



**Sahanny**  
BUSINESS CENTER

# APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL ESTRATÉGICA

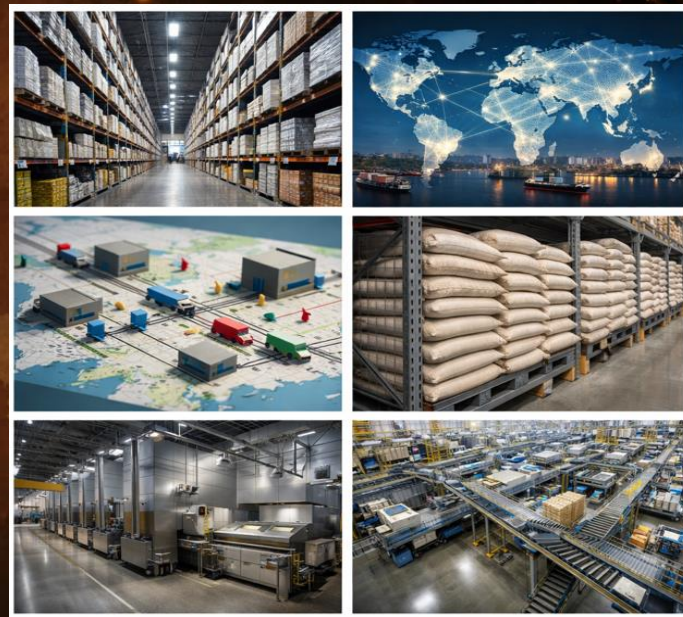


# SEGURANÇA ALIMENTAR GLOBAL

Em um ambiente internacional cada vez mais desafiador, garantir o acesso contínuo a alimentos seguros, nutritivos e de rápida distribuição é uma prioridade governamental essencial. Soluções alimentares eficientes, sustentáveis e de longa durabilidade, fortalecem a capacidade de resposta dos países diante de emergências, crises humanitárias e demandas estratégicas, assegurando proteção social, estabilidade econômica e segurança alimentar.

Alinhadas com as prioridades governamentais,  
nossas soluções apoiam nas estratégias de:

- Preparações emergências;
- Eficiência de custos;
- Autonomia logística;
- Planejamento a longo prazo;
- Reservas estratégicas.



\* Imagens Meramente Ilustrativas

Oferecemos um portfólio diversificado e projetado  
para diferentes cenários operacionais.

# EMPRESA

A Sede Administrativa da Empresa, está localizada em Lisboa, Portugal, atuando no fornecimento de alimentos desidratados de elevado padrão técnico e nutricional, desenvolvidos para atender demandas governamentais, institucionais e humanitárias, com foco na segurança alimentar, eficiência logística e sustentabilidade operacional. Nossos produtos são destinados ao consumo humano regular, nas principais refeições diárias, sendo amplamente aplicáveis em programas públicos de alimentação, operações emergenciais, abastecimento institucional e ações humanitárias, no âmbito nacional e internacional.



\* Imagens Meramente Ilustrativas



# PORTFÓLIO DE PRODUTOS

Nosso Portfólio contempla Mingaus Nutricionais, Refrescos, Bebidas Lácteas, Sopas e Arroz enriquecidos com proteínas e legumes.

Todos os produtos são desidratados e desenvolvidos para oferecer alto rendimento, facilidade de preparo e estabilidade, atendendo os diferentes perfis populacionais e operacionais.



\* Imagens Meramente Ilustrativas



# QUALIDADE, SEGURANÇA E CONFORMIDADE NUTRICIONAL



\* Imagens Meramente Ilustrativas



Os alimentos são produzidos a partir de matérias-primas rigorosamente selecionadas, obedecendo a critérios técnicos de qualidade, segurança e rastreabilidade. As formulações são nutricionalmente balanceadas e enriquecidas com vitaminas, sais minerais e ferro, em conformidade com as Doses Diárias Recomendadas (DDR), assegurando aporte energético e nutricional adequado para crianças, adolescentes e adultos. Os produtos possuem qualidade constante, excelente aceitação sensorial e prazo de validade de até 24 meses, permitindo planejamento de médio e longo prazo para programas governamentais.

# PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO

A desidratação consiste na remoção controlada da água dos alimentos, por meio de calor artificial aplicado em condições cuidadosamente controladas de temperatura, umidade e circulação de ar, em níveis inferiores ao ponto de ebulição. Este método dispensa o uso de conservantes químicos, inibe o desenvolvimento de bactérias e fungos, preserva a estrutura física dos alimentos e mantém grande parte do valor nutricional. No caso de hortícolas e legumes utilizados em sopas em pó, o processo permite preservar quase a totalidade das vitaminas e minerais, incluindo vitamina A, selênio, potássio e magnésio.

\* Imagens Meramente Ilustrativas



# VANTAGENS LOGÍSTICAS E OPERACIONAIS



\* Imagens Meramente Ilustrativas



Redução de até 90% no peso e volume, Transporte e armazenamento sem necessidade de refrigeração, Logística simplificada e menor custo operacional, Preparação rápida, com adição apenas de água e, quando necessário, cozimento simples, Produtos já utilizados em diversos países, com histórico comprovado de desempenho, Excelente relação custo-benefício, aliado ao padrão de qualidade Premium.

# APLICAÇÕES E PÚBLICO-ALVO

Forças Armadas e Ministérios da Defesa, Órgãos de Segurança Pública, Sistemas Prisionais, Hospitais e Unidades de Saúde, Escolas e Instituições Educacionais, Programas Governamentais de Alimentação, Organizações Humanitárias e ONG's, Campos de Refugiados, Refeitórios Institucionais, Planos de Alimentação de Emergência e Entidades Religiosas Assistenciais.



\* Imagens Meramente Ilustrativas



# CONDIÇÕES COMERCIAIS

Os preços são fornecidos sob consulta, de acordo com o volume solicitado, especificações técnicas, destino logístico e modalidade contratual. Abaixo segue algumas fichas técnicas nutricionais.

|  |                                                        |                  |
|--|--------------------------------------------------------|------------------|
|  | TECHNICAL ESPECIFICATION                               | Code: ETE - 452  |
|  |                                                        | Review: 00       |
|  | MIXTURE FOR PREPARING RICE WITH MEAT<br>AND VEGETABLES | Date: 30/01/2025 |
|  |                                                        | Code: 7105       |
|  |                                                        | Page 1 de 2      |

## 1. PRODUCT DESCRIPTION

The product **mbx for preparing rice with meat and vegetables** is manufactured with carefully selected raw materials in order to meet the requirements of flavor and adequate nutritional composition, thus meeting the individual's energy and nutritional needs.

## 2. LEGAL NAME

Mix for preparing rice with meat and vegetables.

## 3. INGREDIENTS

Parboiled rice, textured soy protein, bean flour, dry meat, isolate soy protein, cornstarch, dehydrated diced carrots, salt, meat broth, dehydrated parsley, saffron, dehydrated onion, black pepper, meat flavoring, anti-caking agent: calcium phosphate, flavor enhancer: disodium inosinate.

**ALLERGIC: MAY CONTAIN MILK DERIVATIVES. CONTAINS SOY DERIVATIVES. GLUTEN FREE.**

## 4. SPECIFICATIONS

### 4.1. PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

| Parameter  | Specification  |
|------------|----------------|
| Appearance | Characteristic |
| Odor       | Characteristic |
| Color      | Characteristic |

## 2. MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| Parameter                | Specification          |
|--------------------------|------------------------|
| Total Bacterias (CFU/g)  | $\leq 1,0 \times 10^1$ |
| Molds and Yeasts (CFU/g) | $\leq 1,0 \times 10^1$ |

