



**ezta agro**

كتالوج منتجات حبوب الكاكو



www.eztaagro.com



نبذة عن Ezta Agro

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

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

نخدم عملاءنا محلياً وعالمياً من خلال توفير مكونات كاكاو عالية الجودة مخصصة 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 تلبى 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 مورداً عالمياً موثوقاً 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 أيضاً من حيث الجودة والثبات والسلامة وملاءمتها للاستهلاك البشري.

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

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



نبذة عن الكاكاو

ينمو الكاكاو في المنطقة الاستوائية الواقعة تقريباً بين 20 درجة شمالاً وجنوباً من خط الاستواء، والمعروفة باسم "حزام الكاكاو".

يُعد صنف Forastero الأكثر انتشاراً في الزراعة حالياً. وتُعتبر ساحل العاج وغانا واندونيسيا من أبرز المناطق المنتجة للكاكاو عالمياً.

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 سنوياً. بعد الحصاد تُفتح القرون وتُستخرج الحبوب، ثم تخضع لعملية تخمير طبيعية تُغطي 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 صناعياً عبر مراحل التنظيف والتحميص والطحن والتكرير. يتم الحصول على مسحوق الكاكاو من خلال طحن كتلة الكاكاو بعد استخراج جزء من زبدة الكاكاو.

يحتوي الكاكاو طبيعياً على معادن مثل المغنيسيوم والحديد والبيوتاسيوم والكالسيوم، ويُعد مصدراً 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 وغانني لضمان جودة ونكهة متناسقة.

يحمل موردونا شهادات ISO 22000 وشهادات سلامة الغذاء الحلال.



منتجات الكاكاو



مواصفات مسحوق الكاكاو

الجودة		
<p>يتم التصنيع في منشأة حاصلة على شهادتي ISO 22000 و ISO 9001 لأنظمة سلامة الغذاء وإدارة الجودة. المنتج صالح للإستهلاك البشري وتوافق مع متطلبات الجودة الغذائية. غير معدل وراثياً (Non-GMO) وخالٍ من المواد المسببة للحساسية المضادة وفق لوائح الاتحاد الأوروبي ودستور الأغذية (Codex Alimentarius)</p>		
شروط التخزين ومدة الصلاحية		
<p>يجب تخزين المنتج في مكان نظيف، جاف، بارد، جيد التهوية، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة والرطوبة والروائح القوية عند تخزينه وفق الشروط الموصى بها وفي عبواته الأصلية غير المفتوحة. تكون مدة الصلاحية 24 شهراً من تاريخ الإنتاج</p>		
التعبئة والتغليف		
<p>يتم تعبئة المنتج في أكياس ورقية متعددة الطبقات (3 طبقات) من نوع كرافت بقدرة استيعابية 25 كجم، مزودة بطبقة داخلية من البولي إيثيلين (PE) صالحة للغذاء، وذلك وفقاً للمعايير الدولية لتغليف الأغذية. كل عبوة تحمل بطاقة بيان تتضمن: اسم المنتج، رقم الدفع، الوزن الصافي، تاريخ الإنتاج، تاريخ انتهاء الصلاحية، وتعليمات التخزين.</p>		
الخصائص الفيزيائية والكيميائية (الممتازة)		
المعايير (القيم)	Global GF-A	Global GF-N
نوع المنتج	مسحوق كاكاو مُقلون - درجة ممتازة	مسحوق كاكاو طبيعي - درجة ممتازة
الطعم	نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح أو النكهات الغريبة	نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح أو النكهات الغريبة
اللون	بنّي داكن	بنّي 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 الأوليك)	≤ 1.75 %	≤ 1.75 %
حجم الجسيمات (تحليل منخلي)	تمر عبر 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
(E. coli) الإشريكية القولونية	غير موجودة	غير موجودة
بكتيريا القولونيات	غير موجودة	غير موجودة
الخمائر	< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
العفن	< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
	مسحوق كاكاو مُقلون - درجة ممتازة	مسحوق كاكاو طبيعي - درجة ممتازة



