ezta agro

كتالوج منتجات حبوب الكاكاو

www.eztaagro.com

نبذة عن
Ezta Agro

نبذة عن Ezta Agro

تُعد شركة Ezta Agro مجموعة صناعية زراعية متخصصة تأسست في تركيا عام 2017، مستندة إلى خبرة صناعية تتجاوز 32 عامًا.

يركّز قسم الكاكاو في Ezta Agro اليوم حصريًا على إنتاج مسحوق الكاكاو والمنتجات المشتقة منه، والمصنّعة من عجينة الكاكاو المختارة بعناية باستخدام أحدث تقنيات المعالجة. تقتصر عملياتنا بالكامل على الكاكاو، مما يمكّننا من توفير جودة ثابتة، وقابلية تتبع كاملة، وموثوقية عالية لشركائنا الدوليين.

نخدم عملاءنا محليًا وعالميًا من خلال توفير مكونات كاكاو عالية الجودة مخصّصة لقطاعات الصناعات الغذائية، والحلويات، والمخابز، والمشروبات، والصناعات الغذائية التحويلية. وترتكز فلسفتنا الإنتاجية على الدقة، وسلامة الغذاء، والالتزام بالمعايير الدولية.

رسالتنا

تتمثل رسالتنا في الفهم الدقيق لاحتياجات عملائنا وتقديم منتجات كاكاو عالية الجودة تلبي توقعات الأسواق العالمية. نسعى إلى بناء شراكات طويلة الأمد قائمة على الشفافية، والتعاون الفني، والنمو المتبادل، مع ضمان خلق قيمة مستدامة من خلال التبادل المستمر للمعرفة والخبرة.

رؤيتنا

نطمح إلى أن نكون موردًا عالميًا موثوقًا لمسحوق الكاكاو ومشتقاته، ومعروفين بـ:

- جودة منتج ثابتة
- الامتثال للمعايير الدولية
- مصادر توريد مسؤولة ومستدامة
- مرونة إنتاج موجهة لاحتياجات العملاء

نقدّم للمصنّعين والمصدّرين منتجات كاكاو قادرة على المنافسة ليس فقط من حيث السعر، بل أيضًا من حيث الجودة والثبات والسلامة وملاءمتها للاستهلاك البشري.

يعمل شركاؤنا في الإنتاج والموردون لدينا وفق شهادات ISO وشهادات الحلال، ونتعاون حصريًا مع جهات رائدة في القطاع تشاركنا التزامنا بالتميّز والثبات في جميع مراحل الإنتاج.

نتمنى لكم عالمًا أكثر صحة وسعادة.
مع أطيب التحيات،
Ezta Agro

منتجات الكاكاو

نبذة عن الكاكاو

ينمو الكاكاو في المنطقة الاستوائية الواقعة تقريبًا بين 20 درجة شمالًا وجنوبًا من خط الاستواء، والمعروفة باسم "حزام الكاكاو".

يُعد صنف Forastero الأكثر انتشارًا في الزراعة حاليًا. وتُعتبر ساحل العاج وغانا وإندونيسيا من أبرز المناطق المنتجة للكاكاو عالميًا.

الاسم العلمي Theobroma cacao يعني "غذاء الآلهة"، ويعود أصله إلى أمريكا اللاتينية حيث كان الكاكاو ذا قيمة كبيرة لدى حضارات قديمة مثل الأزتك.

تزدهر أشجار الكاكاو في مناخ دافئ ورطب، مع تربة خصبة جيدة التصريف وأمطار منتظمة.

يُحصد الكاكاو عادة مرتين سنويًا. بعد الحصاد تُفتح القرون وتُستخرج الحبوب، ثم تخضع لعملية تخمير طبيعية تُغطى خلالها بأوراق الموز أو توضع في صناديق خشبية. تستمر عملية التخمير من 3 إلى 7 أيام، وقد تصل درجة الحرارة الداخلية إلى 45–50°م، مما يقلل من المرارة ويساعد على تكوين مركبات النكهة المميزة.

بعد ذلك تُجفف الحبوب تحت أشعة الشمس لمدة 5–7 أيام حتى تنخفض نسبة الرطوبة إلى 7–8٪، مما يعزز ثبات التخزين. تُعد مرحلتا التخمير والتجفيف الأكثر أهمية في تحديد جودة الحبوب.

بعد التجفيف، تُعالج الحبوب صناعيًا عبر مراحل التنظيف والتحميص والطحن والتكرير. يتم الحصول على مسحوق الكاكاو من خلال طحن كتلة الكاكاو بعد إستخراج جزء من زبدة الكاكاو.

يحتوي الكاكاو طبيعيًا على معادن مثل المغنيسيوم والحديد والبوتاسيوم والكالسيوم، ويُعد مصدرًا للألياف الغذائية، كما يحتوي على مركبات الفلافونويد ذات الخصائص المضادة للأكسدة.

تشير الدراسات العلمية إلى أن فلافونويدات الكاكاو قد تسهم في دعم صحة القلب عند تناولها ضمن نظام غذائي متوازن.

