



تولیدکننده انواع استایلایزرهای صنایع غذایی

مُثَبَّنَات الألبان



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



مُثَبِّتات الألبان

الاستبايليزرات في الصناعات الغذائية هي في الأساس مركبات تهدف إلى زيادة كثافة المنتج، استقراره، تحسين جودته، تكثيفه وتقليل تكلفة الإنتاج. تختلف مكونات الاستبايليزرات حسب نوع المنتج الغذائي. الاستبايليزر هو مادة إضافية مضافة إلى الطعام تعمل على الحفاظ على هيكله. هناك العديد من الأسباب لذلك. السبب الأول هو أن الشركات المصنعة التي تسعى إلى الابتكار في منتجاتها دائماً ما تبحث عن طرق لتحسين جودة منتجاتها. تساعد المثبتات الشركات المصنعة على تحديد صيغة بتكلفة محددة، حيث يمكن للمثبتات ربط الماء بالمكونات الخاصة واستبدال المواد الأغلى ثمنًا. يساعد استخدام الاستبايليزرات في منع إهدار المنتجات بسبب تغير مظهرها أو الشعور غير المرغوب فيه في الفم. تحافظ على الهيكل الغذائي من خلال ربط الماء، فعلى سبيل المثال، تمنع في حليب الكاكاو ترسب مسحوق الكاكاو.





مُثَبِّت الزبادي

استخدام أنواع الاستايبيليزرات أو أنواع الهيدروكولويدات في الزبادي يؤدي إلى تكوين هيكل هلامي وشكل مذهري جيد في الزبادي، مما يحسن الشعور في الفم ويقلل من انفصال الماء في الزبادي.

أنواع مثبتات الزبادى

نوع الزبادى	الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
الزبادى القالب	Y 181	0.5-0.6%	تحسين النسيج وتوفير الصلابة فيه تقليل فصل الماء والتحكم فيه فى ظروف التوزيع والتخزين الصعبة تحسين الإحساس الفمى وتوفير القوام الكريمى إمكانية الاستبدال بجزء من المادة الجافة أو البروتين المضاف إلى التكوين يحتوى على بروتين الحليب
الزبادى القالب	Y 100	0.3-0.5%	تحسين النسيج وتوفير الصلابة فيه تقليل فصل الماء والتحكم فيه فى ظروف التوزيع والتخزين الصعبة تحسين الإحساس الفمى وتوفير القوام الكريمى إمكانية الاستبدال بجزء من المادة الجافة أو البروتين المضاف إلى التكوين يحتوى على بروتين الحليب إعطاء لمعان على سطح المنتج
الزبادى القالب	Y 131	0.5-1%	تحسين النسيج وتوفير الصلابة فيه تقليل فصل الماء والتحكم فيه إمكانية الاستبدال المناسب بالحليب المجفف فى تكوين المنتج تحسين الإحساس الفمى
الزبادى القالب	Y 161	0.8 - 1%	تحسين النسيج وتوفير الصلابة فيه تقليل فصل الماء والتحكم فيه إمكانية الاستبدال المناسب بالحليب المجفف فى تكوين المنتج تحسين الإحساس الفمى
الزبادى القالب	Y 150	0.5-0.6%	مناسب تمامًا و بديلاً لحليب الأطفال التريكية يساعد فى تقليل تكلفة الإنتاج تحسين القوام وخلق قوة فيه تقليل تراكم الماء والتحكم فيه تحسين الإحساس الفموى وخلق قوام كريمى
الزبادى القالب	Y 151 (يد مثبت)	2%	تحسين القوام وإضفاء الصلابة عليه تقليل فقدان الماء والسيطرة عليه إمكانية الاستبدال المناسب بالحليب المجفف فى تركيبة المنتج تحسين الإحساس الفموى
الزبادى المصفى	Y 300	2.5-3%	تحسين مظهر النسيج: تقليل كمية فصل الماء تحسين الإحساس الفمى وتوفير القوام الكريمى زيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الريولوجية للنسيج فى المنتج إمكانية الاستبدال بالحليب المجفف وبروتينات الحليب الأخرى المضافة إلى تكوين المنتج المساعدة فى تقليل تكلفة الإنتاج للمنتج
الزبادى اليونانى	Y 400	2-2.5%	تحسين مظهر النسيج: تقليل كمية فصل الماء تحسين الإحساس الفمى وتوفير القوام الكريمى زيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الريولوجية للنسيج فى المنتج إمكانية الاستبدال بالحليب المجفف وبروتينات الحليب الأخرى المضافة إلى تكوين المنتج المساعدة فى تقليل تكلفة الإنتاج للمنتج التحكم وتقليل فصل الماء بعد إضافة هريس الفاكهة مثل الموزير وغيرها خلال فترة الصلاحية

