



تولیدکننده انواع استایلایزرهای صنایع غذایی

استایلایزرهای لبنی



www.schwangp.com

sales@schwangp.com



استابیلایزهای لبنی

استابیلایزر در صنایع غذایی اساساً ترکیباتی برای افزایش قوام محصول، پایداری محصول، افزایش کیفیت، غلظت و کاهش قیمت تمام شده محصول می باشد. ترکیبات استابیلایزر برای هر محصول غذایی متفاوت است. استابیلایزر مواد غذایی یک تثبیت کننده افزودنی به مواد غذایی است که برای حفظ ساختار آن کمک می کند. دلایل بسیاری برای این مسئله وجود دارد. اولین دلیل این است که تولید کنندگانی که به دنبال نوآوری در محصولات هستند همواره به دنبال راه هایی برای بهبود کیفیت محصولات خودشان می باشند. تثبیت کننده ها تولید کنندگان را قادر می سازند فرمولی با قیمت مشخص تعیین کنند، زیرا تثبیت کننده ها می توانند آب را به ترکیبات خاص متصل کرده و جایگزین مواد پرهزینه تر شوند. استفاده از استابیلایزر از دور ریختن و هدر رفتن محصولات به دلیل بد شدن ظاهر و احساس ناخوشایند در دهان جلوگیری می کند. ساختار لبنی را با اتصال به آب حفظ کرده و به عنوان مثال در شیر کاکائو از ته نشین شدن پودر کاکائو جلوگیری می کند.





استایلایزر ماست

استفاده از انواع استایلایزر یا انواع هیدروکلوئیدها در ماست سبب ایجاد ساختار ژله‌ای و شکل ظاهری خوب در ماست می‌گردد و در نتیجه باعث بهبود احساس دهانی شده و باعث کاهش آب اندازی در ماست می‌گردد.

انواع استایلایزرهای ماست

نوع ماست	کد	دوز مصرف	خصوصیات
قالبی	Y 181	0.5-0.6%	بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن در شرایط سخت توزیع و انبار بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای قابلیت جایگزینی با بخشی از ماده خشک یا پروتئین اضافه شده به فرمولاسیون حاوی پروتئین شیر
قالبی	Y 100	0.3-0.5%	بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن در شرایط سخت توزیع و انبار بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای قابلیت جایگزینی با بخشی از ماده خشک یا پروتئین اضافه شده به فرمولاسیون حاوی پروتئین شیر ایجاد براقیت در سطح محصول
قالبی	Y 131	0.5-1%	بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن قابلیت جایگزینی مناسب با شیر خشک فرمولاسیون محصول بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling)
قالبی	Y 161	0.8 - 1%	بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن قابلیت جایگزینی مناسب با شیر خشک فرمولاسیون محصول بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling)
قالبی	Y150	0.5-0.6%	کاملاً مناسب و جایگزین شیر خشک فرمولاسیون کمک به کاهش قیمت تمام شده محصول. بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن. کاهش آب اندازی و کنترل آن. بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای.
قالبی	Y 151 (ید مثبت)	2%	بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن کاهش آب اندازی و کنترل آن. قابلیت جایگزینی مناسب با شیر خشک فرمولاسیون محصول. بهبود احساس دهانی.
چکیده	Y 300	2.5-3%	بهبود ظاهر بافت: کاهش میزان آب‌اندازی (Syneresis) بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای افزایش ویسکوزیته و بهبود خصوصیات رئولوژیکی بافت محصول قابلیت جایگزین شدن با شیر خشک و سایر پروتئین‌های شیر افزوده شده به فرمولاسیون محصول کمک به کاهش قیمت تمام شده محصول
ماست یونانی	Y 400	2-2.5%	بهبود ظاهر بافت: کاهش میزان آب‌اندازی (Syneresis) بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای افزایش ویسکوزیته و بهبود خصوصیات رئولوژیکی بافت محصول قابلیت جایگزین شدن با شیر خشک و سایر پروتئین‌های شیر افزوده شده به فرمولاسیون محصول کمک به کاهش قیمت تمام شده محصول کنترل و کاهش آب اندازی بعد از اضافه کردن پوره ی میوه موسیر و... در طول مدت ماندگاری

