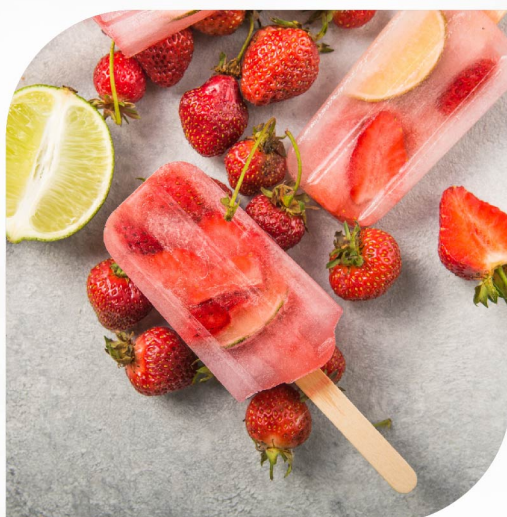




Schwan Group Parseh Production Company

تولیدکننده انواع استایلیزهای صنایع غذایی

مثبتات الآیس کریم



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



مثبتات الآيس كريم

مثبتات الآيس كريم هي مزيج من الصمغ وعادة ما تحتوي على مواد مستحلبة، وتستخدم لتكثيف ومتجانس الآيس كريم. يُعد مزيج مثبتات ومستحلبات من العوامل الأساسية والمهمة في قوام وبنية الآيس كريم، وله دور كبير في إنتاجه سواء صناعيًا أو تقليديًا. تستخدم مثبتات الآيس كريم لتحقيق قوام وملمس ناعم ومتجانس في الآيس كريم، كما تمنع تكوّن بلورات الثلج والملمس الرملي، وتعمل على منع الذوبان السريع للآيس كريم أثناء الاستهلاك.



مثبت الآيس كريم بالحليب والنكهة الفاكهية

يُعزز مثبت الآيس كريم المناسب كفاءة وجودة المنتج. نحن مستعدون لتقديم منتج مناسب لإنتاج الآيس كريم ذو خصائص مميزة للعملاء.



أنواع مثبتات الآيس كريم بالحليب والنكهة الفاكهية

نوع الآيس كريم	الكود	الجرعة الموصى بها	الخصائص
آيس كريم قائم على الحليب	ICE 100 (eco)	0.45 - 0.55%	يحافظ على الشكل ويتحكم في عملية الذوبان مما يمنع حدوث تشقق سطح المنتج وفقدان الرطوبة يُقلل من تكوين بلورات الثلج ويزيد من نعومة المنتج وثباته ويُطيل عمر المنتج يحتوى على مثبتات طبيعية تعمل على تحسين قوام و تناسق المنتج
آيس كريم قائم على الحليب	ICE 200	0.45 - 0.55%	يحافظ على الشكل ويتحكم في عملية الذوبان مما يمنع حدوث تشقق سطح المنتج وفقدان الرطوبة يُقلل من تكوين بلورات الثلج ويزيد من نعومة المنتج وثباته ويُطيل عمر المنتج يحتوى على مثبتات طبيعية تعمل على تحسين قوام و تناسق المنتج
آيس كريم قائم على الحليب	ICE 500	0.45 - 0.55%	يحافظ على الشكل ويتحكم في عملية الذوبان مما يمنع حدوث تشقق سطح المنتج وفقدان الرطوبة يُقلل من تكوين بلورات الثلج ويزيد من نعومة المنتج وثباته ويُطيل عمر المنتج يحتوى على مثبتات طبيعية تعمل على تحسين قوام و تناسق المنتج



مثبت الآيس كريم التقليدي

يُستخدم مثبت الآيس كريم لتحقيق القوام والملبس الناعم والمتجانس في الآيس كريم. بالإضافة إلى ذلك، تعتبر مثبتات الآيس كريم فعالة جدًا في منع تكوّن الملمس الرملي وتشكيل بلورات الثلج في الآيس كريم.

مثبت الآيس كريم التقليدي

نوع الآيس كريم	الكود	الجرعة الموصى بها	الخصائص
الآيس كريم التقليدي	ICE 300	0.6 – 0.65%	تحسين الجودة والإحساس الفموي ومنع ظهور طعم غير مرغوب فيه زيادة لزوجة الآيس كريم ومرونته الحفاظ على الشكل والتحكم في عملية الذوبان ومنع انفصال الطور الصلب والسائل تأخير أو تقليل نمو بلورات الثلج واللاكتوز خلال فترة الصلاحية الاستقرار خلال فترة الصلاحية ومقاومة الصدمات الحرارية

مثبت الآيس كريم المثلج

هذا النوع من الآيس كريم قائم على الماء ولا يُستخدم فيه أي تركيبة لبنية أو دهون في التركيب والصناعة. هو مزيج من مركّزات الفواكه والمكونات الأخرى مثل السكر، المنكهات، والمواد المثبتة.

مثبت الآيس كريم المثلج

الخصائص	الجرعة الموصى بها	الكود	نوع الآيس كريم
تحسين الجودة والإحساس الفموي مع تجنب ظهور طعم غير مرغوب فيه زيادة لزوجة الآيس كريم الحفاظ على الشكل والتحكم في عملية الذوبان تأخير أو تقليل نمو بلورات الثلج خلال فترة الصلاحية الاستقرار خلال فترة الصلاحية ومقاومة الصدمات الحرارية	0.4 – 0.5%	W Ice 100	بستني يخي سوربت

مثبت الريبل و صلصات الآيس كريم

بقدر ما أن جودة المنتج الغذائي مهمة جدًا، فإن الاهتمام بالمظهر والطعم، خاصة عند تقديم المنتجات في المقاهي والحلويات، يعتبر أمرًا مهمًا من وجهة نظر المستهلك.



مثبت الريبل و صلصات الآيس كريم

نوع الآيس كريم	الكود	الجرعة الموصى بها	الخصائص
مثبت الريبل والصلصات الخاصة بالآيس كريم	TOP-ICE 100	0.4-0.5%	تحسين الجودة والإحساس الفموي مع تجنب ظهور طعم غير مرغوب فيه تحقيق لزوجة مناسبة ومطلوبة الحفاظ على الشكل والمظهر خلال فترة تجميد المنتج الاستقرار خلال فترة الصلاحية ومقاومة الصدمات الحرارية



مثبتات الآیس کریم



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، داننش دهم، رقم 200/2.

PRODUCER
KINDS OF ALL
OF FOOD



INDUSTRY STABILIZERS