کاتالوگ محصولات ساوکو

شناسنامه‌های فعلی شرکت، همراه با راهنمای کاربرد و جداول عددی مرجع تغذیه؛ طراحی و صفحات اصلی محصولات حفظ شده‌اند.

01 فهرست محصولات

آرد سنگک	۲
آرد تافتون و لواش	۵
آرد بربری	۸
آرد فانتزی	۱۱
آرد پاستا (نول زبر)	۱۴
آرد نول نرم / آرد سفید قنادی	۱۷
آرد مخصوص پیتزا	۲۰
آرد مخصوص شیرینی‌پزی و کیک	۲۳
آرد کامل گندم	۲۶
سبوس دامی	۲۹
جوانه گندم	۳۲
پودر پنکیک وانیلی ۹۰۰ گرمی	۳۵

02 دانش کاربردی انتخاب آرد

شش مطلب درباره فیبر، آرد کامل، پروتئین و گلوتن، انتخاب آرد، خواندن برگه آنالیز و نگهداری؛ از صفحه ۳۸.

آرد نانوایی سنتی

آرد سنگک



آرد سنگک مطابق اصلاحیه ۲ استاندارد ملی ۱۰۳، با سبوس‌گیری از ۶٪ تا کمتر از ۸٪ است و باید از نظر جذب آب، خواب خمیر و کیفیت پخت با فرآیند نانوایی سنگک تطبیق داده شود.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / قابل ارائه به نانوایی‌های سنگک	کیسه ۴۰ کیلوگرمی، فله یا مطابق قرارداد فروش	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

تولید نان سنگک با بافت باز، رنگ مناسب و تحمل خمیر متناسب با فرآیند نانوایی سنتی.

محدودیت مصرف

مصرف در کیک، شیرینی سبک، محصولات بدون گلوتن یا کاربردهایی که آرد بسیار سفید و کم‌سبوس نیاز دارند.

مشتریان هدف

نانوایی سنگک، شبکه توزیع آرد نانوایی، مشتریان قراردادی

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
درصد سبوس‌گیری	از ۶٪ تا کمتر از ۸٪
خاکستر	۱٫۴۰۱٪ تا ۱٫۵۰۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٫۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۱٫۵٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۶٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۴٫۱٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۵۰۰ میکرون بیشینه ۵٪؛ روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۲۵٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۳۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۴۰٪
مرجع استاندارد	ISO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
عدد فالینگ	ترجیحاً ۲۵۰ تا ۳۵۰ ثانیه یا مطابق نیاز مشتری
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 مقایسه مرجع آرد سفید و آرد کامل

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد سفید گندم، عمومی و غنی‌نشده	آرد کامل گندم
انرژی	کیلوکالری	۳۶۴	۳۴۰
انرژی	کیلوژول	۱۵۲۳	۱۴۲۴
پروتئین	گرم	۱۰٫۳۳	۱۳٫۲۱
کربوهیدرات کل	گرم	۷۶٫۳۱	۷۱٫۹۷
فیبر غذایی	گرم	۲٫۷	۱۰٫۷
قند کل	گرم	۰٫۲۷	۰٫۴۱
چربی کل	گرم	۰٫۹۸	۲٫۵
چربی اشباع	گرم	۰٫۱۵۵	۰٫۴۳
سدیم	میلی‌گرم	۲	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند. این دو ستون برای مقایسه آموزشی هستند؛ هیچ‌یک مقدار اختصاصی آرد سنگک نیست. درصد سبوس‌گیری را نمی‌توان مستقیم به فیبر تبدیل کرد.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20481 | صفحات 473, 474 ؛ USDA SR28 (2015) / NDB 20080 | صفحات 485, 486

آرد سنگک

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

پخت نان سنگک در نانوایی‌های سنتی؛ آزمون و تنظیم فرآیند خمیر سنگک؛ تأمین قراردادی آرد برای واحدهای تولید نان سنگک

هنگام انتخاب

روش خمیرگیری، مدت استراحت و نوع تنور را هنگام درخواست نمونه اعلام کنید. در ارزیابی نمونه، پهن‌شدن خمیر، انتقال به تنور، بافت و رنگ نان را با هم بررسی کنید.

پیش از سفارش

در ماه چه مقدار آرد مصرف می‌کنید؟ نوع خمیرگیر و تنور شما چیست؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

آزمون اولیه را با مقدار محدودی آرد و فرمول معمول نانوایی خود شروع کنید.

گام ۲

آب را کنترل‌شده اضافه کنید و قوام خمیر را در کنار مقدار آب مصرفی ثبت کنید.

گام ۳

پس از استراحت، قابلیت پهن‌کردن و انتقال خمیر به تنور را بررسی کنید.

گام ۴

نتیجه پخت را از نظر بافت، رنگ و یکنواختی ثبت کنید و هر بار فقط یک عامل را تغییر دهید.

07 پرسش‌های متداول

آرد سنگک همان آرد کامل است؟

این دو در کاتالوگ ساوکو کد و شناسنامه جدا دارند. برای سفارش آرد کامل، همان محصول را انتخاب کنید. نام سنگک یا رنگ تیره‌تر به‌تنهایی مشخصات آرد کامل را اثبات نمی‌کند.

آیا می‌توان مقدار آب را برای همه محموله‌ها ثابت نگه داشت؟

مقدار مناسب آب به مشخصات آرد و شرایط کار شما وابسته است. هنگام مصرف محموله جدید، ابتدا یک آزمون محدود انجام دهید و پیش از تغییر کل فرمول، رفتار خمیر را مقایسه کنید.

برای دریافت پیشنهاد فنی چه اطلاعاتی لازم است؟

نوع خمیرگیر و تنور، مقدار آب، مدت استراحت، شرایط محیط و مشکلی را که در خمیر یا نان می‌بینید اعلام کنید. تصویر خمیر و محصول پخته‌شده نیز به روشن‌شدن مسئله کمک می‌کند.