أنواع مثبتات الزبادى

نوع الزبادى	الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
الزبادى المحرّك	Y 290	1.5-2.5%	تحسين مظهر القوام: تقليل معدل فقدان الماء (Syneresis) تحسين الإحساس الفموى وإضفاء قوام كريمى زيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الريولوجية لقوام المنتج إمكانية الاستبدال بالحليب المجفف وغيره من بروتينات الحليب يُضاف إلى تركيبة المنتج المساعدة في خفض التكلفة النهائية للمنتج
الزبادى المحرّك	Y 200	2-2.5%	تحسين مظهر القوام: تقليل معدل فقدان الماء (Syneresis) وإضفاء مظهر لامع على المنتج تحسين الإحساس الفموى وإضفاء قوام كريمى زيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الريولوجية لقوام المنتج إمكانية الاستبدال بالحليب المجفف وغيره من بروتينات الحليب يُضاف إلى تركيبة المنتج
الزبادى المحرّك	Y 205	1%	تحسين مظهر القوام: تقليل معدل فقدان الماء تحسين الإحساس الفموى وإضفاء قوام كريمى زيادة اللزوجة وتحسين الخصائص الريولوجية لقوام المنتج



مُثَبِّت اللبن الرائب

اللبن الرائب هو أحد المنتجات اللبنية المخمرة ذات الاستهلاك الواسع. تمكنت شركة شوان جروب بارسة من تصميم وإنتاج مُثَبِّت اللبن الرائب، مما أسهم في اتخاذ خطوة إيجابية نحو حل المشاكل في مجال إنتاج هذا المنتج القيم.



أنواع مُثَبِّتات اللبن الرائب

نوع اللبن الرائب	الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
أحادي الطور	YD 110	0.25-0.4%	يُساعد في استقرار المستحلب ويمنع ترسب الجسيمات إلى حد كبير من خلال إنشاء شبكة مستحلب قوية عن طريق زيادة القوام واللزوجة يتم إنتاج لبن رائب ذو نسيج ممتاز تحسين الإحساس الفمي دون ترك طعم مابعد
أحادي الطور	YD 120	0.3-0.4%	تحسين النسيج وتوفير الصلابة فيه تقليل فصل الماء والتحكم فيه خلال فترة الصلاحية يُساعد في استقرار المستحلب ويمنع ترسب الجسيمات إلى حد كبير من خلال إنشاء شبكة مستحلب قوية عن طريق زيادة القوام واللزوجة يتم إنتاج لبن رائب ذو نسيج ممتاز تحسين الإحساس الفمي دون ترك طعم مابعد
مُكثَّف ثنائي الطور	YD 200	0.3-0.4%	إنشاء القوام واللزوجة المطلوبة إحداث زيادة في الحجم الظاهري للطور الصلب في اللبن الرائب تحسين الإحساس الفمي دون ترك طعم مابعد
مُكثَّف ثنائي الطور	YD 210	0.3 - 0.4%	إنشاء القوام واللزوجة المطلوبة إحداث زيادة في الحجم الظاهري للطور الصلب في اللبن الرائب تحسين الإحساس الفمي دون ترك طعم مابعد
لبن رائب بالخضروات	YD 300	0.3-0.4%	يساعد في استقرار المستحلب ويمنع ترسب الجسيمات إلى حد كبير تعليق الخضروات خلال فترة الصلاحية تحسين الإحساس الفمي دون ترك طعم مابعد

مُثَبِّت الجبن

ما يحبه الكثير من المستهلكين في استخدام الجبن الكريمي هو الإحساس بالنكهة الكريمة والقوام الكريمي والملمس الناعم والمتجانس لهذا المنتج.



