

NICARAGUA



Somos una empresa fundada hace más de 30 años por Chiquita Brand, que fue adquirida en 1994 por cuatro grandes productores bajo el nombre de CUKRA INDUSTRIAL, S.A.

CUKRA esta ubicada en Nicaragua y es de las principales industrias de maní de la región Centroamericana que promueve el cultivo de maní, lo acopia, procesa y comercializa. Exportamos maní crudo y maní blanqueado a los mercados de Norteamérica, Centroamérica, Europa, Sudáfrica y Asia.

Nuestro maní proviene de productores nicaragüenses que cultivan alrededor de 50,000 hectáreas con una producción estimada de 200,000 toneladas métricas anuales; del cual CUKRA maneja 25% al 30% de la producción y exportaciones nacionales de maní.

Estamos certificados por la norma mundial de seguridad alimentaria del British Retail Consortium (BRC) y registrados como Establecimiento 100 como planta certificada HACCP por el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA) del Ministerio Agropecuario y Forestal de Nicaragua (MAGFOR).

Descascaramos, clasificamos, seleccionamos y comercializamos maní crudo sin cáscara y maní blanqueado de diferentes granulometrías con los más altos estándares de calidad, legalidad e inocuidad para satisfacer y cumplir con las expectativas y exigencias del mercado.

We are a company founded over 30 years ago by Chiquita Brands, which was acquired in August 1994 by four major producers under the name CUKRA INDUSTRIAL, SA

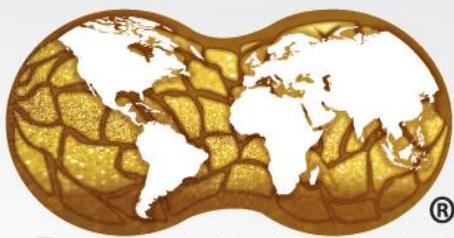
CUKRA is located in Nicaragua and is one of the main peanut industries of Central America which promote peanut cultivation, stock, processes and trade. We export raw peanuts and blanched peanuts into North America, Central America, Europe, Africa and Asia.

Our peanut comes from Nicaraguan farmers who cultivate around 50,000 hectares with an estimated 200,000 metric tons annually; CUKRA which handles 25% to 30% of national production and export of groundnuts.

We are certified under the standard of the British Retail Consortium (BRC) and we are registered as Establishment 100 as a HACCP Certified Plant by the Ministry of Agriculture and Forestry of Nicaragua (MAGFOR).

We shell, classify, select and trade raw peanuts and blanched peanuts in different sizes with the highest standards of quality, safety and legality to satisfy and meet the expectations and demands of the market.





CUKRA INDUSTRIAL

①



MANI CRUDO | RAW PEANUTS

Mantequilla de Maní
Botanas o "Snacks"
Coated Peanuts,
Peanut Butter, others.

②



MANI BLANQUEADO | BLANCHED PEANUTS

Mantequilla de Maní
Botanas o "Snacks"
Snacks, Ice Cream Industry,
Cookies, Chocolate, others.

③



MANI INDUSTRIA | OIL STOCK

Aceite de Maní
Tortas de Maní
Peanut Vegetable Oil
Peanut Cake
Flour & Balanced Animal Food

MANI PEANUT

⑤



ACEITE | OIL

Aceite crudo
de Maní | Crude Peanut Oil

④



HARINA DE MANÍ | PEANUT FLOUR

Nutrición Animal | Animal Nutrition



LABORATORIO DE ANÁLISIS FÍSICO

Contamos con un laboratorio dentro de nuestras instalaciones que brinda las condiciones para garantizar las especificaciones de calidad de nuestros productos.

Algunos de los análisis físico realizados son: Granometría, humedad, daños menores y mayores, materia extraña y peso, entre otros.

PHYSICAL LABORATORY ANALYSIS

Our laboratory in our facilities meet all normative specification ensuring quality and food safety of our product.

Some of the actual physical analysis performed are but not subject to: kernel size, major and minor damage, foreign material content (dirt clough, sticks, etc.) scale weight among others.



LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO

Los análisis químicos relacionados a aflatoxinas, humedad, acidez y peróxido, entre otros, son realizados por laboratorios acreditados por la Oficina Nacional de Acreditaciones. Actualmente realizamos nuestros análisis en Laboratorios acreditados como LABASA y el Laboratorio del Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR).

CHEMICAL LABORATORY ANALYSIS

Chemical analyzes related to aflatoxin, moisture, free-fatty-acids and peroxide, among others, are performed by an independent laboratory accredited by the National Accreditation Office of Laboratories.





PRODUCTOS MANI CRUDO

Producto: Maní crudo sin cáscara

Variedad: Runner

Granometría: Indicada en granos por onza

RAW RUNNER PEANUTS

Product name: Raw Peanuts

Variety: Runner

Size: indicates number of kernels per ounce.