تعمل شركتنا بطاقة معالجة سنوية تبلغ 2,000 طن، باستخدام مزيج مضبوط من حبوب كاكاو ذات منشأ إندونيسي وإيفواري وغانـي لضمان جودة ونكهة متناسقة.

يحمل موردونا شهادات ISO 22000 وشهادات سلامة الغذاء الحلال.

منتجات الكاكاو

مواصفات مسحوق الكاكاو

الجودة	يتم التصنيع في منشأة حاصلة على شهادتي ISO 22000 و ISO 9001 لأنظمة سلامة الغذاء وإدارة الجودة. المنتج صالح للاستهلاك البشري وتوافق مع متطلبات الجودة الغذائية. غير معدل وراثياً (Non-GMO) وخالٍ من المواد المسببة للحساسية المضافة وفق لوائح الاتحاد الأوربي ودستور الأغذية (Codex Alimentarius)
شروط التخزين ومدة الصلاحية	يجب تخزين المنتج في مكان نظيف، جاف، بارد، جيد التهوية، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة والرطوبة والروائح القوية عند تخزينه وفق الشروط الموصى بها وفي عبواته الأصلية غير المفتوحة. تكون مدة الصلاحية 24 شهرًا من تاريخ الإنتاج
التعبئة والتغليف	يتم تعبئة المنتج في أكياس ورقية متعددة الطبقات (3 طبقات) من نوع كرافت بقدرة استيعابية 25 كجم، مزودة ببطانة داخلية من البولي إيثيلين (PE) صالحة للغذاء، وذلك وفقًا للمعايير الدولية لتغليف الأغذية. كل عبوة تحمل بطاقة بيان تتضمن: اسم المنتج، رقم الدفعة، الوزن الصافي، تاريخ الإنتاج، تاريخ انتهاء الصلاحية، وتعليمات التخزين.

الخصائص الفيزيائية والكيميائية	الجودة العالية (الممتازة)	
المعايير (القيم)	Global GF-A	Global GF-N
نوع المنتج	– درجة ممتازة مسحوق كاكاو مُقلون	– درجة ممتازة مسحوق كاكاو طبيعي
الطعم	نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح أو النكهات الغريبة	نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح أو النكهات الغريبة
اللون	بني داكن	بني فاتح
نسبة الدهون	10-12 %	10-12 %
الرقم الهيدروجيني (20° ±0.3)	7.5-8.0	7.5-8.0
الأحماض الدهنية الحرة (محسوبة كحمض الأوليبيك)	≤ 1.75 %	≤ 1.75 %
حجم الجسيمات (تحليل منخلي)	تمر عبر منخل 75 ميكرون (200 مش) ≥ 98.5–99.99%	تمر عبر منخل 75 ميكرون (200 مش) ≥ 98.5–99.99%
الرطوبة	4.5-5.0 %	4.5-5.0 %
الخصائص الميكروبيولوجية		
العدد الكلي للأحياء الدقيقة	< 5,000 CFU/غ	< 5,000 CFU/غ
السالمونيلا (في 375 غ)	غير موجودة	غير موجودة
الإشريكية القولونية (E. coli)	غير موجودة	غير موجودة
بكتيريا القولونيات	غير موجودة	غير موجودة
الخمائر	< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
العفن	< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
	– درجة ممتازة مسحوق كاكاو مُقلون	– درجة ممتازة مسحوق كاكاو طبيعي