انواع استایلایزرهای ماست

نوع ماست	کد	دوز مصرف	خصوصیات
همزده	Y 290	1.5-2.5%	بهبود ظاهر بافت: کاهش میزان آباندازی (Syneresis) بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای افزایش ویسکوزیته و بهبود خصوصیات رئولوژیکی بافت محصول قابلیت جایگزین شدن با شیر خشک و سایر پروتئین های شیر افزوده شده به فرمولاسیون محصول کمک به کاهش قیمت تمام شده محصول
همزده	Y 200	2-2.5%	بهبود ظاهر بافت: کاهش میزان آباندازی (Syneresis) و همچنین ایجاد ظاهری براق بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای افزایش ویسکوزیته و بهبود خصوصیات رئولوژیکی بافت محصول قابلیت جایگزین شدن با شیر خشک و سایر پروتئین های شیر افزوده شده به فرمولاسیون محصول
همزده	Y 205	1%	بهبود ظاهر بافت: کاهش میزان آباندازی (Syneresis) بهبود احساس دهانی (Mouth Feeling) و ایجاد حالت خامه‌ای افزایش ویسکوزیته و بهبود خصوصیات رئولوژیکی بافت محصول



استابلایزر دوغ

دوغ یکی از فراورده های لبنی تخمیری پر مصرف محسوب میشود. شرکت شوان گروه پارسه با طراحی و تولید استابلایزر دوغ توانسته، گام مثبتی را جهت رفع مشکل در حوزه تولید این محصول با ارزش داشته باشد.



انواع استابیلایزرهاى دوغ

نوع دوغ	كد	دوز مصرف	خصوصیات
تك فاز	YD 110	0.25-0.4%	با كمك به پایداری كلوئید از رسوب ذرات تا مقدار زیادى جلوگیری میکند با ایجاد شبکه كلوئیدی قوى با بالا بردن قوام و ویسكوزیته دوغ بافت بسیار مناسبى تولید مینماید بهبود احساس دهانى بدون ایجاد پس طعم
تك فاز	YD 120	0.3-0.4%	بهبود بافت و ایجاد استحکام در آن كاهش آب اندازى و كنترل آن در طول مدت ماندگارى با كمك به پایداری كلوئید از رسوب ذرات تا مقدار زیادى جلوگیری میکند با ایجاد شبکه كلوئیدی قوى با بالا بردن قوام و ویسكوزیته دوغ بافت بسیار مناسبى تولید مینماید بهبود احساس دهانى (Mouth Feeling) بدون ایجاد پس طعم
غلیظ کننده دو فاز	YD 200	0.3-0.4%	ایجاد قوام و غلظت مطلوب ایجاد افزایش حجم ظاهرى در فاز جامد دوغ بهبود احساس دهانى (Mouth Feeling) بدون ایجاد پس طعم
غلیظ کننده دو فاز	YD 210	0.3 – 0.4%	ایجاد قوام و غلظت مطلوب ایجاد افزایش حجم ظاهرى در فاز جامد دوغ بهبود احساس دهانى (Mouth Feeling) بدون ایجاد پس طعم
دوغ سبزیجات	YD 300	0.3-0.4%	با كمك به پایداری كلوئید از رسوب ذرات تا مقدار زیادى جلوگیری میکند تعلیق سبزیجات در طول مدت ماندگارى بهبود احساس دهانى (Mouth Feeling) بدون ایجاد پس طعم

استابیلایز پنیر

آنچه بسیاری از مصرف کنندگان در مورد استفاده از پنیر خامه ای دوست دارند حس طعم خامه ای و بافت خامه ای و صاف و یکنواخت بودن این محصول است.



انواع استابیلایزرهای پنیر

نوع پنیر	کد	دوز مصرف	خصوصیات
پنیر خامه ای	CH 1	0.3-0.4%	افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب
پنیر خامه ای	CH 3	0.3-0.4%	افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب
پنیر پروسس پخش پذیر	CH 10	0.4-0.6%	افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب
پنیر وی لس آب نمکی	CH 20	0.8-1%	افزایش و بهبود راندمان پنیر ایجاد بافت برش خور و مطلوب افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب ایجاد بافت الاستیک و مناسب و جلوگیری از خشک شدن سطح پنیر
پنیر خامه ای ولبانه	CH 7	0.4-0.5%	افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب
پنیر جار	CH 13	0.5%	افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب پنیر خامه ای ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت خامه ای و جلوگیری از خشک شدن پنیر عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب
پنیر مثلثی	CH-T1	0.5%	افزایش پایداری و احساس دهانی مطلوب آن عدم آب اندازی آن در مدت نگهداری ایجاد قوام و ویسکوزیته مناسب ایجاد طعم مناسب و بهبود احساس دهانی ایجاد بافت الاستیک و جلوگیری از خشک شدن پنیر



استابیلایزر خامه

استفاده از استابیلایزر خامه علاوه بر بهبود طعم دهانی، سبب افزایش پایداری خامه و کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری می شود.