آرد نانوایی سنتی

آرد تافتون و لواش



آرد تافتون و لواش برای ایجاد تعادل میان کشش خمیر، جذب آب و رنگ نان طراحی شده است؛ مشخصات هر بچ در برگه آنالیز ارائه می‌شود تا انتخاب متناسب با فرآیند پخت انجام شود.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / سهمیه‌ای یا آزاد براساس سیاست فروش	کیسه ۴۰ کیلوگرمی یا فله	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

تولید نان‌های تخت با پهن‌شوندگی مناسب، رنگ قابل قبول و عملکرد پایدار در خط پخت سنتی.

محدودیت مصرف

محصولات حجیم، پیتزا، شیرینی‌های حساس و هر مصرفی که نیازمند آرد قوی‌تر یا سفیدتر باشد.

مشتریان هدف

نانوایی تافتون، لواش، مراکز پخت سنتی و مشتریان عمده

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
درصد سبوس‌گیری	از ۸٪ تا کمتر از ۱۳٪
خاکستر	۱٫۱۵۱٪ تا ۱٫۴۰۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٫۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۱٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۵٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۳٫۵٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۵۰۰ میکرون بیشینه ۲٫۵٪؛ روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۲۰٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۳۲٫۵٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۴۵٪
مرجع استاندارد	ISO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
عدد فالینگ	ترجیحاً ۲۵۰ تا ۳۵۰ ثانیه
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 مقایسه مرجع آرد سفید و آرد کامل

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد سفید گندم، عمومی و غنی‌نشده	آرد کامل گندم
انرژی	کیلوکالری	۳۶۴	۳۴۰
انرژی	کیلوژول	۱۵۲۳	۱۴۲۴
پروتئین	گرم	۱۰٫۳۳	۱۳٫۲۱
کربوهیدرات کل	گرم	۷۶٫۳۱	۷۱٫۹۷
فیبر غذایی	گرم	۲٫۷	۱۰٫۷
قند کل	گرم	۰٫۲۷	۰٫۴۱
چربی کل	گرم	۰٫۹۸	۲٫۵
چربی اشباع	گرم	۰٫۱۵۵	۰٫۴۳
سدیم	میلی‌گرم	۲	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند. این دو ستون برای مقایسه آموزشی هستند؛ هیچ‌یک مقدار اختصاصی آرد تافتون و لواش نیست. درصد سبوس‌گیری را نمی‌توان مستقیم به فیبر تبدیل کرد.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20481 | صفحات 473, 474 ؛ USDA SR28 (2015) / NDB 20080 | صفحات 485, 486

آرد تافتون و لواش

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

تولید نان تافتون؛ تولید نان لواش؛ خطوط نان تخت پس از تطبیق نمونه با روش شکل‌دهی و پخت

هنگام انتخاب

دستی یا ماشینی بودن شکل‌دهی و نوع تنور را در درخواست نمونه مشخص کنید. پهن‌شدن خمیر، برگشت پس از پهن‌کردن و یکنواختی ضخامت را در آزمون مقایسه کنید.

پیش از سفارش

محصول نهایی تافتون است یا لواش؟ شکل‌دهی دستی است یا ماشینی و از چه تنوری استفاده می‌کنید؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

با فرمول و تنظیمات معمول خط، یک نوبت آزمون محدود انجام دهید.

گام ۲

پس از اختلاط و استراحت، قوام و قابلیت پهن‌شدن خمیر را بررسی کنید.

گام ۳

هنگام شکل‌دهی، یکنواختی ضخامت و رفتار خمیر روی تجهیزات را ثبت کنید.

گام ۴

نان پخته‌شده را در شرایط یکسان مقایسه کنید و اصلاح آب، استراحت یا تنظیم خط را مرحله‌ای انجام دهید.

07 پرسش‌های متداول

آیا یک تنظیم خمیر برای تافتون و لواش کافی است؟

روش شکل‌دهی، ضخامت نان و تجهیزات پخت می‌توانند متفاوت باشند. آرد را با فرآیند همان محصول آزمایش کنید و مقدار آب و استراحت را بر اساس نتیجه آزمون خط خود تنظیم کنید.

اگر خمیر پس از پهن‌کردن جمع شود، چه اطلاعاتی لازم است؟

مقدار آب، شرایط اختلاط و استراحت، دمای خمیر و تنظیمات شکل‌دهی را ثبت کنید. این اطلاعات همراه مشخصات محموله کمک می‌کند عوامل مؤثر بررسی شوند و تغییرات هدفمند انجام گیرد.

این آرد برای نان حجیم هم قابل انتخاب است؟

کاربرد اصلی این محصول نان تخت است. برای نان حجیم، ابتدا آرد فانتزی و نیاز فرآیند خود را بررسی کنید؛ جایگزینی آرد بدون آزمون می‌تواند نتیجه شکل‌دهی و پخت را تغییر دهد.

آرد نانوایی سنتی / نیمه‌حجیم

آرد بربری



آرد بربری با تمرکز بر قدرت خمیر، تحمل تخمیر و کیفیت پخت عرضه می‌شود و برای خطوط پیوسته می‌توان عملکرد آن را با آزمون پخت دوره‌ای پایش کرد.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری	کیسه ۴۰ کیلوگرمی یا فله	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

تولید نان بربری با حجم، کشش، رنگ و پوسته مناسب.

محدودیت مصرف

کیک و شیرینی کم‌گلوتن، محصولات بدون گلوتن و مصارف دامی.

