

# SHAYRAD

DEMINEERALIZED WHEY POWDER (PERMEATE)



## پودر آب پنیر پرمیت (دمینرال)

پودر آب پنیر پرمیت محصول خشک کردن آب جدا شده از فرایند تولید پنیر UF تا رسیدن به رطوبت 3 تا 4 درصد می باشد. پودر آب پنیر دمینرال یکی از انواع پودر پرمیت است که در کارخانه پس از فرایندهای معدنی زدایی به دست می آید. با توجه به درخواست مشتری پودر آب پنیر در انواع آب پنیر سنتی، WPC با درصد های پروتئین 35 و 85 قابل تولید است.

[www.dibadaneh.com](http://www.dibadaneh.com)  
[info@dibadaneh.com](mailto:info@dibadaneh.com)  
031 916 2000 5  
0912 095 91 50

# SHAYRAD



## DEMINERALIZED WHEY POWDER (PERMEATE)

وزن: ۲۵ کیلوگرم 

شرایط نگهداری: در دمای ۱۰ تا ۲۵ درجه سانتی گراد، رطوبت کمتر از 

۷۵٪ و به دور از نور خورشید و مواد معطر نگهداری شود

تاریخ انقضاء: ۱ سال پس از تولید 

بسته بندی: پاکت چندلایه نفوذ ناپذیر به رطوبت، نور و هوا 

### پارامترهای شیمیایی

شاخص	مشخصات	روش آزمون
رطوبت (%)	$\leq 5$	Iso 5537:2023
چربی (%)	$< 1$	Iso 23318:2022
pH	$> 6$	Iso 10523:2008
لاکتوز (%)	$> 65$	ISO 5765 - 1:2002
اسیدیته (%)	$< 0.16$	Iso 6091:2010
پروتئین (%)	$> 11$	Iso 8986-1: 2014
خاکستر (%)	$< 8.5$	Iso 15151:2018

### پارامترهای میکروبی

شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/g)	$< 10^5$	Iso 8553 - IDF 131- 2004
کلی فرم (در 1 گرم)	$< 10$	Iso 4831:2006
استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت (در 1 گرم)	منفی	Iso 6888 -1:2021
اشربیشیا کلی (cfu/g)	منفی	Iso 11866 -1- IDF170 -1 -2005

# SHAYRAD

## MILK PROTEIN CONCENTRATE (MPC)



### پودر پروتئین شیر (MPC)

پودر پروتئین شیر یک ترکیب تخصصی بامیزان پروتئین بالا است که از خشک کردن شیر بعد از فرایند اولترا فیلتراسیون تهیه می گردد. محتوای پروتئینی شامل پروتئین Whey و کازئین می باشد این فرآورده در طیف وسیعی از محصولات جهت افزایش پروتئین و ماده خشک مورد استفاده قرار می گیرد.

[www.dibadaneh.com](http://www.dibadaneh.com)

[info@dibadaneh.com](mailto:info@dibadaneh.com)

031 916 2000 5  
0912 095 91 50

# SHAYRAD



## MILK PROTEIN CONCENTRATE (MPC)

وزن: ۲۵ کیلوگرم 

شرایط نگهداری: در دمای ۱۰ تا ۲۵ درجه سانتی گراد، رطوبت کمتر از 

۷۵٪ و به دور از نور خورشید و مواد معطر نگهداری شود

تاریخ انقضاء: ۱ سال پس از تولید 

بسته بندی: پاکت چندلایه نفوذ ناپذیر به رطوبت، نور و هوا 

### پارامترهای شیمیایی

شاخص	مشخصات	روش آزمون
رطوبت (%)	<6	Iso 5537:2023
چربی (%)	<3	Iso 23318:2022
بیشینه اندیس حلالیت (ml)	<0/5	Iso 15323:2002
لاکتوز (%)	18 - 30/9	ISO 5765 - 1:2002
اسیدیته (%)	0/13 - 0/15	Iso 6091:2010
پروتئین (%)	55 - 70	Iso 8968 -1:2014
خاکستر (%)	<8/5	Iso 15151:2018
ذرات سوخته (mg/100)	Disk B	Iso 5739: 2003

### پارامترهای میکروبی

شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/g)	<10 <sup>5</sup>	Iso 8553 - IDF 131- 2004
کلی فرم (در 1 گرم)	<10	Iso 4831:2006
استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت (در 1 گرم)	<100	Iso 6888 - 1 : 2021
اشربیشیا کلی (cfu/g)	منفی	Iso 11866 -1- IDF170 -1 -2005

# SHAYRAD

## FROZEN PASTEURIZED CREAM




### خامه پاستوریزه منجمد

خامه پاستوریزه منجمد با آخرین تکنولوژی جداسازی از شیر تازه و مرغوب، تهیه می شود، سپس بلافاصله تحت تونل انجماد قرار گرفته و به سرعت منجمد می گردد که این فرایند سبب بهبود بافت و طعم خوشایند این محصول می شود.

