser almacenado en espacios ventilados, protegidos del sol, a temperatura ambiente y sobre parihuelas, no se almacenará en lugares con alta humedad relativa. El producto será manipulado por personal de la empresa para efectos de la disposición en el almacén de producto terminado, el cual será supervisado por el jefe de producción. La carga y estiba hacia el transporte, es realizada por estibadores debidamente uniformados e higienizados antes de realizar el proceso respectivo.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	En vehículos cerrados, limpios y herméticos.



## Productos Soja

### PRODUCT: SOJA GMO N° 02



CIF	PRICE	USD \$
ORIGIN: BRASIL		
PRESENTATION: 25/50 kg bag / bulk		
CERTIFICATIONS:		





## Ficha Técnica Soja

 CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA		FICHA TÉCNICA	
		SOJA N° 02 GMO <i>(Glycine max)</i>	
		Código: S/C	
		Fecha: Enero, 2021	
		Nº: 01/01	Versión: 01
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Soja N° 02 GMO		
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	Glycine max		
<b>MÉTODO DE REPRODUCCIÓN/ORIGEN</b>	Siembra directa/Brasil		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>Es una leguminosa cuyas semillas contienen una elevada proporción de proteína vegetal y también hierro, magnesio y otros minerales. De ella se obtienen como subproductos principales aceite y harina de soja. Planta de 40 a 100 cm pubescente, en ciclos vegetativos de 3 a 7 meses. Las etapas del proceso productivo de la soja se pueden dividir en tres: La etapa agrícola: que comienza con la siembra de la semilla de soja. Etapa industrial: que comienza cuando se desprende el frijol de soja. Etapa de comercialización: que empieza con la finalización del procesamiento industrial de la soja.</p>		
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b> Valores Nutritivos	<b>REQUISITOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
	<b>Valor energético</b>	335 grs cada 100 grs	
	<b>Humedad</b>	13.5% Max	
	<b>Proteína</b>	35 % Min	
	<b>Contenido de Aceite</b>	21% Min	
	<b>Carbohidratos</b>	34%	
<b>Vitaminas</b>	<p>Es rica en calcio, fósforo, hierro y provee vitaminas A, B, C como poroto verde y A-B como poroto seco y A, D, E, F, y X como aceite.</p>		
<b>PROPIEDADES Y BENEFICIOS</b>	<p>La proteína de soja contiene todos los aminoácidos esenciales para la vida del hombre y los animales. El valor proteico de la SOJA, no sólo es considerable por la cantidad sino por su calidad, que homologa a la proteína de origen animal (carne, leche, pescado y huevos).</p>		
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<b>Conservación y Almacenamiento</b>	<p>Los granos se deben guardar limpios, secos (13.5% humedad de recibo) y sin daño mecánico, con lo cual el riesgo de deterioro es mínimo. EL producto deberá ser colocado sobre pallets o tarimas para evitar el contacto con el piso</p>	
<b>EMBALAJE</b>	<b>Unidad de Venta</b>	Bolsas polipropileno con micro-perforado en formato de 50 Kg.	
	<b>Unidad de Distribución</b>	Pallets	
<b>CERTIFICACIONES</b>	<p>Para todo lote se envía un documento que cuenta con el certificado de calidad al momento del embarque.</p>		



CORPORACIÓN  
EURO CARIBE ANDINA

## Contactos

PATRICIA WUEST F.  
GERENTE GENERAL

+51 999597004 🇵🇪

✉️ [pwuest@eurocaribeandina.com](mailto:pwuest@eurocaribeandina.com)  
[informes@eurocaribeandina.com](mailto:informes@eurocaribeandina.com)

[WWW.EUROCARIBEANDINA.COM](http://WWW.EUROCARIBEANDINA.COM)

HORACIO SACCOMAN  
LIFE AND BUSINESS  
STRATEGIST

+55 (11) 970298775 🇧🇷

✉️ [hsaccoman@eurocaribeandina.com](mailto:hsaccoman@eurocaribeandina.com)  
[informes@eurocaribeandina.com](mailto:informes@eurocaribeandina.com)

[WWW.EUROCARIBEANDINA.COM](http://WWW.EUROCARIBEANDINA.COM)

**CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA**

[Informes@eurocaribeandina.com](mailto:Informes@eurocaribeandina.com)