



Sahanny
BUSINESS CENTER

PRÉSENTATION
INSTITUTIONNELLE
STRATÉGIQUE

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE MONDIALE

Dans un contexte international de plus en plus complexe, garantir un accès continu à une alimentation sûre, nutritive et rapidement distribuée constitue une priorité gouvernementale essentielle. Des solutions alimentaires efficaces, durables et pérennes renforcent la capacité des pays à répondre aux situations d'urgence, aux crises humanitaires et aux impératifs stratégiques, assurant ainsi la protection sociale, la stabilité économique et la sécurité alimentaire.

Conformément aux priorités gouvernementales, nos solutions soutiennent les stratégies suivantes:

- Préparation aux situations d'urgence ;
- Optimisation des coûts ;
- Autonomie logistique ;
- Planification à long terme ;
- Réserves stratégiques.



* Images à titre indicatif seulement.

Nous proposons une gamme diversifiée de solutions adaptées à différents scénarios opérationnels.

ENTREPRISE

Le siège administratif de l'entreprise se situe à Lisbonne, au Portugal. Elle fournit des aliments déshydratés répondant à des normes techniques et nutritionnelles élevées, conçus pour satisfaire les besoins gouvernementaux, institutionnels et humanitaires, en privilégiant la sécurité alimentaire, l'efficacité logistique et la durabilité opérationnelle. Nos produits sont destinés à la consommation humaine régulière et sont largement utilisés dans les programmes d'aide alimentaire publique, les opérations d'urgence, l'approvisionnement institutionnel et les actions humanitaires, tant au niveau national qu'international.



* Images à titre indicatif seulement.



PORTEFEUILLE DE PRODUITS

Notre gamme comprend des bouillies nutritives, des boissons gazeuses, des boissons lactées, des soupes et du riz enrichis en protéines et en légumes. Tous nos produits sont déshydratés et conçus pour offrir un rendement élevé, une préparation facile et une grande stabilité, répondant ainsi aux besoins de différentes populations et profils d'utilisation.



* Images à titre indicatif seulement.



QUALITÉ, SÉCURITÉ ET CONFORMITÉ NUTRITIONNELLE



* Images à titre indicatif seulement.



Ces aliments sont élaborés à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées, conformément aux critères techniques de qualité, de sécurité et de traçabilité. Leurs formulations sont nutritionnellement équilibrées et enrichies en vitamines, minéraux et fer, conformément aux Apports Journaliers Recommandés (AJR), garantissant ainsi un apport énergétique et nutritionnel adéquat pour les enfants, les adolescents et les adultes. Les produits présentent une qualité constante, une excellente acceptabilité organoleptique et une durée de conservation allant jusqu'à 24 mois, permettant une planification à moyen et long terme des programmes gouvernementaux.

PROCESSUS DE DÉSHYDRATATION

La déshydratation consiste à éliminer de manière contrôlée l'eau des aliments par la chaleur artificielle, appliquée dans des conditions rigoureusement contrôlées de température, d'humidité et de circulation d'air, à des niveaux inférieurs au point d'ébullition. Cette méthode permet de se passer de conservateurs chimiques, inhibe la prolifération des bactéries et des champignons, préserve la structure physique des aliments et maintient une grande partie de leur valeur nutritionnelle. Dans le cas des légumes et des légumineuses utilisés dans les soupes en poudre, le procédé préserve la quasi-totalité des vitamines et minéraux, notamment la vitamine A, le sélénium, le potassium et le magnésium.

* Images à titre indicatif seulement.



AVANTAGES LOGISTIQUES ET OPÉRATIONNELS



* Images à titre indicatif seulement.



Jusqu'à 90 % de réduction du poids et du volume, transport et stockage sans réfrigération, logistique simplifiée et coûts d'exploitation réduits, préparation rapide avec simple ajout d'eau et, si nécessaire, cuisson simple, produits déjà utilisés dans plusieurs pays et ayant fait leurs preuves, excellent rapport coût-bénéfice associé à des normes de qualité supérieures.

APPLICATIONS ET PUBLIC CIBLE

Forces armées et ministères de la Défense, agences de sécurité publique, systèmes pénitentiaires, hôpitaux et unités de santé, écoles et établissements d'enseignement, programmes alimentaires gouvernementaux, organisations humanitaires et ONG, camps de réfugiés, cantines institutionnelles, plans d'aide alimentaire d'urgence et entités d'assistance religieuse.



* Images à titre indicatif seulement.



CONDITIONS COMMERCIALES

Les prix sont disponibles sur demande et varient en fonction du volume commandé, des spécifications techniques, de la destination logistique et des conditions contractuelles. Vous trouverez ci-dessous des fiches nutritionnelles.

	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.