مشتریان هدف

نانوایی بربری، کارگاه‌های نان سنتی و نیمه‌صنعتی

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
درصد سبوس‌گیری	از ۱۳٪ تا کمتر از ۱۸٪
خاکستر	۰٫۸۰۱٪ تا ۱٫۱۵۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٫۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۱٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۶٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۲٫۴٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۵۰۰ میکرون بیشینه ۲٪؛ روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۱۸٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۳۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۵۰٪
مرجع استاندارد	ISO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
عدد فالینگ	ترجیحاً ۲۵۰ تا ۳۵۰ ثانیه
ویژگی خمیر	کشش و تحمل مناسب برای پخت بربری
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 مقایسه مرجع آرد سفید و آرد کامل

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد سفید گندم، عمومی و غنی‌نشده	آرد کامل گندم
انرژی	کیلوکالری	۳۶۴	۳۴۰
انرژی	کیلوژول	۱۵۲۳	۱۴۲۴
پروتئین	گرم	۱۰٫۳۳	۱۳٫۲۱
کربوهیدرات کل	گرم	۷۶٫۳۱	۷۱٫۹۷
فیبر غذایی	گرم	۲٫۷	۱۰٫۷
قند کل	گرم	۰٫۲۷	۰٫۴۱
چربی کل	گرم	۰٫۹۸	۲٫۵
چربی اشباع	گرم	۰٫۱۵۵	۰٫۴۳
سدیم	میلی‌گرم	۲	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند. این دو ستون برای مقایسه آموزشی هستند؛ هیچ‌یک مقدار اختصاصی آرد بربری نیست. درصد سبوس‌گیری را نمی‌توان مستقیم به فیبر تبدیل کرد.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20481 | صفحات 473, 474 ؛ USDA SR28 (2015) / NDB 20080 | صفحات 485, 486

آرد بربری

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

نان بربری در نانوایی سنتی؛ تولید بربری در کارگاه‌های نیمه‌صنعتی؛ خطوط پیوسته بربری پس از آزمون نمونه و توافق فنی

هنگام انتخاب

هدف خود را روشن کنید: بهبود شکل‌دهی، تحمل زمان کار یا بافت نان. کشش خمیر و حفظ شکل را جدا از رنگ و پوسته نان ارزیابی کنید.

پیش از سفارش

روش تولید شما سنتی است یا نیمه‌صنعتی؟ از چه خمیرگیر و فر یا تنوری استفاده می‌کنید؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

برای آزمون نمونه، فرمول جاری و شرایط معمول پخت را ثبت و ثابت نگه دارید.

گام ۲

آب‌گیری و وضعیت خمیر پس از اختلاط و استراحت را بررسی کنید.

گام ۳

رفتار خمیر در پهن‌کردن، ایجاد شیار و انتقال به فر را مشاهده کنید.

گام ۴

رنگ، پوسته و بافت نان را پس از پخت مقایسه کنید و اصلاحات را با تغییر یک عامل دنبال کنید.

07 پرسش‌های متداول

برای ارزیابی نمونه بربری فقط حجم نان را بسنجیم؟

حجم تنها یکی از نتیجه‌هاست. شکل‌دهی، حفظ شکل، تحمل زمان کار، پوسته و بافت را نیز بررسی کنید و شرایط آزمون را ثبت کنید تا مشخص شود محصول با روش کار شما تناسب دارد.

آرد بربری با آرد فانتزی چه تفاوتی دارد؟

این دو برای کاربردهای جدا معرفی شده‌اند. هنگام انتخاب، نوع نان و فرآیند را مبنا بگذارید و مشخصات هر محصول را مقایسه کنید. نتیجه استفاده جایگزین باید با نمونه و آزمون پخت بررسی شود.

برای بررسی تغییر رنگ یا بافت نان چه چیزی ثبت کنیم؟

کد محموله، فرمول، آب مصرفی، شرایط خمیرگیری و استراحت، تنظیم فر و زمان مشاهده نتیجه را ثبت کنید. عکس نان و مقطع آن، همراه این اطلاعات، برای گفت‌وگوی فنی مفید است.

آرد ویژه نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم

آرد فانتزی



آرد فانتزی با ۲۱ درصد سبوس‌گیری برای نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم عرضه می‌شود و مشخصات هر بچ باید با استاندارد ملی ۱۰۳ و برگه آنالیز همان بچ تطبیق داده شود.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / سفارشی	کیسه ۴۰ کیلوگرمی یا فله	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

تولید نان‌های فانتزی، حجیم و نیمه‌حجیم با رنگ روشن، حجم و بافت یکنواخت و تحمل خمیر مناسب.

محدودیت مصرف

مصارف دامی، نان‌های بسیار سبوس‌دار، یا مواردی که نیازمند آرد کامل هستند.

مشتریان هدف

تولیدکنندگان نان‌های فانتزی، حجیم و نیمه‌حجیم و مشتریان کیفیت‌محور

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
خاکستر	۰٫۵۵۱٪ تا ۰٫۸۰۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٫۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۱٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۶٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۲٫۴٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۱۰٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۳۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۶۰٪
مرجع استاندارد	INSO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
رنگ	روشن و یکنواخت، متناسب با نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 ارزش تغذیه‌ای مرجع آرد نان گندم، غنی‌نشده

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد نان گندم، غنی‌نشده
انرژی	کیلوکالری	۳۶۱
انرژی	کیلوژول	۱۵۱۰
پروتئین	گرم	۱۱٫۹۸
کربوهیدرات کل	گرم	۷۲٫۵۳
فیبر غذایی	گرم	۲٫۴
قند کل	گرم	۰٫۳۱
چربی کل	گرم	۱٫۶۶
چربی اشباع	گرم	۰٫۲۴۴
سدیم	میلی‌گرم	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20129 | صفحات 490, 491

آرد فانتزی

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم، متناسب با فرمول و آزمون پخت؛ نان باگت و نان‌های ساندویچی پس از ارزیابی نمونه؛ نان تست، قالبی و همبرگری پس از تطبیق با شرایط خط

هنگام انتخاب

نام دقیق نان و روش تولید دستی یا ماشینی را در درخواست خود بنویسید. حجم، ساختار حفره‌ها، بافت و قابلیت برش را متناسب با محصول هدف ارزیابی کنید.

پیش از سفارش

محصول نهایی شما باگت، تست، همبرگری یا نوع دیگری از نان است؟ روش تولید، تجهیزات و شرایط تخمیر شما چیست؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

یک فرمول مرجع متناسب با نان هدف انتخاب و شرایط آزمون را ثبت کنید.

گام ۲

رفتار خمیر در آب‌گیری، اختلاط و شکل‌دهی را با نمونه فعلی خود مقایسه کنید.