## 4.3. NUTRITIONAL INFORMATION

| NUTRITIONAL INFORMATION                              |      |      |      |
|------------------------------------------------------|------|------|------|
| Servings per container: 20<br>Serving: 50g (1/2 cup) |      |      |      |
|                                                      | 100g | 50g  | %VD* |
| Energy value (kcal)                                  | 160  | 80   | 4    |
| Total carbohydrates (g)                              | 2,8  | 1,4  | 0    |
| Total sugars (g)                                     | 0,1  | 0,0  |      |
| Added sugars (g)                                     | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Protein (g)                                          | 10,9 | 5,4  | 11   |
| Total fat (g)                                        | 0,1  | 0,0  | 0    |
| Saturated fats (g)                                   | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Trans fats (g)                                       | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Dietary Fiber (g)                                    | 0,7  | 0,3  | 1    |
| Sodium (mg)                                          | 812  | 406  | 20   |
| Calcium (mg)                                         | 102  | 51   | 5    |
| Phosphorus (mg)                                      | 75,0 | 37,5 | 5    |
| Potassium (mg)                                       | 37,5 | 18,8 | 1    |
| Folic acid B9 (mg)                                   | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Magnesium (mg)                                       | 13,5 | 6,8  | 2    |
| Manganese (mg)                                       | 7,5  | 3,8  | 1    |
| Potassium (mg)                                       | 0,2  | 0,1  | 3    |
| Zinc (mg)                                            | 0,2  | 0,1  | 1    |

\*Percentage of Daily Values provided per serving.

## 5. APPLICATION

Heat 4 liters of water in a covered pan over high heat until it boils, add 1 kg of the product and mix well until completely diluted. After boiling again, cook over low heat for 20 minutes, keeping the pan covered. Serve.

|  |                                                        |                  |
|--|--------------------------------------------------------|------------------|
|  | TECHNICAL ESPECIFICATION                               | Code: ETE - 458  |
|  | MIXTURE FOR PREPARING RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES | Review: 00       |
|  |                                                        | Date: 30/01/2025 |
|  |                                                        | Code: 7106       |
|  |                                                        | Page 1 de 2      |

## 1. PRODUCT DESCRIPTION

The product **mbx for preparing rice with chicken and vegetables** is manufactured with carefully selected raw materials in order to meet the requirements of flavor and adequate nutritional composition, thus meeting the individual's energy and nutritional needs.

## 2. LEGAL NAME

Mix for preparing rice with chicken and vegetables.

## 3. INGREDIENTS

Parboiled rice, textured soy protein, bean flour, dry chicken, isolate soy protein, cornstarch, dehydrated diced carrots, salt, chicken broth, dehydrated parsley, saffron, dehydrated onion, black pepper, chicken flavoring, anti-caking agent: calcium phosphate, flavor enhancer: disodium inosinate.

**ALLERGIC: MAY CONTAIN MILK DERIVATIVES. CONTAINS SOY DERIVATIVES. GLUTEN FREE.**

## 4. SPECIFICATIONS

### 4.1. PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

| Parameter  | Specification  |
|------------|----------------|
| Appearance | Characteristic |
| Odor       | Characteristic |
| Color      | Characteristic |

## 2. MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| Parameter                | Specification          |
|--------------------------|------------------------|
| Total Bacterias (CFU/g)  | $\leq 1,0 \times 10^1$ |
| Molds and Yeasts (CFU/g) | $\leq 1,0 \times 10^1$ |