JUMBO



40/50



50/60



60/80



80/100



SPLITS

PRODUCTOS MANI BLANQUEADO

Producto: Maní crudo blanqueado

Variedad: Runner

Granometría: Indicada en granos por onza

BLANCHED RUNNER PEANUTS

Product name: Blanched Peanuts

Variety: Runner

Size: indicates number of kernels per ounce.



JUMBO



40/50



SPLITS



ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DEL MANÍ

Peanut Quality Assurance Programs

La calidad de nuestros productos la aseguramos a través de los siguientes programas y sistemas:

The quality of our products can be assured through the following programs and systems:



Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): Es un sistema preventivo de control de los alimentos cuyo objetivo es la seguridad o inocuidad alimentaria.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is a preventive system of food control aimed at safety or food safety.



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Es una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

Good Manufacturing Practices (GMP): A basic tool for producing safe products for human consumption, which is centralized in hygiene and safe handling.



Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitación (POES): Definen claramente los pasos a seguir para asegurar el cumplimiento de los requisitos de limpieza y desinfección.

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP): Clearly define the steps to take to ensure compliance with the requirements of cleaning and sanitation.



Control de Calidad del Maní: Realizamos los controles necesarios para garantizar las especificaciones de calidad de los productos solicitados por nuestros clientes, tales como análisis físico, químicos y microbiológico.

Peanut Quality Control: We perform the necessary checks to ensure the quality specifications of the products ordered by our customers, such as physical, chemical and microbiological analysis.



Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Actividades desarrolladas en la producción agrícola para evitar o reducir daños ambientales, procurar una adecuada productividad y obtener productos inocuos para las personas que los consumen, libre de contaminantes biológicos, físicos y químicos.

Good Agricultural Practices (GAP): Activities in agricultural production to avoid or reduce environmental damage, ensure adequate productivity and get friendly products people consume, free from biological, physical and chemical contaminants.



Administración de Higiene y Seguridad Industrial: Es el conjunto de objetivos, acciones y metodologías establecidos para identificar, prevenir y controlar aquellos procesos peligrosos presentes en el ambiente de trabajo y minimizar el riesgo de ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

Industrial Safety and Health Administration (ISHA): Is the set of objectives, actions and methodologies in place to identify, prevent and control those hazardous processes present in the work environment and minimize the risk of occurrence of incidents, accidents and occupational diseases.



Producción Más Limpia: Nuestro Programa de Producción Más Limpia se define como la aplicación continua de una estrategia ambiental preventiva integrada a los procesos, productos y servicios para aumentar la eficiencia y reducir los riesgos para los seres humanos y el medio ambiente.

Cleaner Production (CP): Our Program Cleaner Production is defined as the continuous application of an integrated preventive environmental strategy to processes, products and services to increase efficiency and reduce risks to humans and the environment.

CERTIFICACION y PREMIOS

CERTIFICATES and AWARDS Recognitions



Normas BRC Global es un programa de certificación de seguridad y calidad utilizado por más de 20,000 proveedores certificados en 90 países, con la certificación emitida a través de una red mundial de organismos de certificación acreditados, como la NSF.



BRC Global Standards is a leading safety and quality certification program, used by over 20,000 certified suppliers in 90 countries, with certification issued through a worldwide network of accredited Certification Bodies, such as NSF.



Las normas orgánicas describen los requisitos específicos que deben ser verificados por una entidad certificadora acreditada por el USDA, como Mayacert, antes que los productos pueden ser etiquetados USDA orgánico. En general, las operaciones orgánicas tienen que demostrar que están protegiendo los recursos naturales, la conservación de la biodiversidad, y el uso de sustancias aprobadas.

The organic standards describe the specific requirements that must be verified by a USDA-accredited certifying agent, such as Mayacert, before products can be labeled USDA organic. Overall, organic operations must demonstrate that they are protecting natural resources, conserving biodiversity, and using only approved substances.



Productos alimenticios importados están sujetos a revisión por la FDA cuando el alimento se ofrece para su importación en los puertos de entrada de Estados Unidos. FDA no certifica, licencia, o aprueba los distintos importadores de alimentos, productos, etiquetas o envíos, previo a la importación. Los importadores pueden importar alimentos a los Estados Unidos, siempre y cuando las instalaciones que producen, envasan, almacenan, o manejan los productos están registrados con la FDA y cumplen con requisitos de la FDA.

Imported food products are subject to FDA review when the food is offered for import at U.S. ports of entry. FDA does not certify, license, or otherwise approve individual food importers, products, labels, or shipments prior to importation. Importers can import food into the United States as long as the facilities that produce, pack, store, or otherwise handle the products are registered with FDA and meet other FDA requirements.



Certificado HACCP es un programa de certificación del Ministerio Agropecuario y Forestal de Nicaragua que se otorga a las plantas que cumplen con los requisitos establecidos para la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y que es equivalente con las exigencias de los mercados internacionales.