گام ۳

در تخمیر و پخت، تنظیمات را ثابت نگه دارید تا مقایسه آردها معنی‌دار باشد.

گام ۴

پس از خنک‌شدن در شرایط یکسان، حجم، بافت، مقطع و قابلیت برش را بررسی کنید.

07 پرسش‌های متداول

آیا این آرد برای همه نان‌های حجیم یک فرمول مصرف دارد؟

خیر؛ نوع نان، مواد فرمول، تجهیزات و شرایط تخمیر بر انتخاب تنظیمات اثر دارند. ابتدا محصول هدف را مشخص کنید و نمونه را با فرمول واقعی خود بسنجید تا نیاز به اصلاح روشن شود.

برای نان تست یا همبرگری چه نتیجه‌هایی را مقایسه کنیم؟

حجم، یکنواختی ساختار داخلی، بافت و قابلیت برش را متناسب با محصول بررسی کنید. شرایط فرمول، پخت و خنک‌شدن را ثابت نگه دارید تا اختلاف نتیجه قابل تفسیر باشد.

چگونه مشخصات مناسب تأمین مستمر را تعیین کنیم؟

نوع نان، فرمول، ظرفیت و محدودیت خط را اعلام کنید. نتیجه نمونه و آزمون پخت را با تیم فنی بررسی کنید تا مشخصات موردنیاز در سفارش روشن شود و محموله بر همان مبنا ارزیابی شود.

آرد سفید تخصصی

آرد پاستا (نول زبر)



آرد پاستا (نول زبر) یک آرد نول تخصصی با دانه‌بندی کنترل‌شده برای خطوط ماکارونی و پاستاست؛ مشخصات جاری آن بر مبنای اصلاحیه ۲ استاندارد ملی ۱۰۳ و COA همان بچ کنترل می‌شود.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / تخصصی	کیسه ۴۰ کیلوگرمی، فله یا بسته‌بندی سفارشی	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

تولید ماکارونی و پاستا در خطوطی که به آرد نول با دانه‌بندی کنترل‌شده نیاز دارند؛ تأیید عملکرد نهایی منوط به COA بچ و آزمون روی خط مشتری است.

محدودیت مصرف

نان سبوس‌دار، آرد کامل، محصولات بدون گلوتن و مصارف دامی.

مشتریان هدف

تولیدکنندگان ماکارونی، پاستای خشک، رشته و محصولات اکسترودشده مبتنی بر آرد گندم

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
خاکستر	۰٫۳۸۰٪ تا ۰٫۵۵۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٫۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۸٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۰٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۲٫۴٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۵٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۲۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۷۵٪
مرجع استاندارد	INSO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
دانه‌بندی کمتر از ۱۲۵ میکرون	حداکثر ۵۵٪؛ مطابق روش آزمون مصوب و COA بچ
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 ارزش تغذیه‌ای مرجع آرد سفید گندم، عمومی و غنی‌نشده

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد سفید گندم، عمومی و غنی‌نشده
انرژی	کیلوکالری	۳۶۴
انرژی	کیلوژول	۱۵۲۳
پروتئین	گرم	۱۰٫۳۳
کربوهیدرات کل	گرم	۷۶٫۳۱
فیبر غذایی	گرم	۲٫۷
قند کل	گرم	۰٫۲۷
چربی کل	گرم	۰٫۹۸
چربی اشباع	گرم	۰٫۱۵۵
سدیم	میلی‌گرم	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند. این مرجع مربوط به آرد سفید گندم است؛ نول زبر بدون تأیید نوع گندم، سمولینای دوروم فرض نشده است.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20481 | صفحات 473, 474

آرد پاستا (نول زبر)

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

ماکارونی و پاستای خشک در خطوط مصرف‌کننده آرد گندم، پس از آزمون خط؛ رشته و محصولات شکل‌داده‌شده با مشخصات توافق‌شده؛ محصولات اکسترودشده‌ای که دانه‌بندی آرد در فرمول آنها تعیین شده است

هنگام انتخاب

دانه‌بندی هدف را با اندازه الک، روش آزمون و واحد گزارش مشخص کنید. نوع محصول، اکسترودر، قالب و برنامه خشک‌کردن را در انتخاب آرد لحاظ کنید.

پیش از سفارش

چه نوع پاستا، ماکارونی یا رشته‌ای تولید می‌کنید؟ اکسترودر، قالب و برنامه خشک‌کردن شما چیست؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

آزمون را با فرمول مرجع خط شروع کنید و مقدار آب، ترتیب افزودن مواد و شرایط اختلاط را ثبت کنید.

گام ۲

رفتار خوراک در اکسترودر و وضعیت خروج از قالب را مشاهده و ثبت کنید؛ تنظیمات را مرحله‌به‌مرحله تغییر دهید.

گام ۳

محصول را با برنامه خشک‌کردن مشخص ارزیابی کنید و شکستگی، ظاهر و یکنواختی را بررسی کنید.

گام ۴

نتیجه پخت محصول نهایی را از نظر بافت، چسبندگی و افت پخت با نمونه مرجع مقایسه کنید.

07 پرسش‌های متداول

آیا نول زبر همان سمولینای دوروم است؟

از عنوان نول زبر نمی‌توان نتیجه گرفت که محصول از گندم دوروم تولید شده است. اگر فرمول شما به سمولینای دوروم نیاز دارد، نوع ماده اولیه و مشخصات آن باید جداگانه در توافق فنی مشخص شود.

برای انتخاب دانه‌بندی چه اطلاعاتی لازم است؟

اندازه الک‌ها و سهم ذرات در هر محدوده را همراه روش آزمون اعلام کنید. نوع اکسترودر، قالب، رطوبت هدف خوراک و برنامه خشک‌کردن هم به ارزیابی تناسب آرد با خط شما کمک می‌کنند.

پیش از تأمین مستمر چه چیزی را بررسی کنیم؟

یک آزمون مقایسه‌ای با آرد مرجع انجام دهید. رفتار خط، ظاهر محصول خشک و نتیجه پخت را ثبت کنید تا حدود قابل‌قبول محصول با شواهد عملی و مشخصات محموله تعیین شوند.