انواع استابیلایزرهای خامه

نوع خامه	کد	دوز مصرف	خصوصیات
خامه پاستوریزه	CC 200	0.3-0.4%	افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب مناسب جهت خامه با درصدهای ۲۵-۳۰ درصد چربی
خامه پاستوریزه	CC 210	0.25 – 0.4%	افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب مناسب جهت خامه با درصدهای ۲۵-۳۰ درصد چربی جهت تولید خامه گیاهی مطلوب می باشد
خامه پاستوریزه	CC 220	0.25-0.35%	افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب مناسب جهت خامه با درصدهای ۲۵-۳۰ درصد چربی جهت تولید خامه گیاهی مطلوب می باشد
خامه پاستوریزه کم چرب	CCL 210	0.4%	افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن با کاهش چربی کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب با کاهش چربی صورت گرفته عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب مناسب برای خامه ۱۶ تا ۱۸ درصد چربی
خامه استریل	SCH497	0.4%	افزایش پایداری خامه و احساس دهانی مطلوب آن کاهش آب اندازی آن در مدت نگهداری افزایش و بهبود مدت ماندگاری خامه ایجاد غلظت و ویسکوزیته مطلوب عدم تشکیل بافت ژله ای و نامطلوب
خامه قنادی	CC100	0.4%	پایداری WHIP خامه زده شده بهبود و افزایش OVERRUN خامه زده شده جلوگیری از آب اندازی خامه حفظ شکل خامه در قنادی و بر روی کیک تولید شده
خامه قنادی	CC110	0.4%	پایداری WHIP خامه زده شده بهبود و افزایش OVERRUN خامه زده شده جلوگیری از آب اندازی خامه حفظ شکل خامه در قنادی و بر روی کیک تولید شده جهت خامه ی سبک تری با WHIP بیشتر

استابیلایزر دسرهای لبنی

دسر لبنی محصولی است که در آن شیر یا فرآورده های شیری به عنوان جز اصلی در فرمولاسیون وجود داشته باشند.



انواع استابیلایزر دسرهای لبنی

نوع دسر	کد	دوز مصرف	خصوصیات
دسر لبنی	D 100	2.5-3%	بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب از جدا شدن فاز جامد و مایع در طول مدت ماندگاری جلوگیری می کند ایجاد حالت خامه ای و بهبود احساس دهانی ثبات کیفیت در طول زمان نگهداری (Shelf life) افزایش سختی (Hardness) و قاشق خوری (Spoon Ability) ایجاد سطحی صاف، یکنواخت و براق