طبيعي وآمن وصحي

ezta agro

منتجات الكاكاو

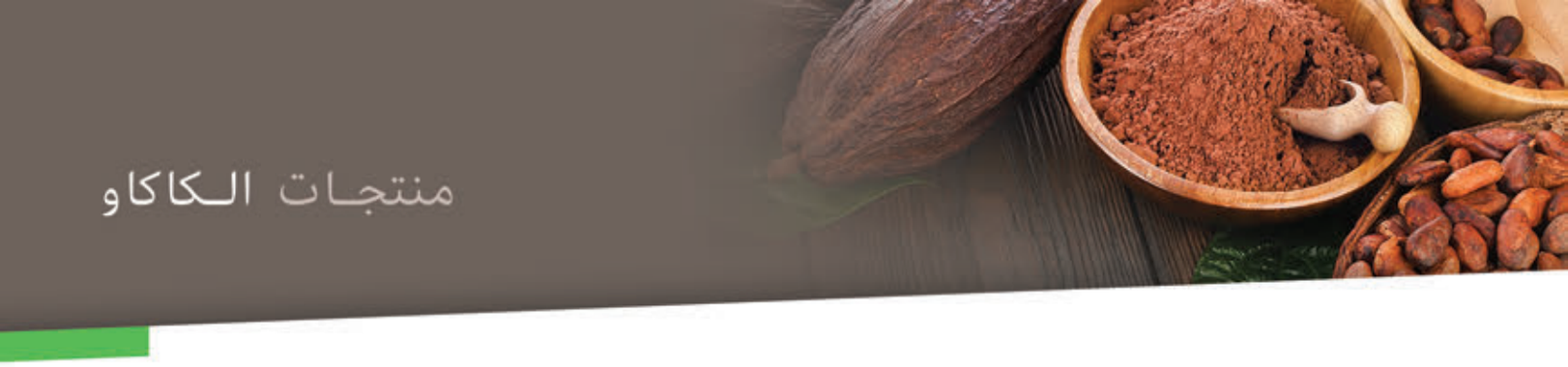
مواصفات مسحوق الكاكاو

الجودة	يتم التصنيع في منشأة حاصلة على شهادتي ISO 22000 و ISO 9001 لأنظمة سلامة الغذاء وإدارة الجودة. المنتج صالح للاستهلاك البشري ويتوافق مع متطلبات الجودة الغذائية. غير معدل وراثيًا (Non-GMO) وخالٍ من المواد المسببة للحساسية المضافة وفق لوائح الاتحاد الأوربي ودستور الأغذية (Codex Alimentarius)
شروط التخزين ومدة الصلاحية	يجب تخزين المنتج في مكان نظيف، جاف، بارد، جيد التهوية، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة والرطوبة والروائح القوية عند تخزينه وفق الشروط الموصى بها وفي عبواته الأصلية غير المفتوحة. تكون مدة الصلاحية 24 شهرًا من تاريخ الإنتاج
التعبئة والتغليف	يتم تعبئة المنتج في أكياس ورقية متعددة الطبقات (3 طبقات) من نوع كرافت بقدرة استيعابية 25 كجم، مزودة ببطانة داخلية من البولي إيثيلين (PE) صالحة للغذاء، وذلك وفقًا للمعايير الدولية لتغليف الأغذية. كل عبوة تحمل بطاقة بيان تتضمن: اسم المنتج، رقم الدفعة، الوزن الصافي، تاريخ الإنتاج، تاريخ انتهاء الصلاحية، وتعليمات التخزين.

الخصائص الفيزيائية والكيميائية	الجودة القياسية (المتوسطة)	
المعايير (القيم)	EZT-ALK-S	EZT-NAT-S
نوع المنتج	– درجة قياسية مسحوق كاكاو مُقلون	– درجة قياسية مسحوق كاكاو طبيعي
الطعم	نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح الغريبة	نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح الغريبة
اللون	بني داكن	بني فاتح
نسبة الدهون	10-12 %	10-12 %
الرقم الهيدروجيني (±0.3)	7.5-8.0	7.5-8.0
الأحماض الدهنية الحرة (محسوبة كحمض الأوليبيك)	حد أقصى 1.75 % ≤	حد أقصى 1.75 % ≤
حجم الجسيمات (تحليل منخلي)	حد أدنى 98.5-99.00% تمر عبر المنخل المحدد	حد أدنى 98.00-99% تمر عبر المنخل المحدد
الرطوبة	حد أقصى 5.0 %	حد أقصى 5.0 %
الخصائص الميكروبيولوجية		
العدد الكلي للأحياء الدقيقة	< 5,000 CFU/غ	< 5,000 CFU/غ
السالمونيلا (في 375 غ)	غير موجودة	غير موجودة
الإشريكية القولونية (E. coli)	غير موجودة	غير موجودة
بكتيريا القولونيات	غير موجودة	غير موجودة
الخمائر	< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
العفن	< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
	– درجة قياسية مسحوق كاكاو مُقلون	– درجة قياسية مسحوق كاكاو طبيعي

ezta agro

طبيعي وآمن وصحي



منتجات الكاكاو

زبدة الكاكاو

تُعد زبدة الكاكاو مادة خام أساسية لصناعة الشوكولاتة، ويتم الحصول عليها من حبوب كاكاو مختارة بعناية باستخدام تقنيات معالجة متقدمة.
تُوزَّد في شكل مضغوط ومنزوع الرائحة.

الاستخدامات: الشوكولاتة، الحلويات، المخبوزات، مستحضرات التجميل
الخصائص: منحنى انصهار ثابت · نكهة محايدة · جودة متناسقة

سائل الكاكاو

تتضمن مجموعة سائل الكاكاو لدينا نطاقًا واسعًا من كتل الكاكاو ذات خصائص نكهة متميزة، يتم الحصول عليها من خلال عمليات تحميص احترافية منضبطة وخلط مخصص.

الاستخدامات: تصنيع الشوكولاتة، إنتاج مسحوق الكاكاو، الحشوات
الخصائص: درجات تحميص مخصصة · نكهة كاكاو كاملة · لزوجة متناسقة

طبيعي وآمن وصحي

ezta agro

ezta agro

www.eztaagro.com
info@eztaagro.com

EZTA AGRO CORP
MAKİNE GIDA İNŞAAT SANAYİ
VE DIŞ TİCARET LTD ŞTİ
+90 332 503 00 29 / +90 332 502 17 46

Fevzi Çakmak Mah. Elit Sanayi Sit. 10758 Sok.
No:1/R Karatay **KONYA-TÜRKİYE**

مكتب ألمانيا
فرع ألمانيا ومرفق المستودعات

Mengesstraße 10 35423
Lich, Germany

global foodline | Dr. Akyol | SIMCO