آرد سفید نرم

آرد نول نرم / آرد سفید قنادی



آرد نول نرم برای کاربردهایی عرضه می‌شود که نرمی، رنگ روشن و قدرت کنترل‌شده خمیر اهمیت دارد؛ انتخاب نهایی باید با نوع محصول قنادی تطبیق داده شود.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / سفارشی	کیسه ۲۰ یا ۴۰ کیلوگرمی، بسته خرده‌فروشی یا مطابق سفارش	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

محصولات شیرینی، کیک، بیسکویت و کاربردهایی که به آرد روشن و نرم نیاز دارند.

محدودیت مصرف

نان حجیم، پیتزا و محصولاتی که آرد قوی با گلوتن بالا نیاز دارند.

مشتریان هدف

قنادی‌ها، تولیدکنندگان کیک، بیسکویت و محصولات کم‌قدرت‌تر

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
خاکستر	۰٫۳۸۰٪ تا ۰٫۵۵۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٫۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۸٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۰٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۲٫۴٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۵٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۲۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۷۵٪
مرجع استاندارد	INSO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
جذب آب	مطابق آزمون داخلی و نیاز مشتری
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 ارزش تغذیه‌ای مرجع آرد سفید گندم، عمومی و غنی‌نشده

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد سفید گندم، عمومی و غنی‌نشده
انرژی	کیلوکالری	۳۶۴
انرژی	کیلوژول	۱۵۲۳
پروتئین	گرم	۱۰٫۳۳
کربوهیدرات کل	گرم	۷۶٫۳۱
فیبر غذایی	گرم	۲٫۷
قند کل	گرم	۰٫۲۷
چربی کل	گرم	۰٫۹۸
چربی اشباع	گرم	۰٫۱۵۵
سدیم	میلی‌گرم	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20481 | صفحات 473, 474

آرد نول نرم / آرد سفید قنادی

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

شیرینی‌های نیازمند آرد نرم و روشن، متناسب با فرمول؛ کیک با تأیید نتیجه آزمون کاربردی؛ بیسکویت و محصولات مشابه پس از بررسی بافت و شکل نهایی

هنگام انتخاب

نوع شیرینی و بافت هدف را دقیق مشخص کنید؛ نام قنادی به‌تنهایی برای انتخاب آرد کافی نیست. نرمی آرد را همراه قدرت خمیر و نتیجه پخت بررسی کنید.

پیش از سفارش

چه نوع کیک، شیرینی یا بیسکویتی تولید می‌کنید؟ بافت و رنگ موردانتظار شما چیست؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

نمونه را با فرمول مرجع محصول خود و مواد اولیه ثابت آزمایش کنید.

گام ۲

ترتیب افزودن مواد و روش اختلاط را یکسان نگه دارید تا مقایسه آردها معتبر باشد.

گام ۳

شکل، حجم، رنگ و بافت محصول را پس از خنک‌شدن در شرایط یکسان بررسی کنید.

گام ۴

در صورت نیاز به اصلاح فرمول یا فرآیند، هر بار یک عامل را تغییر دهید و نتیجه را ثبت کنید.

07 پرسش‌های متداول

تفاوت نول نرم با آرد مخصوص کیک و شیرینی چیست؟

نول نرم یک عنوان محصول با تأکید بر نرمی و روشنی آرد است. مسیر آرد مخصوص کیک و شیرینی، انتخاب سفارشی بر اساس محصول نهایی را دنبال می‌کند. تناسب هر گزینه با آزمون فرمول شما مشخص می‌شود.

آیا برای همه انواع شیرینی مناسب است؟

نیاز کیک، بیسکویت، شیرینی خشک و خمیرهای لایه‌ای یکسان نیست. نوع محصول، روش اختلاط و بافت هدف را اعلام کنید تا نمونه مناسب انتخاب و نتیجه آن در فرآیند واقعی شما ارزیابی شود.

هنگام تعویض آرد، فرمول را هم تغییر بدهیم؟

ابتدا مقایسه را با فرمول و فرآیند ثابت انجام دهید. اگر نتیجه نیاز به اصلاح داشت، تغییرات را جداگانه و ثبت‌شده اعمال کنید تا مشخص شود اثر مشاهده‌شده از آرد، فرمول یا شرایط پخت بوده است.

آرد تخصصی صنعتی / نیمه‌صنعتی

آرد مخصوص پیتزا



آرد مخصوص پیتزا با توجه به شاخص‌های رئولوژی، جذب آب و تحمل تخمیر انتخاب می‌شود؛ سبک پیتزا و فرآیند مشتری مبنای آزمون کاربردی است.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
در حال ارزیابی فنی و آزمون کاربردی	کیسه ۲۰ یا ۲۵ کیلوگرمی برای مشتریان رستورانی؛ ۴۰ کیلوگرمی یا فله برای صنعتی	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

تولید خمیر پیتزا با کشش، الاستیسیته، تحمل تخمیر و کیفیت پخت مناسب.

محدودیت مصرف

کیک و شیرینی سبک، نان‌های بسیار تخت یا محصولات بدون گلوتن.

مشتریان هدف

رستوران‌های پیتزا، تولیدکنندگان خمیر آماده، نان صنعتی و فست‌فودها

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
خاکستر	حدود ۰٫۵۰ تا ۰٫۶۵٪
پروتئین	حدود ۱۱٫۵ تا ۱۳٫۵٪
گلوتن مرطوب	حدود ۲۸ تا ۳۴٪
W آلوئوگراف	حدود ۲۲۰ تا ۳۰۰ یا مطابق نیاز مشتری
P/L	حدود ۰٫۵ تا ۰٫۹ یا مطابق نیاز خط مشتری
تحمل تخمیر	قابل قبول در آزمون پخت/تخمیر داخلی
رطوبت	حداکثر ۱۴٪ یا مطابق استاندارد داخلی و برگه آنالیز بچ
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 ارزش تغذیه‌ای مرجع آرد نان گندم، غنی‌نشده