 [www.dibadaneh.com](http://www.dibadaneh.com)

 [info@dibadaneh.com](mailto:info@dibadaneh.com)

 031 916 2000 5  
0912 095 91 50

# SHAYRAD

## FROZEN PASTEURIZED CREAM



وزن: قابل سفارش در اوزان ۵ تا ۲۲۰ کیلوگرم 

شرایط نگهداری: در دمای ۱۰- تا ۲۵- درجه سانتی گراد، به دور از نور مستقیم 

خورشید و مواد معطر نگهداری شود.

تاریخ انقضاء: ۱ سال پس از تولید 

بسته بندی: بسته بندی لایه داخلی کیسه پلی اتیلن و بیرون کارتن پنج لایه 

### پارامترهای شیمیایی

شاخص	مشخصات	روش آزمون
چربی (%)	> 48	Iso 23318:2022
استرول (بجز کلسترول)	< 3	Iso 17678:2019
اسیدیته (%)	0.09 - 0.15	Iso 6091:2010
pH	6.5 - 6.8	Iso 10523:2008

### پارامترهای میکروبی

شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/g)	$\leq 2 \times 10^4$	Iso 8553 - IDF 131- 2004
کلی فرم (در 1 گرم)	<10	Iso 4831:2006
استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت (در 1 گرم)	منفی	Iso 6888 - 1:2021
اشریشیاکلی (cfu/g)	منفی	Iso 11866- 1- IDF170 -1 -2005

# SHAYRAD SKIMMED MILK POWDER



## پودر شیر خشک بدون چربی

پودر شیر خشک بدون چربی از حذف آب و چربی از شیر تازه پاستوریزه حاصل می گردد. این محصول حاوی ذرات بسیار ریز و نرم است که قابلیت حل شدن و پراکندگی زیادی دارد. با توجه به درخواست مشتری این محصول با تکنولوژی های تولید متنوع شامل: فرمت فاین (حرارت پایین در تولید و ذرات کوچک و نرم محصول)، فوری (با حلالیت بالا) و گرانول قابل سفارش می باشد.

 [www.dibadaneh.com](http://www.dibadaneh.com)

 [info@dibadaneh.com](mailto:info@dibadaneh.com)

 031 916 2000 5


 0912 095 91 50

# SHAYRAD

## SKIMMED MILK POWDER



وزن: ۲۵ کیلوگرم 

شرایط نگهداری: در دمای ۱۰ تا ۲۵ درجه سانتی گراد، رطوبت کمتر از 

۷۵٪ و به دور از نور خورشید و مواد معطر، نگهداری شود

تاریخ انقضاء: ۲ سال پس از تولید 

بسته بندی: پاکت چندلایه نفوذ ناپذیر به رطوبت، نور و هوا 

### پارامترهای شیمیایی

شاخص	مشخصات	روش آزمون
رطوبت (%)	$\leq 5$	Iso 5537:2023
چربی (%)	$< 1.5$	Iso 23318:2022
بیشینه اندیس حلالیت (ml)	1	Iso 15323:2002
لاکتوز (%)	45-55	ISO 5765 - 1:2002
اسیدیته (%)	$\leq 0.15$	Iso 6091:2010
پروتئین (%)	$\geq 31$	Iso 8986 - 1 : 2014
خاکستر (%)	7.6 - 8.2	Iso 15151:2018
ذرات سوخته (mg/100)	Disk A-B	Iso 5739:2003

### پارامترهای میکروبی

شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/g)	$< 10^5$	Iso 8553 - IDF 131- 2004
کلی فرم (در 1 گرم)	$< 10$	Iso 4831:2006
استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت (در 1 گرم)	منفی	Iso 6888 -1:2021
اشریشیاکلی (cfu/g)	منفی	Iso 11866 -1- IDF170 -1 -2005



# SHAYRAD WHOLE MILK POWDER





## پودر شیر خشک کامل

پودر شیر خشک کامل از فرآیند خشک کردن شیر تازه و پاستوریزه با دستگاه خشک کن پاششی، حاصل می گردد. در این فرآورده تمام اجزاء تشکیل دهنده شیر مشابه شیر تازه می باشد. با توجه به درخواست مشتری این محصول با تکنولوژی های تولید متنوع شامل: فرمت فاین (حرارت پایین در تولید و ذرات کوچک و نرم محصول)، فوری (با حلالیت بالا) و گرانول قابل سفارش می باشد.