استابیلایزر شیرهای طعم دار

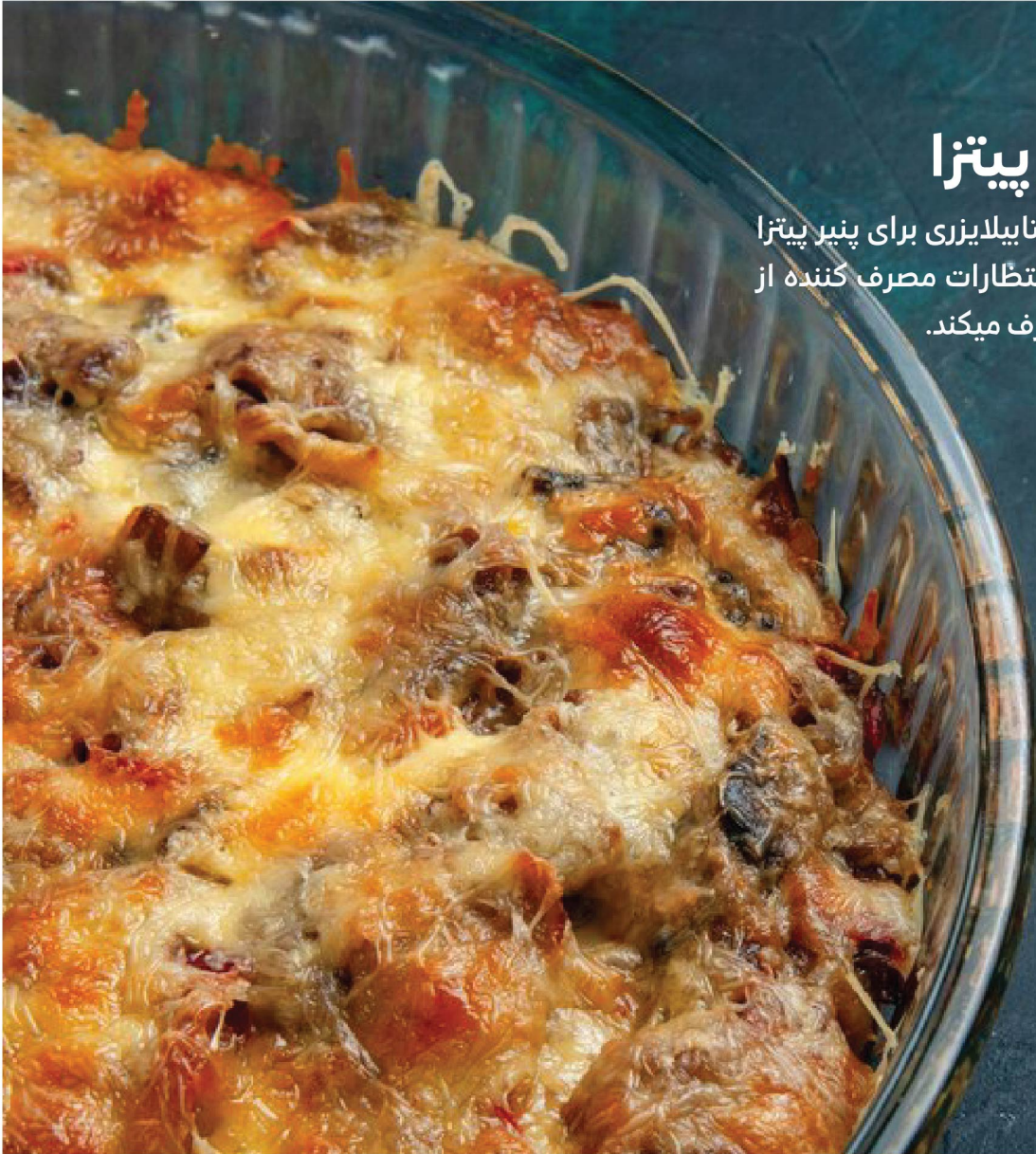
استابیلایزر شرکت شوان باعث افزایش بهبود کیفیت و ویسکوزیته محصول شده و مانع از ته نشینی پودر کاکائو و یا قهوه شده و در طول مدت نگهداری محصول به صورت تک فاز و ثابت باقی می ماند.

استابیلایزر شیر طعم دار

نوع	کد	دوز مصرف	خصوصیات
شیر طعم دار	CM 500	0.1%	ایجاد ویسکوزیته مناسب و مطلوب ایجاد احساس دهانی مطلوب عدم تاثیر نامطلوب بر روی عطر و طعم محصول جلوگیری از دو فاز شدن محصول در طول دوره ی ماندگاری مناسب جهت فرآیند پاستوریزاسیون، ESL و UHT

استابیلایزر پنیر پیتزا

شرکت شوان گروه پارسه استابیلایزری برای پنیر پیتزا فرموله کرده است که تمامی انتظارات مصرف کننده از یک پنیر پیتزای مطلوب را بر طرف میکند.



انواع استابیلایزرهای پنیر پیتزا

نوع پنیر	کد	دوز مصرف	خصوصیات
پنیر پیتزا	CHP 500	1%	افزایش کشسانی محصول بهبود رنده پذیری عدم خروج آب و روغن بعد پخت
پنیر پیتزا	CHP 600	1%	افزایش کشسانی محصول بهبود رنده پذیری عدم خروج آب و روغن بعد پخت



استابلیزرهای لبنی



شرکت تولیدی شوان گروه پارسه

شرکت تولیدی شوان گروه پارسه با اتکا به سال ها تجربه در زمینه واردات مواد اولیه از طریق شرکت های زیر مجموعه خود و با بهره گیری از مدرن ترین و به روز ترین ماشین آلات روز دنیا سرانجام در سال ۱۳۹۸ اقدام به تاسیس اولین کارخانه تولیدی خود با هدف بی نیاز کردن بازار داخل از واردات انواع استایلیزهای لبنی، گوشتی، نوشیدنی، بستنی و ... نمود

این شرکت، تولیدات خود را تحت لیسانس شرکت شوان گروه آلمان ارائه می دهد و در حال حاضر به عنوان یکی از بزرگترین و مطرح ترین تولید کنندگان کشور در کنار ارائه خدمات تخصصی در جهت ارتقای کیفیت و کاهش قیمت تمام شده محصولات کارخانجات صنایع غذایی فعالیت خود را ادامه می دهد .

