



**Sahanny**  
BUSINESS CENTER

PRESENTACIÓN  
INSTITUCIONAL  
ESTRATÉGICA

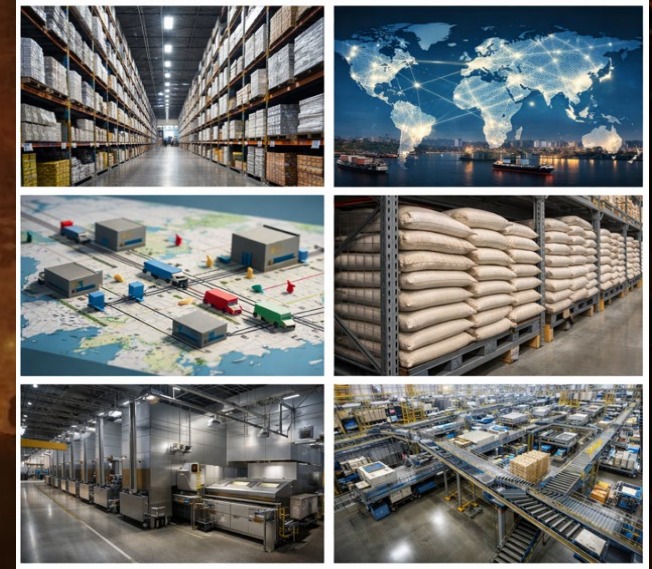


## SEGURIDAD ALIMENTARIA MUNDIAL

En un entorno internacional cada vez más complejo, garantizar el acceso continuo a alimentos seguros, nutritivos y de rápida distribución es una prioridad gubernamental fundamental. Las soluciones alimentarias eficientes, sostenibles y duraderas fortalecen la capacidad de los países para responder a emergencias, crisis humanitarias y demandas estratégicas, garantizando la protección social, la estabilidad económica y la seguridad alimentaria.

En consonancia con las prioridades gubernamentales, nuestras soluciones respaldan estrategias para:

- Preparación para emergencias;
- Eficiencia de costos;
- Autonomía logística;
- Planificación a largo plazo;
- Reservas estratégicas.



\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.

Ofrecemos una cartera diversificada diseñada para diferentes escenarios operativos.

# EMPRESA

La sede administrativa de la empresa se encuentra en Lisboa, Portugal, y se dedica al suministro de alimentos deshidratados de alta calidad técnica y nutricional, desarrollados para satisfacer las demandas gubernamentales, institucionales y humanitarias, con especial atención a la seguridad alimentaria, la eficiencia logística y la sostenibilidad operativa. Nuestros productos están destinados al consumo humano habitual en las comidas principales diarias y tienen una amplia aplicación en programas públicos de alimentación, operaciones de emergencia, abastecimiento institucional y acciones humanitarias, tanto a nivel nacional como internacional.



\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.



# PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

Nuestro portafolio incluye alimentos nutritivos, refrescos, bebidas lácteas, sopas y arroz enriquecido con proteínas y vegetales. Todos los productos están deshidratados y formulados para ofrecer un alto rendimiento, facilidad de preparación y estabilidad, satisfaciendo las necesidades de diversas poblaciones y perfiles operativos.



\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.



# CALIDAD, SEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO NUTRICIONAL



\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.



Los alimentos se elaboran con materias primas rigurosamente seleccionadas, cumpliendo con criterios técnicos de calidad, seguridad y trazabilidad. Sus fórmulas son nutricionalmente equilibradas y están enriquecidas con vitaminas, minerales y hierro, de acuerdo con las Ingestas Diarias Recomendadas (IDR), lo que garantiza un aporte energético y nutricional adecuado para niños, adolescentes y adultos. Los productos presentan una calidad constante, una excelente aceptación sensorial y una vida útil de hasta 24 meses, lo que permite la planificación a mediano y largo plazo de los programas gubernamentales.

# PROCESO DE DESHIDRATACIÓN

La deshidratación consiste en la eliminación controlada de agua de los alimentos mediante calor artificial aplicado bajo condiciones cuidadosamente controladas de temperatura, humedad y circulación de aire, a temperaturas inferiores al punto de ebullición. Este método elimina la necesidad de conservantes químicos, inhibe el crecimiento de bacterias y hongos, preserva la estructura física de los alimentos y mantiene gran parte de su valor nutricional. En el caso de las verduras y legumbres utilizadas en sopas en polvo, el proceso conserva casi todas las vitaminas y minerales, incluyendo la vitamina A, el selenio, el potasio y el magnesio.

\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.



# VENTAJAS LOGÍSTICAS Y OPERATIVAS



\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.



Reducción de hasta un 90 % en peso y volumen, transporte y almacenamiento sin necesidad de refrigeración, logística simplificada y menores costes operativos, preparación rápida con solo añadir agua y, cuando sea necesario, cocción sencilla, productos ya utilizados en varios países con un historial de rendimiento comprobado, excelente relación coste-beneficio combinada con estándares de calidad superiores.

# APLICACIONES Y PÚBLICO OBJETIVO

Fuerzas Armadas y Ministerios de Defensa, Agencias de Seguridad Pública, Sistemas Penitenciarios, Hospitales y Unidades de Salud, Escuelas e Instituciones Educativas, Programas Gubernamentales de Alimentación, Organizaciones Humanitarias y ONG, Campos de Refugiados, Comedores Institucionales, Planes de Alimentación de Emergencia y Entidades de Asistencia Religiosa.



\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.