 [www.dibadaneh.com](http://www.dibadaneh.com)

 [info@dibadaneh.com](mailto:info@dibadaneh.com)

 031 916 2000 5

 0912 095 91 50

# SHAYRAD WHOLE MILK POWDER



وزن: ۲۵ کیلوگرم 

شرایط نگهداری: در دمای ۱۰ تا ۲۵ درجه سانتی گراد، رطوبت کمتر از 

۷۵٪ و به دور از نور خورشید و مواد معطر، نگهداری شود

تاریخ انقضاء: ۱ سال پس از تولید 

بسته بندی: پاکت چندلایه نفوذ ناپذیر به رطوبت، نور و هوا 

## پارامترهای شیمیایی

شاخص	مشخصات	روش آزمون
رطوبت (%)	$\leq 5$	Iso 5537:2023
چربی (%)	26-42	Iso 23318:2022
بیشینه اندیس حلالیت (ml)	1	Iso 15323:2002
لاکتوز (%)	40-38	ISO 5765 - 1:2002
اسیدیته (%)	$\leq 0.15$	Iso 6091:2010
پروتئین (%)	$\geq 31$	Iso 8968- 1 :2014
خاکستر (%)	5-6	Iso 15151:2018
ذرات سوخته (mg/100)	Disk A-B	Iso 5739:2003

## پارامترهای میکروبی

شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/g)	$< 10^5$	Iso 8553 - IDF 131- 2004
کلی فرم (در 1 گرم)	$< 10$	Iso 4831:2006
استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت (در 1 گرم)	منفی	Iso 6888 -1:2021
اشریشیا کلی (cfu/g)	منفی	Iso 11866 -1- IDF170 -1 -2005

# SHAYRAAD BUTTER





## کره حیوانی

کره حیوانی پس از فرآوری و جداسازی چربی از خامه به روش مداوم تولید می‌گردد. تکنولوژی مورد استفاده سبب شده تا کره شایراد دارای عطر و طعم خوش، برش پذیری و مالش پذیری مناسبی داشته باشد. این محصول در دو نوع کره لاکتیکی و غیر لاکتیکی بانمک و بدون نمک تولید می‌گردد.


 [www.dibadaneh.com](http://www.dibadaneh.com)

 [info@dibadaneh.com](mailto:info@dibadaneh.com)

 031 916 2000 5  
 0912 095 91 50


# SHAYRAD BUTTER



وزن: قابل سفارش در اوزان ۵ تا ۲۵ کیلوگرم 

شرایط نگهداری: در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد به دور از مواد معطر و نور 

مستقیم خورشید نگهداری شود، در دمای ۴ درجه تا ۱ هفته ماندگاری دارد.

تاریخ انقضاء: ۱ سال پس از تولید 

بسته بندی: بسته بندی لایه داخلی کیسه پلی اتیلن و بیرون کارتن پنج لایه 

## پارامترهای شیمیایی

شاخص	مشخصات	روش آزمون
چربی (%)	82	Iso 17189:2003
عدد صابونی (%)	25-235	Iso 3657:2023
پراکسید (%)	1.7	Iso 3960:2017
اندیس یدی	6-40	Iso 3961:2018
اسیدیته (%)	0.4	Iso 660:2020
استرول (بجز کلسترول)	5	Iso 17678:2019
نقطه ذوب (درجه سلسیوس)	8-34	Iso 6321:2021

## پارامترهای میکروبی

میکروارگانیزم های سرماگرا (cfu/g)	$<10^4$	Iso 17410:2019
کلی فرم (cfu/g)	$<10$	Iso 4831:2006
کپک و مخمر (cfu/g)	$\leq 100$	Iso 21527-1:2008
اشربیشیاکلی (cfu/g)	منفی	Iso 11866-1- IDF170-1-2005
استافیلوکوکوس کوآگولاز مثبت (در 1 گرم)	منفی	Iso 6888 - 1 : 2021