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد نان گندم، غنی‌نشده
انرژی	کیلوکالری	۳۶۱
انرژی	کیلوژول	۱۵۱۰
پروتئین	گرم	۱۱٫۹۸
کربوهیدرات کل	گرم	۷۲٫۵۳
فیبر غذایی	گرم	۲٫۴
قند کل	گرم	۰٫۳۱
چربی کل	گرم	۱٫۶۶
چربی اشباع	گرم	۰٫۲۴۴
سدیم	میلی‌گرم	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20129 | صفحات 490, 491

آرد مخصوص پیتزا

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

آزمون خمیر پیتزا با سبک، فرمول و برنامه تخمیر مشخص؛ ارزیابی برای رستوران‌ها و آشپزخانه‌های مرکزی پیتزا؛ بررسی در تولید خمیر آماده، مشروط به آزمون شرایط نگهداری و مصرف

هنگام انتخاب

سبک پیتزا، نوع فر و ویژگی موردانتظار از پوسته و بافت داخلی را مشخص کنید. مدت و دمای تخمیر، نگهداری سرد و مقدار آب فرمول را در ارزیابی نمونه ثبت کنید.

پیش از سفارش

سبک پیتزا و نوع فر شما چیست؟ برنامه تخمیر و نگهداری سرد یا انجماد چگونه است؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

آزمون را با فرمول مرجع، مقدار آب مشخص و روش اختلاط ثبت‌شده شروع کنید.

گام ۲

مسیر استراحت، تخمیر و نگهداری سرد خمیر را مطابق فرآیند موردنظر اجرا و ثبت کنید.

گام ۳

خمیر را با روش معمول کارگاه باز کنید و جمع‌شدن، پارگی و حفظ شکل را مشاهده کنید.

گام ۴

نتیجه پخت را در فر مشخص، از نظر بافت، رنگ و ساختار لبه با نمونه مرجع مقایسه کنید.

07 پرسش‌های متداول

آیا این محصول برای سفارش تجاری آماده است؟

وضعیت فعلی محصول، ارزیابی فنی و آزمون کاربردی است. امکان دریافت نمونه و شرایط همکاری باید برای درخواست شما بررسی شود؛ برنامه تأمین مستمر پس از روشن‌شدن نتیجه آزمون و شرایط عرضه تعیین خواهد شد.

برای تخمیر طولانی یا خمیر منجمد مناسب است؟

این کاربردها نیاز به آزمون با فرآیند واقعی دارند. زمان و دمای تخمیر، سردخانه یا انجماد، روش یخ‌زدایی و شرایط پخت را اعلام کنید؛ صرف عنوان آرد پیتزا، تأیید همه این شرایط نیست.

آیا مقدار پروتئین برای انتخاب کافی است؟

پروتئین یکی از اطلاعات انتخاب است. رفتار خمیر، شاخص‌های رئولوژی و نتیجه بازکردن و پخت هم باید با سبک پیتزای شما بررسی شوند. مقایسه نمونه‌ها را در فرمول و شرایط یکسان انجام دهید.

آرد تخصصی قنادی

آرد مخصوص شیرینی‌پزی و کیک



در این محصول، یکنواختی، نرمی، رنگ و کنترل قدرت خمیر مهم‌تر از گلوتن بالا است.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
توسعه‌ای / سفارشی	**کیسه ۲۰، ۲۵ یا ۴۰ کیلوگرمی؛ بسته‌بندی کوچک برای بازار مصرف در صورت تصویب فروش**	**۶۰ روز در شرایط خشک و خنک**

کاربرد مجاز

محصولات قنادی و کیک که به آرد سفید، نرم، با قدرت کنترل‌شده و بافت لطیف نیاز دارند.

محدودیت مصرف

پیتزا، نان حجیم، نان صنعتی قوی و محصولاتی که نیازمند گلوتن بالا هستند.

مشتریان هدف

قنادی‌ها، تولیدکنندگان کیک، کلوچه، بیسکویت و محصولات آماده

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
خاکستر	حدود ۰٫۴۵ تا ۰٫۶۰٪
پروتئین	حدود ۸٫۵ تا ۱۰٫۵٪ برای کیک؛ در شیرینی‌های خاص قابل اصلاح است
گلوتن مرطوب	حدود ۲۰ تا ۲۶٪
دانه‌بندی	نرم و یکنواخت
آزمون کاربردی	تست کیک/بیسکویت/شیرینی بر اساس محصول هدف
رطوبت	حداکثر ۱۴٪ یا مطابق استاندارد داخلی و برگه آنالیز بچ
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

این محصول در وضعیت توسعه‌ای است؛ فرمول، پایداری، برچسب و مجوز باید پیش از عرضه تصویب شوند.

04 ارزش تغذیه‌ای مرجع آرد سفید کیک، غنی‌شده

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد سفید کیک، غنی‌شده
انرژی	کیلوکالری	۳۶۲
انرژی	کیلوژول	۱۵۱۵
پروتئین	گرم	۸٫۲
کربوهیدرات کل	گرم	۷۸٫۰۳
فیبر غذایی	گرم	۱٫۷
قند کل	گرم	۰٫۳۱
چربی کل	گرم	۰٫۸۶
چربی اشباع	گرم	۰٫۱۲۷
سدیم	میلی‌گرم	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند. رکورد مرجع آرد کیک غنی‌شده است؛ از این جدول ادعای غنی‌سازی یا مقدار ویتامین برای محصول ساوکو نتیجه گرفته نمی‌شود.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20084 | صفحات 479, 480

آرد مخصوص شیرینی‌پزی و کیک

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

ارزیابی در فرمول‌های کیک با بافت و حجم هدف مشخص؛ بررسی برای شیرینی خشک، بیسکویت و کلوچه متناسب با فرمول؛ توسعه انتخاب سفارشی برای کاربردهای قنادی پس از آزمون پخت

هنگام انتخاب

نام دقیق محصول و ویژگی هدف، مانند لطافت، تردی یا حفظ شکل، را مشخص کنید. نسبت شکر و چربی، ترتیب افزودن مواد و روش اختلاط را در ارزیابی لحاظ کنید.