ezta agro

طبيعي وآمن وصحي

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 للأستهلاك البشري وتوافق مع متطلبات الجودة الغذائية. غير معدل وراثياً (Non-GMO) وخالٍ من المواد المسببة للحساسية المضادة وفق لوائح الاتحاد الأوروبي ودستور الأغذية (Codex Alimentarius)	
شروط التخزين ومدة الصلاحية	
يجب تخزين المنتج في مكان نظيف، جاف، بارد، جيد التهوية، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة والرطوبة والروائح القوية عند تخزينه وفق الشروط الموصى بها وفي عبواته الأصلية غير المفتوحة. تكون مدة الصلاحية 24 شهراً من تاريخ الإنتاج	
التعبئة والتغليف	
يتم تعبئة المنتج في أكياس ورقية متعددة الطبقات (3 طبقات) من نوع كرافت بقدرتها استيعابية 25 كجم، مزودة بطبقة داخلية من البولي إيثيلين (PE) صالحة للغذاء، وذلك وفقاً للمعايير الدولية لتغليف الأغذية. كل عبوة تحمل بطاقة بيان تتضمن: اسم المنتج، رقم الدفع، الوزن الصافي، تاريخ الإنتاج، تاريخ انتهاء الصلاحية، وتعليمات التخزين.	
الخصائص الفيزيائية والكيميائية (المتوسطة)	
المعايير (القيم)	الخصائص الفيزيائية والكيميائية (المتوسطة)
EZT-NAT-S	EZT-ALK-S
– درجة قياسية مسحوق كاكاو طبيعي	– درجة قياسية مسحوق كاكاو مُقلون
نكهة كاكاو نموذجية وخالي من الروائح الغريبة	نكهة كاكاو نموذجية وخالي من الروائح الغريبة
بني فاتح	بني داكن
10-12 %	10-12 %
7.5-8.0	7.5-8.0
رقم الهيدروجيني (0.3±)	رقم الهيدروجيني (0.3±)
حد أقصى 1.75 %	حد أقصى 1.75 %
حد أدنى 98.00-99.00 % تمر عبر المنخل المحدد	حد أدنى 98.5-99.00 % تمر عبر المنخل المحدد
حد أقصى 5.0 %	حد أقصى 5.0 %
الخصائص الميكروبيولوجية	
العدد الكلي للأحياء الدقيقة	العدد الكلي للأحياء الدقيقة
السالمونيلا (في 375 غ)	السالمونيلا (في 375 غ)
(E. coli) الإشريكية القولونية	(E. coli) الإشريكية القولونية
بكتيريا القولونيات	بكتيريا القولونيات
الخمائر	الخمائر
العفن	العفن
– درجة قياسية مسحوق كاكاو طبيعي	– درجة قياسية مسحوق كاكاو مُقلون
	



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 للأستهلاك البشري وتوافق مع متطلبات الجودة الغذائية. غير معدل وراثياً (Non-GMO) وخالٍ من المواد المسببة للحساسية المضادة وفق لوائح الاتحاد الأوروبي ودستور الأغذية (Codex Alimentarius)	
شروط التخزين ومدة الصلاحية	
يجب تخزين المنتج في مكان نظيف، جاف، بارد، جيد التهوية، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة والرطوبة والروائح القوية عند تخزينه وفق الشروط الموصى بها وفي عبواته الأصلية غير المفتوحة. تكون مدة الصلاحية 24 شهراً من تاريخ الإنتاج	
التعبئة والتغليف	
يتم تعبئة المنتج في أكياس ورقية متعددة الطبقات (3 طبقات) من نوع كرافت بقدرتها استيعابية 25 كجم، مزودة بطبقة داخلية من البولي إيثيلين (PE) صالحة للغذاء، وذلك وفقاً للمعايير الدولية لتغليف الأغذية. كل عبوة تحمل بطاقة بيان تتضمن: اسم المنتج، رقم الدفع، الوزن الصافي، تاريخ الإنتاج، تاريخ انتهاء الصلاحية، وتعليمات التخزين.	
المعايير (القيم)	الخصائص الفيزيائية والكيميائية
المعايير (القيم)	المعايير (القيم)
QP-N-P	QP-ALK-P
- درجة شعبية مسحوق كاكاو طبيعي	- درجة شعبية مسحوق كاكاو مُقلون
نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح الغريبة	نكهة كاكاو نموذجية وخالٍ من الروائح الغريبة
بني فاتح	بني داكن
5-6%	5-6%
5.1-6.0	7.25-7.50
حد أقصى 225 %	حد أقصى 1.75 %
حد أدنى 98.00% تمر عبر المنخل المحدد	حد أدنى 98.00% تمر عبر المنخل المحدد
حد أقصى 5.0 %	حد أقصى 5.0 %
الخصائص الميكروبيولوجية	
< 5,000 CFU/غ	< 5,000 CFU/غ
غير موجودة	غير موجودة
غير موجودة	غير موجودة
غير موجودة	غير موجودة
< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
< 50 CFU/غ	< 50 CFU/غ
- درجة شعبية مسحوق كاكاو طبيعي	- درجة شعبية مسحوق كاكاو مُقلون
	



منتجات الكاكاو



زبدة الكاكاو

تُعد زبدة الكاكاو مادة خام أساسية لصناعة الشوكولاتة، ويتم الحصول عليها من حبوب كاكاو مختارة بعناية باستخدام تقنيات معالجة متقدمة. تُورّد 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 نطاقاً واسعاً من كتل الكاكاو ذات خصائص نكهة متميزة، يتم الحصول عليها من خلال عمليات تحميص احترافية منضبطة وخليط مخصص.

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



SIMCO

ezta

Dr. Akyol

ezta agro

www.eztaagro.com
info@eztaagro.com

EZTA AGRO CORP
MAKİNE GIDA İNŞAAT SANAYİ
VE DİŞ 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