أنواع مثبتات الجبن

نوع الجبن	الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
الجبن الكريمي	CH 1	0.3-0.4%	زيادة الاستقرار والإحساس الفمي المناسب له منع فصل الماء فيه خلال فترة التخزين إيجاد قوام ولزوجة مناسبة للجبن الكريمي إحداث طعم مناسب وتحسين الإحساس الفمي إيجاد نسيج كريمي ومنع جفاف الجبن منع تكون نسيج هلامي وغير مرغوب فيه
الجبن الكريمي	CH 3	0.3-0.4%	زيادة الاستقرار والإحساس الفمي المناسب له منع فصل الماء فيه خلال فترة التخزين إيجاد قوام ولزوجة مناسبة للجبن الكريمي إحداث طعم مناسب وتحسين الإحساس الفمي إيجاد نسيج كريمي ومنع جفاف الجبن منع تكون نسيج هلامي وغير مرغوب فيه
جبنه معالجه قابله للدهن	CH 10	0.4-06%	زيادة الاستقرار والإحساس الفموي المرغوب فيه عدم فقدان الماء أثناء فترة التخزين إضفاء قوام ولزوجة مناسبة للجبنه منع تكون قوام هلامي وغير مرغوب
جبن فيل س مالحه	CH 20	1%	زيادة وتحسين كفاءة الجبن إيجاد نسيج مناسب للتقطيع زيادة الاستقرار والإحساس الفمي المناسب إيجاد نسيج مرن ومناسب ومنع جفاف سطح الجبن
الجبن الكريمي	CH 7	0.3-0.4%	زيادة الاستقرار والإحساس الفمي المناسب له منع فصل الماء فيه خلال فترة التخزين إيجاد قوام ولزوجة مناسبة للجبن الكريمي إحداث طعم مناسب وتحسين الإحساس الفمي إيجاد نسيج كريمي ومنع جفاف الجبن منع تكون نسيج هلامي وغير مرغوب فيه
الجبن الجار	CH 13	0.5%	زيادة الاستقرار والإحساس الفمي المناسب له منع فصل الماء فيه خلال فترة التخزين إيجاد قوام ولزوجة مناسبة للجبن الكريمي إحداث طعم مناسب وتحسين الإحساس الفمي إيجاد نسيج كريمي ومنع جفاف الجبن منع تكون نسيج هلامي وغير مرغوب فيه
الجبن مثلثي	CH-T1	0.5%	زيادة الاستقرار والإحساس الفمي المناسب له منع فصل الماء فيه خلال فترة التخزين إيجاد قوام ولزوجة مناسبة إحداث طعم مناسب وتحسين الإحساس الفمي إيجاد نسيج مرن ومنع جفاف الجبن



مُثَبَّت الكريمة

استخدام مُثَبَّت الكريمة لا يُحسن فقط الإحساس الفمي، بل يُساعد أيضاً في زيادة استقرار الكريمة وتقليل فصل الماء فيها خلال فترة التخزين.

أنواع مثبتات الكريمة

نوع الكريمة	الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
كريمة باستوريّة	CC 200	0.3-0.4%	زيادة استقرار الكريمة وتحسين الإحساس الفمي لها تقليل فصل الماء أثناء فترة التخزين زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريمة إحداث كثافة ولزوجة مناسبة منع تكوّن نسيج هلامي أو غير مرغوب فيه مناسب للكريمة ذات نسبة دهون تتراوح بين ٢٥-٣٠٪
كريمة باستوريّة	CC 210	0.25 - 0.4%	زيادة استقرار الكريمة وتحسين الإحساس الفمي لها تقليل فصل الماء أثناء فترة التخزين زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريمة إحداث كثافة ولزوجة مناسبة منع تكوّن نسيج هلامي أو غير مرغوب فيه مناسب للكريمة ذات نسبة دهون تتراوح بين ٢٥-٣٠٪ ومناسب لإنتاج كريمة نباتية بجودة عالية
كريمة باستوريّة	CC 220	0.25-0.35%	زيادة استقرار الكريمة وتحسين الإحساس الفمي لها تقليل فصل الماء أثناء فترة التخزين زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريمة إحداث كثافة ولزوجة مناسبة منع تكوّن نسيج هلامي أو غير مرغوب فيه مناسب للكريمة ذات نسبة دهون تتراوح بين ٢٥-٣٠٪ وملائم لإنتاج كريمة نباتية بجودة عالية
كريمة باستوريّة قليلة الدسم	CCL 210	0.45 - 0.5 %	زيادة استقرار الكريمة وتحسين الإحساس الفمي مع تقليل نسبة الدهون تقليل فصل الماء أثناء فترة التخزين زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريمة إحداث كثافة ولزوجة مناسبة مع تخفيض نسبة الدهون منع تكوّن نسيج هلامي أو غير مرغوب فيه مناسب للكريمة بنسبة دهون تتراوح بين ١٦-١٨٪
كريمة معقمة	SCH497	0.4%	زيادة استقرار الكريمة وتحسين الإحساس الفمي لها تقليل فصل الماء أثناء فترة التخزين زيادة وتحسين مدة صلاحية الكريمة إحداث كثافة ولزوجة مناسبة منع تكوّن نسيج هلامي أو غير مرغوب فيه
كريمة حلويات	CC100	0.4%	ثبات الكريمة المخفوقة تحسين وزيادة جودة الكريمة المخفوقة منع فقدان الماء من الكريمة الحفاظ على شكل الكريمة في الحلويات وعلى الكيك المنتج
كريمة حلويات	CC110	0.4%	ثبات الكريمة المخفوقة تحسين وزيادة جودة الكريمة المخفوقة منع فقدان الماء من الكريمة الحفاظ على شكل الكريمة في الحلويات وعلى الكيك المنتج للحصول على كريمة أخف وزناً مع حجم أكبر