## 4.3. NUTRITIONAL INFORMATION

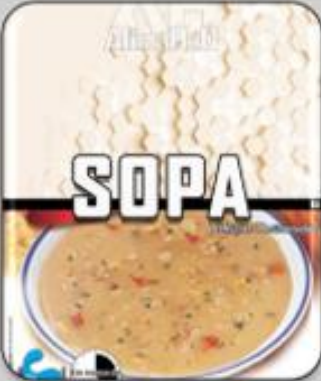
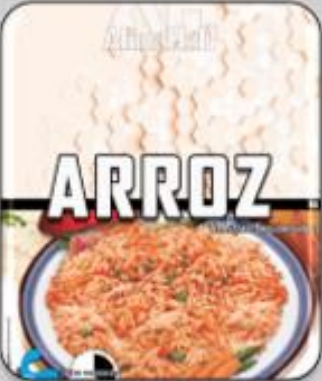
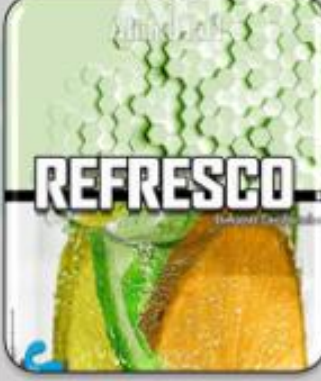
| NUTRITIONAL INFORMATION                              |      |      |      |
|------------------------------------------------------|------|------|------|
| Servings per container: 20<br>Serving: 50g (1/2 cup) |      |      |      |
|                                                      | 100g | 50g  | %VD* |
| Energy value (kcal)                                  | 160  | 80   | 4    |
| Total carbohydrates (g)                              | 2,8  | 1,4  | 0    |
| Total sugars (g)                                     | 0,1  | 0,0  |      |
| Added sugars (g)                                     | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Protein (g)                                          | 10,9 | 5,4  | 11   |
| Total fat (g)                                        | 0,1  | 0,0  | 0    |
| Saturated fats (g)                                   | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Trans fats (g)                                       | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Dietary Fiber (g)                                    | 0,7  | 0,3  | 1    |
| Sodium (mg)                                          | 812  | 406  | 20   |
| Calcium (mg)                                         | 102  | 51   | 5    |
| Phosphorus (mg)                                      | 75,0 | 37,5 | 5    |
| Potassium (mg)                                       | 37,5 | 18,8 | 1    |
| Folic acid B9 (mg)                                   | 0,0  | 0,0  | 0    |
| Magnesium (mg)                                       | 13,5 | 6,8  | 2    |
| Manganese (mg)                                       | 7,5  | 3,8  | 1    |
| Potassium (mg)                                       | 0,2  | 0,1  | 3    |
| Zinc (mg)                                            | 0,2  | 0,1  | 1    |

\*Percentage of Daily Values provided per serving.

## 5. APPLICATION

Heat 4 liters of water in a covered pan over high heat until it boils, add 1 kg of the product and mix well until completely diluted. After boiling again, cook over low heat for 20 minutes, keeping the pan covered. Serve.

