



تولیدکننده انواع استایلیزهای صنایع غذایی



www.schwangp.com
sales@schwangp.com



پرمیکس لبنی آماده

به منظور حفظ و تامین کیفیت و پایداری مواد خوراکی مختلف از راه خشک کردن آنها و کاهش دسترسی میکروارگانیسم ها به آب موجود در مواد خوراکی این راه از قرن ها پیش به عنوان یکی از روش های نگهداری مواد خوراکی شناخته شده است. خشک کردن به معنی کاهش آب از محصول مایع می باشد که در اینصورت محصول نهایی به صورت پودر یا جامد در می آید

خشک کردن علاوه بر افزایش عمر ماندگاری فرآورده ها ، موجب کاهش وزن و حجم آنها نیز می شود و در نتیجه هزینه حمل و نقل و انبار کردن محصول کاهش می یابد

امروزه پودر شیر ، پودر بستنی ، پودر خامه قنادی ، پودر کیک و... در کارخانه های صنایع غذایی تولید می شوند.





پودر پریمیکس ماست

شرکت شوان گروه پارسه با دانشی که ازین فرآورده دارد جهت رفع این مشکل مربوط به محدودیت تولید شیر، سعی بر طراحی محصولی آماده جهت تولید این ماده ارزشمند برآمده است.

پودر پریمیکس ماست

نوع پریمیکس	کد	دوز مصرف	خصوصیات
پودر ماست بدون چربی	Y-P 200	12%	با در صد آب فرمولاسیون و در صد چربی مد نظر میکس شود تامین کننده پروتئین جهت ایجاد بافت مناسب در ماست ایجاد بافت مناسب و خامه ای و کاملاً قاشق خور سهولت در تولید به حداقل رساندن آب اندازی در ماست تامین ماده خشک مورد نظر طبق استاندارد بدون نیاز به اضافه کردن هیدروکلوئید و یا شیر خشک



پودر پریمیکس دسر لبنی سرد و گرم

دسرهای لبنی محصولات شیری هستند که بر پایه شیر یا شیر و خامه تولید می شوند که با به کار بردن عوامل ژل کننده یا تثبیت کننده مناسب، تغلیظ می گردند.

پودر پریمیکس دسر لبنی سرد و گرم

خصوصیات	دوز مصرف	کد	نوع پریمیکس
با در صد شیر فرمولاسیون و در صد شکر مد نظر میکس شود در طعم های متنوع ایجاد بافت مناسب و خامه ای سهولت در تولید تامین ماده خشک مورد نظر طبق استاندارد	8%	D 200	پودر دسر لبنی



پودر پریمیक्स بستنی

پودر بستنی یکی از آسان ترین روش های تهیه ی بستنی است که با مخلوط کردن پودر (با طعم دلخواه) با مقدار مشخص آب یا شیر، بستنی مورد نظر تهیه می شود.

پودر پریمیक्स بستنی

نوع پریمیक्स	کد	دوز مصرف	خصوصیات
پودر بستنی کامل بدون چربی	ICE-P 110	28%	پودر کامل بستنی بدون چربی می باشد با در صد آب فرمولاسیون و در صد چربی مد نظر میکس شود در طعم های متنوع ایجاد بافت مناسب و خامه ای نقطه ی ذوب مناسب سهولت در تولید تامین ماده خشک مورد نظر طبق استاندارد
پودر بستنی کامل بدون چربی	ICE-P 120	12%	با در صد آب فرمولاسیون و در صد چربی و شکر مد نظر میکس شود بهبود کیفیت و احساس دهانی و عدم ایجاد پس طعم نامطلوب افزایش ویسکوزیته بستنی ایجاد بافت مناسب و خامه ای قدرت هوادهی مناسب

پودر پریمیکس پنیر

پنیر خامه ای معمولاً با کشت های استارتر مزوفیلیک تخمیر می شود و شامل پنیر خامه ای پرچرب (معمولاً ۳۰ درصد چربی و تقریباً ۷-۸ درصد پروتئین) و پنیر خامه ای کم چرب (معمولاً ۱۵-۲۰ درصد چربی و تقریباً ۸-۹ درصد پروتئین).



پودر پریمیکس پنیر

نوع پریمیکس	کد	دوز مصرف	خصوصیات
پودر پنیر خامه ای	CH-P 200	15-16%	با در صد آب فرمولاسیون و در صد چربی مد نظر میکس شود تامین کننده پروتئین جهت ایجاد بافت مناسب در پنیر ایجاد بافت مناسب و خامه ای سهولت در تولید قابلیت جذب آب بالا و به حداقل رساندن آب اندازی در پنیر تامین ماده خشک مورد نظر طبق استاندارد بدون نیاز به اضافه کردن هیدروکلورید و یا شیر خشک



پودر پریمیکس لبنی آماده



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 به‌عنوان 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

(+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