مُثَبِّت الحلويات اللبنية

الحلويات اللبنية هي منتج يحتوي على الحليب أو منتجات الألبان كمكون رئيسي في التكوين.



أنواع مُثَبِّتات الحلويات اللبنية

نوع الحلوى	الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
الحلويات اللبنية	D 100	2.5-3%	تحسين الجودة والإحساس الفمي ومنع تكوّن طعم غير مرغوب فيه يمنع فصل الطور الصلب والسائل خلال فترة الصلاحية إحداث قوام كريمي وتحسين الإحساس الفمي استقرار الجودة خلال فترة التخزين زيادة الصلابة وسهولة التقديم بالملعقة إحداث سطح ناعم، متساوي و لامع



مثبتات الحليب المنكه

مثبتات شركة شوان تساعد في تحسين الجودة واللزوجة للمنتج، وتمنع ترسب مسحوق الكاكاو أو القهوة، وتظل المنتجات ثابتة وذات مرحلة واحدة طوال فترة التخزين.

مثبتات الحليب المنكه

الخصائص	جرعة الاستهلاك	الكود	نوع
إنشاء لزوجة مناسبة وملائمة توفير إحساس فموي مناسب عدم التأثير السلبي على العطر والطعم منع انفصال المنتج إلى مرحلتين خلال فترة التخزين مناسب لعملية البسترة ، ESL و UHT	0.1%	CM 500	حليب بنكهة

مُثَبَّت جبنه البيتر

لقد قامت شركة شوان گروه پارسه بصياغة مُثَبَّت خاص لجبنه البيتر يُلبى جميع توقعات المُستهلك من جبنه بيتر مثالية.



أنواع مُثَبَّتات جبنه البيتر

نواع الجبن	الكود	جرعة الاستهلاك	الخصائص
جبنه البيتر	CHP 500	1%	زيادة مرونة المنتج تحسين قابلية التحضير للتبشير منع خروج الماء والزيت بعد الطهي
جبنه البيتر	CHP 600	1%	زيادة مرونة المنتج تحسين قابلية التحضير للتبشير منع خروج الماء والزيت بعد الطهي



مثبتات الألبان



شركة شوان مجموعة بارسا الإنتاجية

شركة شوان مجموعة بارسا الإنتاجية، استناداً إلى سنوات من الخبرة في مجال استيراد المواد الأولية من خلال شركاتها التابعة، وبلاستفادة من أحدث وأحدث الآلات في العالم، قامت في عام 1398 (2019) بتأسيس أول مصنع لها بهدف توفير احتياجات السوق المحلي من استيراد أنواع مثبتات الألبان، اللحوم، المشروبات، الآيس كريم وغيرها.

تقدم هذه الشركة منتجاتها تحت ترخيص شركة شوان مجموعة ألمانيا، وهي حالياً واحدة من أكبر وأهم الشركات المنتجة في البلاد. كما تواصل تقديم خدمات متخصصة تهدف إلى تحسين الجودة وتقليل تكاليف الإنتاج للمصانع في صناعة المواد الغذائية..