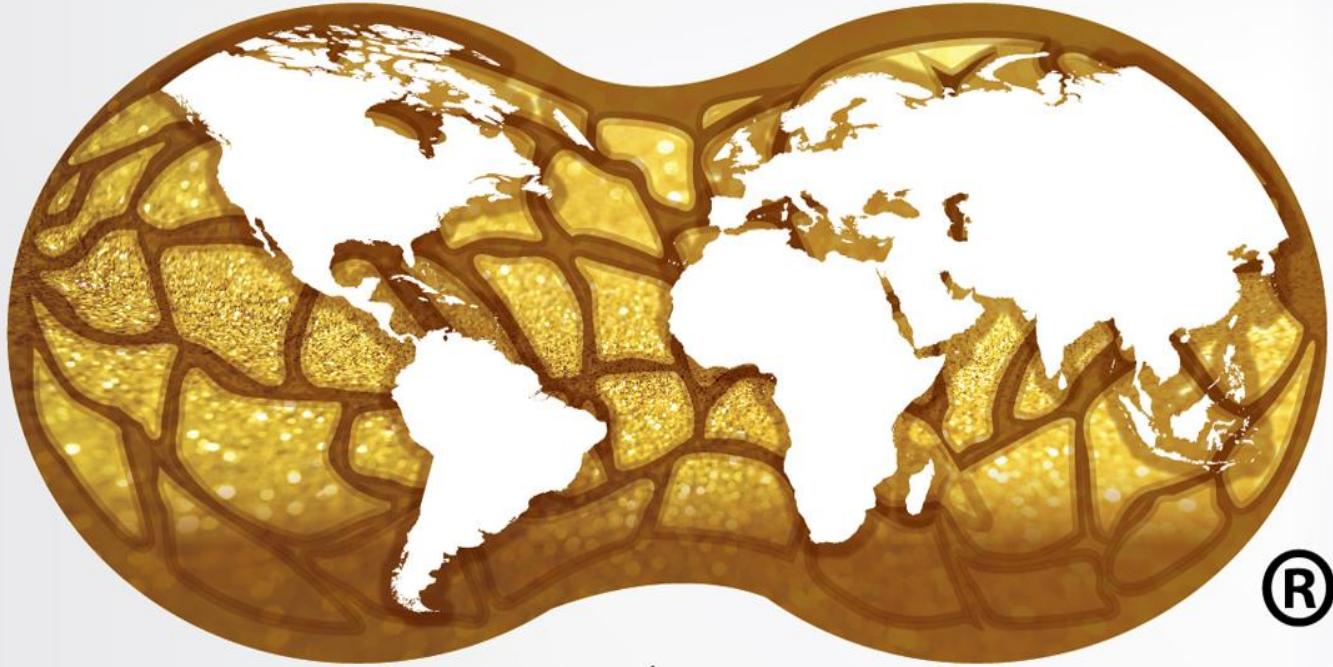
HACCP certification is a certification program of the Ministry of Agriculture and Forestry of Nicaragua granted to plants that meet the requirements for the implementation of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) System and is equivalent to the market requirements worldwide.



El Premio Nacional a la Calidad fue instituido mediante la Ley No. 219, "Ley de Normalización Técnica y Calidad, del 2 de Julio de 1996. En cumplimiento a lo dispuesto, el Gobierno de Nicaragua otorga un reconocimiento a las Empresas que promueven, desarrollan y difunden los procesos y sistemas destinados al mejoramiento continuo de la Calidad de sus productos y servicios, los que se obtienen con la aplicación efectiva de un sistema de Calidad, CUKRA fue premiado en el 2013.

The National Quality Award was instituted by Law No. 219, "Law on Standardization and Quality of July 2, 1996. Pursuant to the provisions of the Government of Nicaragua gives recognition to companies that promote, develop and disseminate processes and systems for the continuous improvement of the quality of its products and services, which are obtained with the effective implementation of a quality system, CUKRA was awarded in 2013.



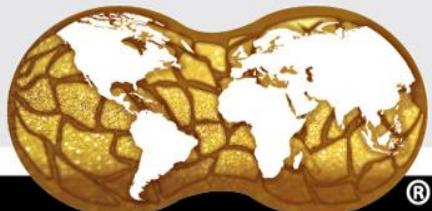


EXPORTACIONES

Norte América
Centroamérica
Sur América
Caribe
Europa
Asia
Sudáfrica

EXPORTING COUNTRIES

North America
Central America
South America
Caribbean Countries
Europe
Asia
South Africa



CUKRA[®]
INDUSTRIAL

Add. / Dir.: Km 95 Carretera León-Chinandega. León, Nicaragua
Office Ph. / Tel.: 505.2311.3427 Fax: 505.2311.3223
P.O. Box / Apartado: 184 www.cukrainustrial.com