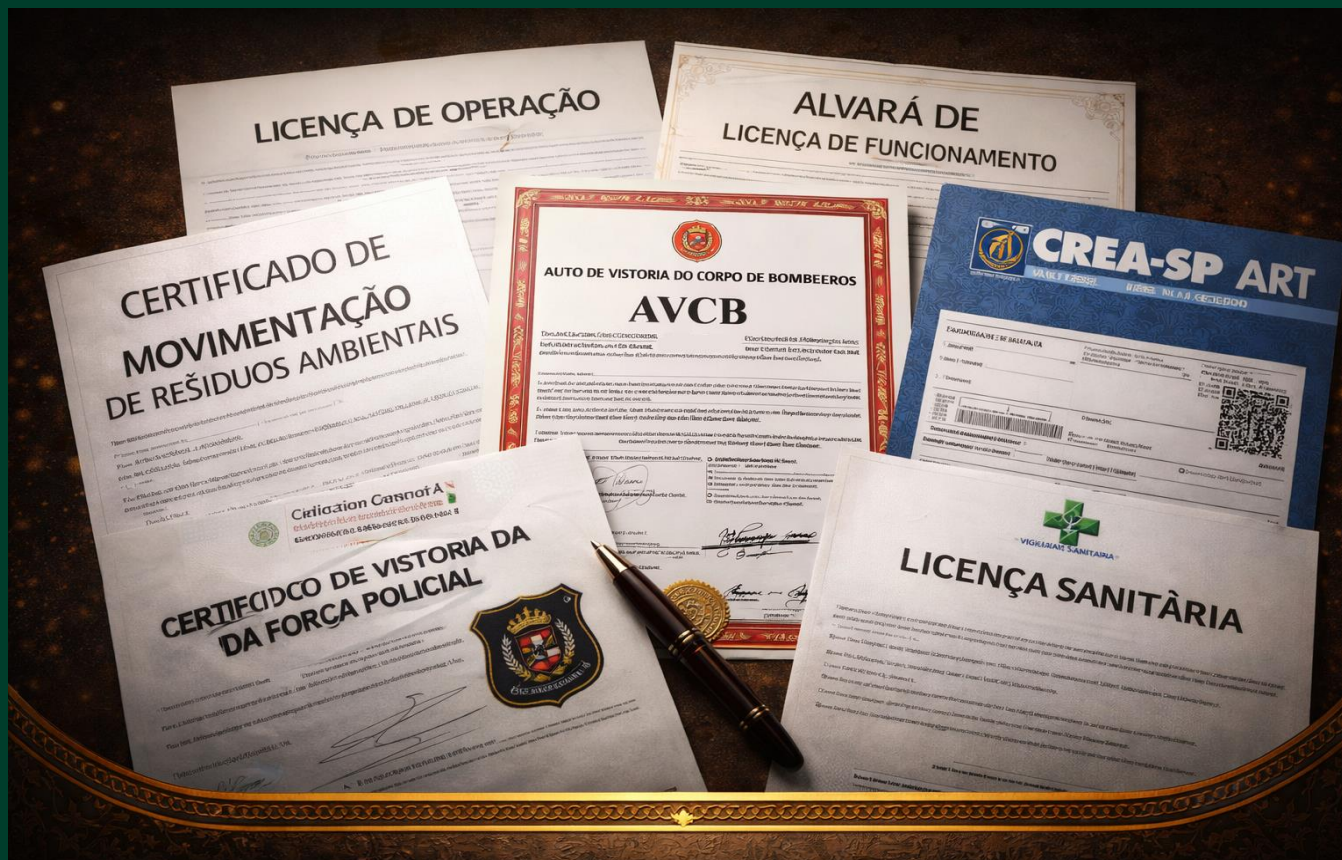
# CÁLCULO DE QUANTIDADES POR PESSOA ANTES E DEPOIS DA PREPARAÇÃO

|                                                                                                       |                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                         |                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>LÁCTEA</b></p> |  <p><b>MINGAU</b></p> |  <p><b>SOPA</b></p> |  <p><b>ARROZ</b></p> |  <p><b>REFRESCO</b></p> |
| Antes da<br>Preparação<br><br>40 gr<br><br>Depois da<br>Preparação<br>200 gr                          | Antes da<br>Preparação<br><br>50 gr<br><br>Depois da<br>Preparação<br>240 gr                           | Antes da<br>Preparação<br><br>50 gr<br><br>Depois da<br>Preparação<br>450 gr                          | Antes da<br>Preparação<br><br>70 gr<br><br>Depois da<br>Preparação<br>330 gr                            | Antes da<br>Preparação<br><br>25 gr<br><br>Depois da<br>Preparação<br>250 gr                               |

\* Imagens Meramente Ilustrativas

# INDÚSTRIA: AUTORIZAÇÕES E LICENÇAS

Licença de Operação, Alvará de Funcionamento, AVCB, Certificado Ambiental, Certificado de Vistoria da Força Policial, Licença Sanitária de Órgão Governamental da Vigilância Sanitária e ART do CREA-SP.



\* Imagens Meramente Ilustrativas

# INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

SEDE ADMINISTRATIVA  
EM LISBOA - PORTUGAL



INDÚSTRIA NO ESTADO DE  
SÃO PAULO - BRASIL



REPRESENTANTE OFICIAL AUTORIZADO



**+ 55 11 98579 1322** WHATSAPP



**sahanny@sahanny.com.br**



**Avenida Paulista, 1.471 – Conj. 511**

**Bairro: Bela Vista - CEP: 01311-927 - CP 3885**

**Brasil - São Paulo - SP**



**Sahanny**  
BUSINESS CENTER

CERTEZA DE BONS  
NEGÓCIOS