استناداً إلى هذه الرؤية، يولي جميع موظفي الشركة، بدءاً من الإدارة العليا وصولاً إلى وحدة البحث والتطوير، المبيعات والتسويق، اهتماماً خاصاً لاكتساب المعرفة وفهم احتياجات السوق، وإنتاج منتجات متنوعة ذات جودة عالية، وبالتالي تحقيق رضا العملاء.

وبناءً على ذلك، فإن المراقبة المستمرة للسوق وتحليل الاتجاهات واهتمامات المستهلكين في مختلف مناطق إيران والدول المجاورة يعد من أهم أسرار نجاح شركة شوان مجموعة بارسا في هذا المجال.

المقاربة الرئيسية لمجموعتنا دائماً ما تكون قائمة على ضمان الاستقرار في الجودة، والحفاظ على الصحة وضمان التوريد المستمر وغير المنقطع للمنتجات.

قسم البحث والتطوير (R&D)

قسم البحث والتطوير (R&D) في مجموعة شوان بارسه، باعتباره القلب النابض للمؤسسة، يركز على تصميم المثبتات والإضافات المتخصصة، مما يلعب دورًا رئيسيًا في تحسين جودة المنتجات الغذائية. ينتج هذا القسم أكثر من 800 كود متخصص، ويقدم حلولًا مخصصة لتلبية احتياجات المنتجين في مجالات مختلفة، بدءًا من الألبان وصولًا إلى المنتجات اللحومية والعصائر. تُسهم هذه الأكواد، المعتمدة على المعرفة الحديثة والتفاعل الوثيق مع العملاء، في تقديم تجربة فريدة للمستهلكين من حيث الطعم واللون والقوام.

مراحل إنتاج الأكواد المتخصصة:

إنتاج كل كود متخصص في شوان يشمل الخطوات التالية:

تحليل احتياجات العملاء: يتم أولاً تحليل احتياجات خط الإنتاج وخصائص المنتج والأهداف النوعية. تصميم الصيغة: يقوم فريق البحث والتطوير بتصميم تركيبات مخصصة بناءً على البيانات، وتخصيص كود فريد لكل صيغة.



الاختبار والتحسين: يتم اختبار كل كود في بيئة الإنتاج الحقيقية، وإجراء التعديلات اللازمة لتحقيق أفضل جودة ممكنة.

الدعم المستمر: بعد تسليم المنتج النهائي، يواصل فريق شوآن تقديم الدعم والتعاون في عمليات التحسين المستقبلية.

مميزات وفوائد أكواد شوآن:

الأكواد المتخصصة المصممة في شوآن ليست مجرد صيغ بسيطة، بل هي حلول شاملة لمواجهة تحديات المنتجين. وتتميز هذه الأكواد بـ:
تحسين جودة المنتجات.
زيادة فترة الصلاحية وخلق تجربة حسية أفضل.
رفع كفاءة خطوط الإنتاج وتقليل التكاليف.
انتشارها الواسع في إيران ودول المنطقة مثل العراق، أفغانستان، أرمينيا، وأوزبكستان.

قصة نجاح أكواد شوآن:

كل كود تنتجه شوآن هو ثمرة ساعات طويلة من البحث، التجارب، والتفاعل مع العملاء. ساهمت هذه الأكواد في تحسين جودة وثبات المنتجات، مما مكن المنتجين من تحقيق مكانة متميزة في الأسواق المحلية والدولية. تصميم أكثر من 800 كود متخصص يعكس ليس فقط اتساع قدرات شوآن، بل أيضاً الثقة الكبيرة التي يمنحها المنتجون المحليون والدوليون لهذه العلامة التجارية.

رؤية المستقبل:

تركز شوآن على الابتكار وتوسيع المعرفة بهدف تصميم أكواد جديدة ومتقدمة تلبي احتياجات المنتجين الخاصة وترفع جودة المنتجات الغذائية إلى مستوى أعلى. هدف شوآن هو إنشاء قصص فريدة من الطعم، اللون، والقوام لكل منتج، بما يضمن رضا وسعادة المستهلك النهائي.
للتعاون مع فريق البحث والتطوير في شوآن والوصول إلى منتجات متميزة، لا تترددوا في الاتصال بنا.

