



تولیدکننده انواع استایلایزرهای صنایع غذایی

بریمکس الألبان الجاهز



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



بريمكس الألبان الجاهز

من أجل الحفاظ على جودة واستدامة المواد الغذائية المختلفة، تم استخدام طريقة تجفيفها وتقليل وصول الميكرو organisms إلى الماء الموجود في المواد الغذائية منذ عدة قرون كإحدى طرق حفظ المواد الغذائية. التجفيف يعني تقليل الماء من المنتج السائل، وفي هذه الحالة، يصبح المنتج النهائي على شكل مسحوق أو مادة صلبة. إلى جانب زيادة مدة صلاحية المنتجات، يؤدي التجفيف أيضًا إلى تقليل وزن وحجم المواد، مما يساهم في تقليل تكاليف النقل والتخزين.

اليوم، يتم إنتاج مساحيق الحليب، مسحوق الآيس كريم، مسحوق الكريمة الحلوانية، مسحوق الكيك وغيرها في مصانع الصناعات الغذائية.





مسحوق بريماكس الزبادي

مجموعة شوان بارسه، من خلال المعرفة التي تمتلكها حول هذا المنتج، تسعى إلى تصميم منتج جاهز لإنتاج هذه المادة القيمة، وذلك لحل المشكلة المتعلقة بقيود إنتاج الحليب.

بودرة البريميكس للزبادي

نوع البريميكس	الكود	الجرعة الموصى بها	الخصائص
بودرة الزبادي خالٍ من الدسم	Y-P 200	12%	يتم خلطه مع نسبة الماء في التشكيل ونسبة الدهون المحددة مصدر للبروتين من أجل خلق قوام مناسب في الزبادي يساهم في إنشاء قوام كريمي ومناسب وسهل الأكل بالملعقة سهولة في الإنتاج تقليل الماء الناتج عن تجميعه في الزبادي إلى الحد الأدنى تأمين المادة الجافة المطلوبة حسب المعايير لا حاجة لإضافة الهيدروكولويد أو الحليب المجفف



بودرة البريميكس للحلويات اللبنية الباردة والساخنة

الحلويات اللبنية هي منتجات حلوة تُصنع على أساس الحليب أو الحليب والقشطة، حيث يتم تكثيفها باستخدام عوامل مكثفة أو مثبتة مناسبة

مسحوق خلط مسبق للحلويات اللبنية الباردة والساخنة

الخصائص	الجرعة الموصى بها	الكود	نوع البريميكس
يُمزج مع نسبة الحليب المحددة في التركيبة ونسبة السكر المطلوبة يتوفر بنكهات متنوعة يوفر قوامًا مناسبًا وكريميًا سهولة في عملية الإنتاج تأمين المادة الجافة المطلوبة وفقًا للمعايير القياسية	8%	D 200	مسحوق الحلوى اللبنية



بودرة البريميكس للآيس كريم

بودرة الآيس كريم هي إحدى أسهل طرق تحضير الآيس كريم، حيث يتم تحضير الآيس كريم المطلوب عن طريق خلط البودرة (بنكهة مفضلة) مع كمية محددة من الماء أو الحليب.

بودرة البريميكس للآيس كريم

نوع البريميكس	الكود	الجرعة الموصى بها	الخصائص
بودرة الآيس كريم كاملة وخالية من الدسم	ICE-P 110	28%	بودرة الآيس كريم خالية من الدسم يتم خلطها مع نسبة الماء في التشكيل ونسبة الدهون المحددة متوفرة بنكهات متنوعة تساهم في خلق قوام مناسب وكريمي نقطة انصهار مناسبة سهولة في الإنتاج تأمين المادة الجافة المطلوبة حسب المعايير
بودرة الآيس كريم كاملة وخالية من الدسم	ICE-P 120	12%	يتم خلطها مع نسبة الماء في التشكيل، ونسبة الدهون والسكر المحددة تحسين الجودة والإحساس الفموي وعدم وجود طعم غير مرغوب فيه زيادة لزوجة الآيس كريم توفير قوام مناسب وكريمي قدرة مناسبة على إضافة الهواء

مسحوق خلط مسبق للجبن

يُخَمَّر الجبن الكريمي عادة باستخدام بادئات مزوفيلية، ويشمل الجبن الكريمي كامل الدسم (عادة يحتوي على 30٪ دهون وحوالي 7-8٪ بروتين) والجبن الكريمي قليل الدسم (عادة يحتوي على 15-20٪ دهون وحوالي 8-9٪ بروتين).



مسحوق خلط مسبق للجبن

نوع البريميكس	الكود	الجرعة الموصى بها	الخصائص
مسحوق جبن كريمي	CH-P 200	15-16%	يُمزج مع نسبة الماء المطلوبة في التركيبة ونسبة الدهون المحددة يوفر البروتين اللازم لتحقيق قوام مناسب في الجبن يُحقق قواماً مناسباً وكريمياً سهولة في عملية الإنتاج قدرة عالية على امتصاص الماء مع تقليل إفراز الماء في الجبن إلى الحد الأدنى توفير المادة الجافة المطلوبة وفقاً للمعايير القياسية لا حاجة لإضافة الهيدروكولويد أو الحليب المجفف



مسحوق خلت مسبق للألبان جاهز



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 وفقاً 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