پیش از سفارش

محصول نهایی شما چه نوع کیک، شیرینی یا بیسکویتی است؟ بافت و شکل مطلوب و مشکل فعلی شما چیست؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

فرمول و شرایط مرجع محصول را ثبت کنید و مواد اولیه آزمون را تا حد امکان ثابت نگه دارید.

گام ۲

نمونه آرد را با همان روش اختلاط، قالب‌گیری یا شکل‌دهی معمول خود بررسی کنید.

گام ۳

پخت را در فر و شرایط مشخص انجام دهید و پس از خنک‌شدن، شکل، حجم، رنگ و بافت را ارزیابی کنید.

گام ۴

نتیجه را با نمونه مرجع مقایسه کنید و اصلاحات لازم در انتخاب آرد یا فرآیند را به‌صورت مرحله‌ای بررسی کنید.

07 پرسش‌های متداول

منظور از عرضه توسعه‌ای و سفارشی چیست؟

انتخاب محصول با بررسی نیاز شما و نتیجه آزمون کاربردی انجام می‌شود. مشخصات موردتوافق و شرایط تأمین باید برای هر درخواست روشن شوند؛ عنوان محصول به‌تنهایی به معنای موجودی آماده برای همه فرمول‌ها نیست.

برای کیک و بیسکویت یک آرد کافی است؟

ممکن است یک آرد در چند فرمول نتیجه قابل‌قبول بدهد، اما این موضوع باید آزمایش شود. معیارهای کیک، مانند حجم و لطافت، با معیارهای بیسکویت، مانند پهن‌شدن و تردی، یکسان نیستند.

برای درخواست نمونه چه اطلاعاتی ارسال کنیم؟

نوع محصول، بافت هدف، نسبت مواد اصلی، روش اختلاط و نوع فر را توضیح دهید. اگر مشکل مشخصی مانند افت حجم، تغییر شکل یا بافت نامطلوب دارید، آن را همراه شرایط مشاهده ثبت کنید.

آرد کامل / سلامت‌محور

آرد کامل گندم



آرد کامل با حفظ اجزای طبیعی دانه، فیبر و طعم شاخص‌تری دارد و برای حفظ کیفیت به نگهداری خشک، خنک و گردش مناسب موجودی نیاز دارد.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / قابل توسعه	**کیسه ۲۰ یا ۴۰ کیلوگرمی، بسته خرده‌فروشی یا فله محدود**	**۶۰ روز در شرایط خشک و خنک**

کاربرد مجاز

تولید نان کامل، محصولات سلامت‌محور و فرمولاسیون‌های دارای فیبر بالاتر.

محدودیت مصرف

محصولاتی که رنگ بسیار روشن، ماندگاری طولانی یا بافت بسیار لطیف نیاز دارند.

مشتریان هدف

نان‌های سلامت‌محور، نانوایی صنعتی، فروشگاه‌های سلامت، مصرف‌کننده خانگی

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
خاکستر	کمینه ۱٫۵۰۱٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۲٫۵٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۲٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۶٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۴٫۱٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۵۰۰ میکرون بیشینه ۵٪؛ روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۲۵٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۳۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۴۰٪
مرجع استاندارد	INSO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
فیبر	بالاتر از آرد سفید؛ مقدار دقیق براساس آزمون ادواری
ریسک ماندگاری	حساس به گرما، رطوبت و اکسیداسیون
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 ارزش تغذیه‌ای مرجع آرد کامل گندم

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	آرد کامل گندم
انرژی	کیلوکالری	۳۴۰
انرژی	کیلوژول	۱۴۲۴
پروتئین	گرم	۱۳٫۲۱
کربوهیدرات کل	گرم	۷۱٫۹۷
فیبر غذایی	گرم	۱۰٫۷
قند کل	گرم	۰٫۴۱
چربی کل	گرم	۲٫۵
چربی اشباع	گرم	۰٫۴۳
سدیم	میلی‌گرم	۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20080 | صفحات 485, 486

آرد کامل گندم

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

نان کامل در فرآیندهای سنتی یا صنعتی، پس از تطبیق فرمول و پخت؛ فرمول‌های ترکیبی نان با سهم مشخص و اعلام‌شده آرد کامل؛ توسعه محصولات پختنی با طعم و ظاهر متناسب با گندم کامل

هنگام انتخاب

مشخص کنید محصول نهایی کاملاً از آرد کامل تهیه می‌شود یا ترکیبی از چند آرد است. بافت، رنگ و طعم هدف را در کنار رفتار خمیر ارزیابی کنید؛ نام آرد به‌تنهایی نتیجه پخت را تعیین نمی‌کند.

پیش از سفارش

چه نوع نان یا محصول پختنی تولید می‌کنید؟ سهم آرد کامل در فرمول شما چقدر است؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

فرمول فعلی، نوع خمیرگیر، روش تخمیر و محصول هدف را ثبت کنید.

گام ۲

آزمون را با مقدار محدود انجام دهید و آب را بر اساس رفتار واقعی خمیر تنظیم کنید.

گام ۳

پس از پخت، حجم، بافت، رنگ و پذیرش طعم را در شرایط یکسان مقایسه کنید.

گام ۴

پیش از افزایش مقیاس، فرمول منتخب را با تجهیزات و بسته‌بندی واقعی خود تکرار کنید.

07 پرسش‌های متداول

آرد کامل با آردی که به آن سبوس اضافه شده چه تفاوتی دارد؟

آرد کامل به حضور اجزای دانه گندم مربوط است. افزودن سبوس به آرد سفید، به‌تنهایی به معنی بازگرداندن همه اجزای دانه نیست. برای مقایسه دو محصول، تعریف محصول و ترکیبات اعلام‌شده آنها را بررسی کنید.

می‌توانم آن را مستقیماً جایگزین آرد سفید کنم؟

برای نتیجه قابل تکرار، ابتدا آزمون پخت انجام دهید. ممکن است تنظیم آب و فرآیند به تغییر نیاز داشته باشد. سهم آرد کامل در فرمول و بافت مورد انتظار را مشخص کنید تا انتخاب دقیق‌تر شود.