شركة شوان مجموعة بارسا

أول شركة حاصلة على شهادة جودة المنتج PQS من سويسرا في الصناعات الغذائية في إيران

شهادة جودة المنتج من المعهد التعليمي السويسري Product Quality Control

في عالم مليء بالمنافسة اليوم، يُعتبر التركيز على جودة المنتج أحد العوامل الأساسية لنجاح أي شركة إنتاجية. ومنذ انطلاقتها، استطاعت شركة شوان جروب بارسه، بالاعتماد على المبادئ والمعايير الدولية، إنتاج منتجات ذات جودة عالية نالت رضا العملاء باستمرار. ويمثل حصولها على شهادة جودة المنتج من سويسرا إضافة أخرى إلى سجل إنجازاتها، مما يعكس التزامها الدائم بالجودة والابتكار.

أهمية شهادة جودة المنتج

تُمنح شهادة جودة المنتج من قبل الأكاديمية السويسرية فقط للشركات التي تطبق معايير صارمة في جميع مراحل إنتاج منتجاتها. وتشير هذه الشهادة إلى الالتزام بإنتاج مستمر لمنتجات عالية الجودة، واستخدام أفضل المواد الأولية، مع مراقبة دقيقة لجميع العمليات الإنتاجية. وقد أثبتت شركة شوان جروب بارسه، بحصولها على هذه الشهادة، أن منتجاتها تُصنَّع وفقًا للمعايير العالمية.



Product Quality Certification

Swiss Education Academy
Certification Services

اهمية و مصداقية شهادة PQC

تُعتبر شهادات الجودة الصادرة عن المؤسسات الدولية المرموقة معايير لتقييم وقياس معايير الإنتاج وجودة المنتجات. إن الحصول على هذا النوع من الشهادات، خاصة من مؤسسة مثل الأكاديمية السويسرية للتعليم (Swiss Education Academy) التي تُعد واحدة من الرواد العالميين في هذا المجال، يعكس الجهود الجادة التي تبذلها شركة شوان جروب بارسه للارتقاء بالجودة وضمان صحة وكفاءة منتجاتها.

منذ تأسيسها، آمنت شركة شوان جروب بارسه بأن جودة المنتج هي مفتاح النجاح في الأسواق التنافسية. وقد أدى هذا النهج إلى تركيز خاص على اختيار أفضل المواد الأولية، وتطوير تقنيات إنتاج حديثة، بالإضافة إلى التدريب المستمر للموظفين. وكان هدفنا الأساسي منذ البداية هو إنتاج منتجات لا تقتصر فقط على تلبية احتياجات العملاء، بل تتجاوز توقعاتهم بشكل ملحوظ.

تشكل هذه الشهادة عاملاً محفزاً لكسب ثقة العملاء المحليين والدوليين، وتمنح الشركات العاملة في قطاع الصناعات الغذائية تأكيداً بأن منتجات شوان تتمتع بأعلى المعايير. بمعنى آخر، لا تعزز هذه الإنجازات مكانة شوان في السوق المحلي فحسب، بل تفتح أيضاً آفاقاً واسعة لتوسيع الصادرات إلى دول أخرى.

Product Quality Certification

Swiss Education Academy
Certification Services



This certificate is granted to the enterprise

Schwan Group Parseh Company

495 Building, 4th Floor, Unit 402, Salehi Alley, Niavaran, Tehran, Iran

By review of ia2.010078 numbered report for the scope

1. Processing of application for grant or renewal of licenses for manufacture of Stabilizers and Ingredients, Premixed Powders, Emulsifying Salts (Phosphate) of dairy and meat products, and approval of Public Testing Laboratory.
2. Drawing of samples of Stabilizers and Food Industrial Devices to evaluate the quality.
3. Recommendation for issuance of Certificate of Food Product (COFP) as per EMA guidelines and Written Confirmation as per EU norms

This certificate duly signed and sealed by the SEA on February 06, 2024.



Certificate No: 639498



Chair of the board

(+98) 21 22 72 3918 (+98) 09127299884 

المقر الرئيسي: طهران، نياوران، بعد تقاطع
مژده، رقم 495، الطابق الرابع، الوحدة 402.

عنوان المصنع: گرمسار، المدينة الصناعية الفجر،
شارع لاله، دانش دهم، رقم 200/2.



PRODUCER
KINDS OF ALL
OF FOOD
INDUSTRY STABILIZERS