براساس این نگرش، تمامی کارکنان مجموعه در بخش های مختلف از مدیریت اصلی مجموعه تا واحد تحقیق و توسعه، فروش و مارکتینگ، اهتمام خود را در کسب دانش و شناخت نیازهای ضروری بازار، تولید محصولاتی متنوع باکیفیت بالا و در نتیجه کسب رضایت مشتریان قرار داده اند.

از این رو پایش همیشگی بازار و بررسی گرایش ها و علایق مصرف کنندگان در مناطق مختلف ایران و کشورهای اطراف از اصلی ترین رموز موفقیت شوان گروه پارسه در این زمینه به شمار می آید.

رویکرد اصلی مجموعه ما همواره برپایه ی تضمین و ثبات کیفیت، سلامت بخشی، تامین مستمر و بدون وقفه ی محصولات بوده است.

واحد تحقیق و توسعه (R&D)

واحد تحقیق و توسعه (R&D) در شوآن گروه پارسه به عنوان هسته اصلی سازمان، با تمرکز بر طراحی استابیلایزرها و افزودنی‌های تخصصی، نقشی کلیدی در ارتقای کیفیت محصولات غذایی ایفا می‌کند. این واحد با تولید بیش از ۸۰۰ کد تخصصی، راه‌حل‌هایی سفارشی برای رفع نیازهای تولیدکنندگان در حوزه‌های مختلف، از لبنیات گرفته تا فرآورده‌های گوشتی و آبمیوه‌ها، ارائه می‌دهد. این کدها با بهره‌گیری از دانش روز و تعامل نزدیک با مشتریان، تجربه‌ای ماندگار از طعم، رنگ و بافت را برای مصرف‌کنندگان به ارمغان می‌آورند.

فرآیند تولید کدهای تخصصی:

تولید هر کد تخصصی در شوآن شامل مراحل زیر است:

تحلیل نیاز مشتریان: ابتدا نیازهای خط تولید، ویژگی‌های محصول و اهداف کیفی بررسی می‌شوند.

طراحی فرمول: تیم تحقیق و توسعه بر اساس داده‌ها، ترکیباتی سفارشی طراحی کرده و برای هر فرمول، یک کد منحصر به فرد اختصاص می‌دهد.



آزمایش و بهینه‌سازی: هر کد در محیط تولید واقعی آزمایش شده و تنظیمات لازم برای دستیابی به بهترین کیفیت انجام می‌شود.

پشتیبانی مستمر: پس از تحویل محصول نهایی، تیم شوآن به ارائه پشتیبانی ادامه داده و در بهینه‌سازی های آتی همکاری می‌کند.

ویژگی‌ها و مزایای کدهای شوآن:

کدهای تخصصی طراحی شده در شوآن، فراتر از یک فرمول ساده، راه‌حلی جامع برای چالش‌های تولیدکنندگان هستند. این کدها:

کیفیت محصولات را بهبود می‌بخشند.

ماندگاری را افزایش می‌دهند و تجربه حسی بهتری ایجاد می‌کنند.

کارایی خطوط تولید را بالا برده و هزینه‌ها را کاهش می‌دهند.

به‌طور گسترده در ایران و کشورهای منطقه از جمله عراق، افغانستان، ارمنستان و ازبکستان استفاده می‌شوند.

داستان موفقیت کدهای شوآن:

هر کد تولیدی در شوآن نتیجه ساعت‌ها تحقیق، آزمایش و تعامل با مشتریان است. این کدها، با بهبود کیفیت و پایداری محصولات، به تولیدکنندگان کمک کرده‌اند تا در بازارهای داخلی و بین‌المللی جایگاهی ممتاز پیدا کنند. طراحی بیش از ۸۰۰ کد تخصصی، نه تنها نشان‌دهنده گستردگی توانایی‌های شوآن است، بلکه بیانگر اعتماد تولیدکنندگان داخلی و خارجی به این برند می‌باشد.