# TÉRMINOS COMERCIALES

Los precios se facilitan bajo petición, en función del volumen solicitado, las especificaciones técnicas, el destino logístico y las condiciones del contrato. A continuación, se incluyen algunas fichas de información nutricional.

	TECHNICAL ESPECIFICATION	Code: ETE - 452
		Review: 00
	MIXTURE FOR PREPARING RICE WITH MEAT 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 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
		Review: 00
	MIXTURE FOR PREPARING RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES	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 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 CANTIDADES POR PERSONA ANTES Y DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN



Antes de la  
preparación

40 gr

Después de la  
preparación

200 gr

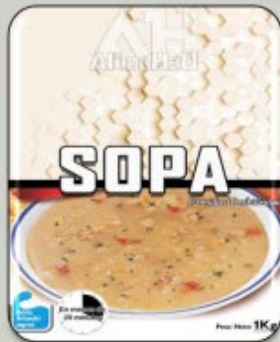


Antes de la  
preparación

50 gr

Después de la  
preparación

240 gr

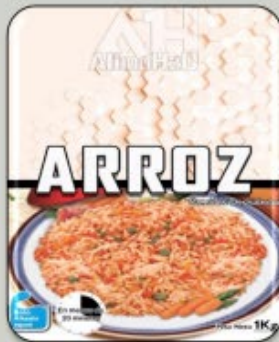


Antes de la  
preparación

50 gr

Después de la  
preparación

450 gr



Antes de la  
preparación

70 gr

Después de la  
preparación

330 gr

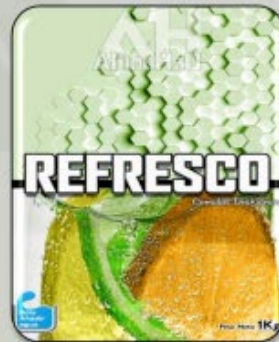


Antes de la  
preparación

50 gr

Después de la  
preparación

270 gr



Antes de la  
preparación

25 gr

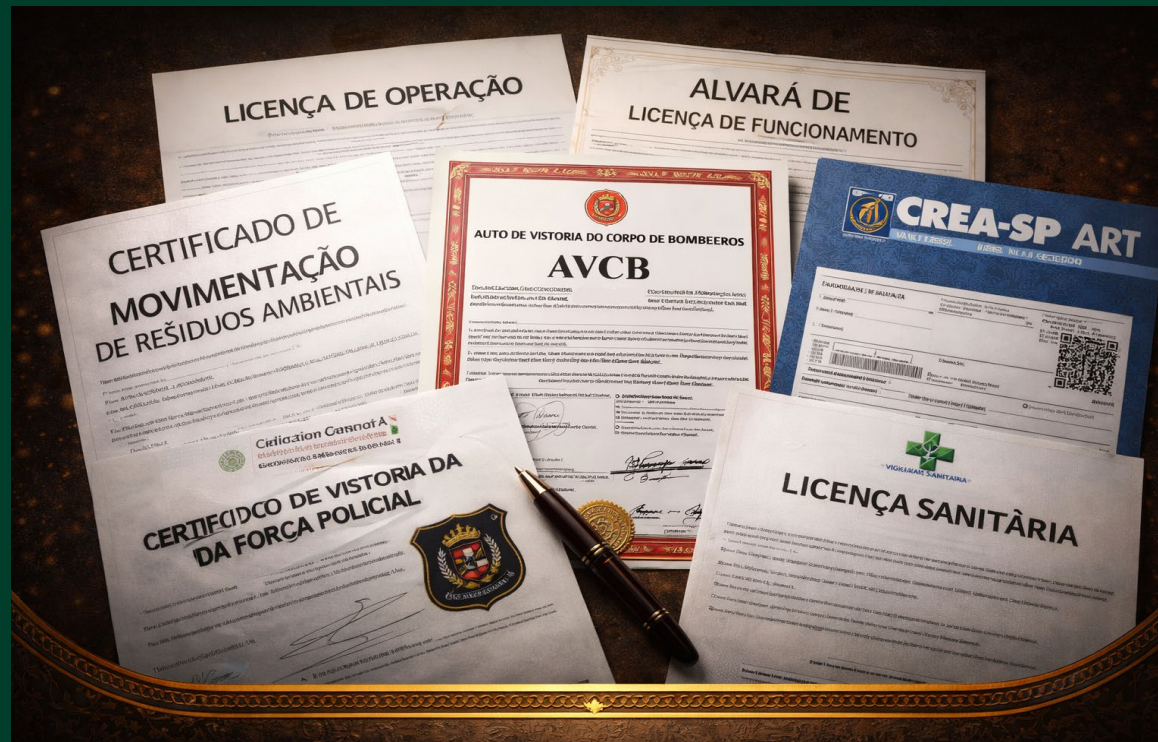
Después de la  
preparación

250 gr

\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.

# SECTOR: AUTORIZACIONES Y LICENCIAS

Licencia de operación, licencia comercial, certificado de seguridad contra incendios (AVCB), certificado ambiental, certificado de inspección policial, licencia sanitaria de una agencia gubernamental de vigilancia de la salud y certificado de responsabilidad técnica (ART) del CREA-SP (Consejo Regional de Ingeniería y Agronomía de São Paulo).



\* Imágenes con fines meramente ilustrativos.

# INFORMACIÓN ADICIONAL

SEDE ADMINISTRATIVA  
EN LISBOA - PORTUGAL



INDUSTRIA EN EL 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 UN  
BUEN NEGOCIO