CALCUL DES QUANTITÉS PAR PERSONNE AVANT ET APRÈS PRÉPARATION



Avant la
préparation

40 gr

Après la
préparation

200 gr



Avant la
préparation

50 gr

Après la
préparation

240 gr

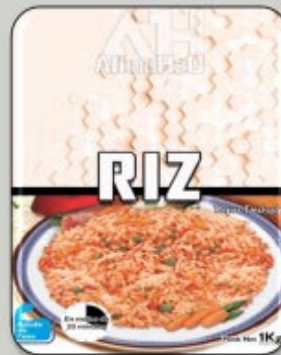


Avant la
préparation

50 gr

Après la
préparation

450 gr

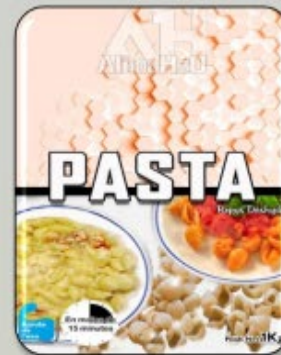


Avant la
préparation

70 gr

Après la
préparation

330 gr



Avant la
préparation

50 gr

Après la
préparation

270 gr



Avant la
préparation

25 gr

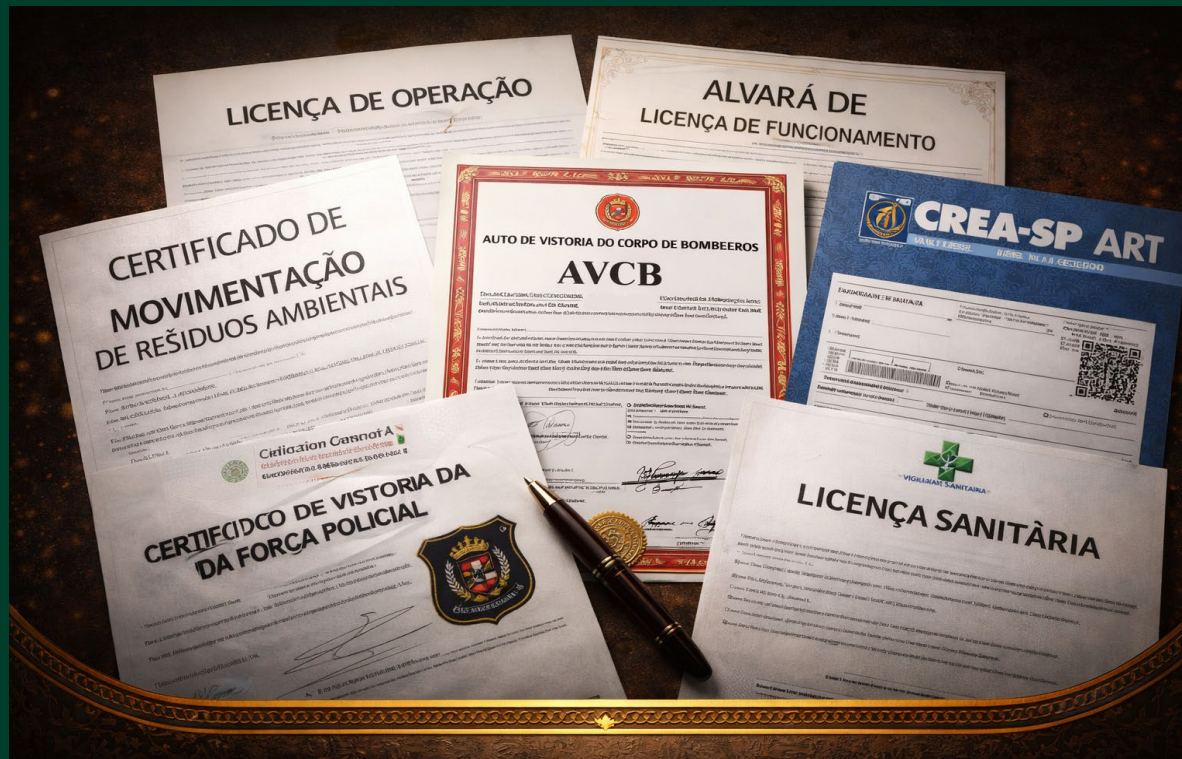
Après la
préparation

250 gr

* Images à titre indicatif seulement.

INDUSTRIE : AUTORISATIONS ET LICENCES

Licence d'exploitation, licence commerciale, certificat de sécurité incendie (AVCB), certificat environnemental, certificat d'inspection de police, licence sanitaire délivrée par un organisme gouvernemental de surveillance sanitaire et certificat de responsabilité technique (ART) délivré par le CREA-SP (Conseil régional d'ingénierie et d'agronomie de São Paulo).



* Images à titre indicatif seulement.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

SIÈGE ADMINISTRATIF
À LISBONNE - PORTUGAL



L'INDUSTRIE DANS L'ÉTAT DE
SÃO PAULO - BRÉSIL



REPRÉSENTANT OFFICIEL AUTORISÉ



+ 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

CERTITUDE DE
BONNES AFFAIRES