چشم‌انداز آینده:

شوآن با تمرکز بر نوآوری و گسترش دانش، به دنبال طراحی کدهای جدید و پیشرفته است که بتوانند نیازهای خاص تولیدکنندگان را پاسخ دهند و محصولات غذایی را به سطحی بالاتر از کیفیت برسانند. هدف شوآن، خلق داستان‌هایی منحصر به فرد از طعم، رنگ و بافت برای هر محصول است که رضایت و لذت مصرف‌کننده نهایی را تضمین کند. برای همکاری با تیم تحقیق و توسعه شوآن و دستیابی به محصولات متمایز، با ما تماس بگیرید.

شرکت شوآن گروه پارسه

اولین دارنده گواهینامه کیفیت محصول PQS از کشور سوئیس در صنایع غذایی ایران

گواهی کیفیت محصول از موسسه آموزشی سوئیس **Product Quality Control**

در دنیای پرقاب‌ت امروز، یکی از عوامل اساسی برای موفقیت هر شرکت تولیدی، تمرکز بر کیفیت محصول است. کمپانی شوآن گروه پارسه از آغاز فعالیت خود تا به امروز، با تکیه بر اصول و استانداردهای بین‌المللی، توانسته است محصولات باکیفیتی تولید کند که همواره رضایت مشتریان را جلب کرده است. در ادامه‌ی این راه، دریافت گواهینامه کیفیت محصول از کشور سوئیس افتخاری دیگر در کارنامه این مجموعه به شمار می‌رود که نشانگر تعهد بی‌پایان آن به کیفیت و نوآوری است.

اهمیت گواهینامه کیفیت محصول

گواهینامه کیفیت محصول که توسط Swiss Academy اعطا می‌شود، تنها به شرکت‌هایی اهدا می‌گردد که توانسته‌اند استانداردهای سخت‌گیرانه را در تمامی مراحل تولید محصول رعایت کنند. این گواهینامه نشان‌دهنده‌ی تولید مستمر محصولات باکیفیت بالا، استفاده از مواد اولیه برتر، و نظارت دقیق بر فرآیندهای تولید است. شرکت شوآن گروه پارسه با اخذ این گواهینامه ثابت کرده که محصولات آن مطابق با استانداردهای جهانی تولید می‌شوند.



Product Quality Certification

Swiss Education Academy
Certification Services

اهمیت و اعتبار گواهینامه PQC

گواهینامه‌های کیفیت از موسسات معتبر بین‌المللی به عنوان معیارهایی برای ارزیابی و سنجش استانداردهای تولید و کیفیت محصولات شناخته می‌شوند. دریافت این نوع گواهینامه، به ویژه از موسسه‌ای مانند Swiss Education Academy که خود یکی از پیشروان جهانی در این زمینه است، نشان دهنده تلاش‌های جدی شوان برای ارتقاء کیفیت و اطمینان از سلامت و کارایی محصولاتش است.

از روز نخست تأسیس، کمپانی شوان گروه پارسه همواره بر این باور بوده که کیفیت محصول کلید موفقیت در بازارهای رقابتی است. این رویکرد منجر به تمرکز ویژه بر انتخاب مواد اولیه مرغوب، توسعه فناوری‌های تولیدی نوین و همچنین آموزش مستمر کارکنان شده است. هدف اصلی ما از ابتدا تولید محصولاتی بوده که نه تنها نیازهای مشتریان را برآورده کنند، بلکه انتظارات آن‌ها را فراتر از حد معمول افزایش دهند.

این گواهینامه می‌تواند به عنوان یک عامل محرک برای جلب اعتماد مشتریان داخلی و خارجی عمل کند و به شرکت‌های فعال در صنایع غذایی اطمینان می‌دهد که محصولات تولیدی شوان از بالاترین استانداردها برخوردارند. به عبارتی، این موفقیت نه تنها باعث تقویت جایگاه شوان در بازار داخلی می‌شود، بلکه بستر مناسبی برای گسترش صادرات به کشورهای دیگر را نیز فراهم می‌آورد.

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

The authenticity of this certificate can be confirmed online by scanning the QR code below or by e-mail to the Head Office via:
Swiss Education Academy, Av. du Grand-Pont 2, 1095 Lutry, Switzerland Swissacademy.org Info@swissacademy.org

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

دفتر مرکزی: تهران، نیاوران، بعد از چهارراه
مژده، پلاک 495، طبقه چهارم، واحد 402

آدرس کارخانه: گرمسار، شهرک صنعتی فجر
بلوار لاله، دانش دهم، پلاک 200/2 

PRODUCER
KINDS OF ALL
OF FOOD 
INDUSTRY STABILIZERS