آیا رنگ تیره‌تر، مقدار فیبر را مشخص می‌کند؟

رنگ به‌تنهایی معیار مقدار فیبر نیست. برای مقایسه، عدد فیبر غذایی در اطلاعات تغذیه‌ای معتبر همان محصول و مبنای گزارش آن را بخوانید؛ رنگ، درصد سبوس‌گیری و مقدار فیبر سه مفهوم یکسان نیستند.



محصول جانبی آسیاب / خوراک دام

سبوس دامی

سبوس نسبت به رطوبت، آفت‌زدگی و کپک حساس است و نگهداری نامناسب می‌تواند ریسک برگشت یا شکایت مشتری ایجاد کند.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری	فله، کیسه ۲۰ یا ۳۰ کیلوگرمی یا مطابق قرارداد	۲ تا ۴ ماه در محیط خشک و دور از رطوبت

کاربرد مجاز

مصرف در جیره خوراک دام به‌عنوان منبع فیبر و انرژی نسبی.

محدودیت مصرف

مصرف انسانی مستقیم، مصارف دارویی یا هر کاربرد فاقد مجوز.

مشتریان هدف

دامداری شیری و گوشتی، کارخانجات خوراک دام، واسطه‌های نهاده دامی

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
رطوبت	حداکثر ۱۳٫۵ تا ۱۴٪
فیبر	بالا؛ مقدار دقیق براساس آزمون ادواری یا قرارداد
پروتئین	معمولاً ۱۴ تا ۱۸٪؛ عدد نهایی با آزمون مشخص می‌شود
آلودگی کپک/حشره	غیرمجاز
بو و ظاهر	طبیعی، بدون بوی ماندگی، سوختگی یا ترشیدگی

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

این محصول برای مصرف انسانی معرفی نشده است.

04 آنالیز مرجع سبوس گندم برای خوراک دام

میانگین مرجع؛ واحد همه ردیف‌ها درصد وزنی است | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	محصول دریافتی	ماده خشک
ماده خشک	درصد	۸۶٫۹	۱۰۰
پروتئین خام	درصد	۱۵٫۳	۱۷٫۶
فیبر خام	درصد	۹٫۲	۱۰٫۵
چربی خام	درصد	۳٫۳	۳٫۸
خاکستر	درصد	۴٫۸	۵٫۶
الیاف شوینده خنثی (NDF)	درصد	۳۹٫۶	۴۵٫۶
الیاف شوینده اسیدی (ADF)	درصد	۱۱٫۸	۱۳٫۵
نشاسته	درصد	۱۹٫۴	۲۲٫۳
قندهای کل	درصد	۶٫۹	۷٫۹

این اعداد، میانگین مرجع INRAE / CIRAD / AFZ هستند و نتیجه آزمون محموله ساوکو محسوب نمی‌شوند. ستون محصول دریافتی با ستون ماده خشک مبنای متفاوت دارد. فیبر خام، NDF و ADF معادل فیبر غذایی درج‌شده در برچسب خوراک انسانی نیستند.

این کد محصول برای مصرف انسانی عرضه نمی‌شود. برای جیره‌نویسی، آنالیز محموله و نظر متخصص تغذیه دام ملاک است.

منبع: INRAE / CIRAD / AFZ Feed Tables

سبوس دامی

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

استفاده در جیره دام با نظر متخصص تغذیه دام؛ مصرف در تولید خوراک دام بر اساس فرمول مشخص؛ تأمین برای خریداران نهاده دامی با مشخصات توافق‌شده محموله

هنگام انتخاب

آنالیز خوراک را با مبنای مشخص، مانند محصول دریافتی یا ماده خشک، مقایسه کنید. نیاز جیره و نوع دام را مبنای انتخاب قرار دهید؛ مقدار مصرف ثابت برای همه دام‌ها مناسب نیست.

پیش از سفارش

نوع دام و کاربرد محصول در جیره چیست؟ کدام شاخص‌ها و چه مبنای آنالیزی برای شما ملاک است؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

نوع دام، جیره فعلی و نیاز خرید را با مسئول تغذیه مشخص کنید.

گام ۲

حدود مورد انتظار آنالیز و مبنای گزارش را در سفارش ثبت کنید.

گام ۳

هنگام تحویل، سلامت ظاهری، خشکی بار و وضعیت خودروی حمل را بررسی کنید.

گام ۴

محموله را با حفظ شناسه آن انبار کنید و مصرف را مطابق برنامه جیره پیش ببرید.

07 پرسش‌های متداول

آیا این سبوس برای مصرف انسانی مناسب است؟

این کد محصول برای خوراک دام عرضه می‌شود. نام سبوس به‌تنهایی نشان‌دهنده صلاحیت مصرف انسانی نیست. برای کاربرد غذایی انسان باید محصولی با مشخصات و مجوز متناسب با همان مصرف تهیه شود.

در مقایسه دو محموله به چه چیزی توجه کنیم؟

آنالیز، مبنای رطوبت گزارش، وضعیت ظاهری و شرایط حمل و نگهداری را کنار هم بررسی کنید. اعداد گزارش‌شده بر پایه ماده خشک را مستقیم با درصدهای محصول دریافتی مقایسه نکنید.

چه مقدار سبوس در جیره استفاده شود؟

مقدار مناسب با نوع دام، مرحله تولید، سایر اجزای جیره و آنالیز محموله تعیین می‌شود. کاتالوگ محصول جایگزین فرمول جیره نیست؛ تعیین مقدار مصرف را به مسئول تغذیه دام بسپارید.

محصول جانبی ارزش‌افزا / غذایی یا خوراکی صنعتی

جوانه گندم



جوانه گندم به‌دلیل چربی طبیعی و ارزش غذایی بالا به بسته‌بندی مناسب و نگهداری خشک، خنک و دور از نور نیاز دارد.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / قابل توسعه در بسته‌بندی ۲۰ کیلوگرمی	**کیسه PP بیست کیلوگرمی یا بسته‌بندی کوچک‌تر با درج تاریخ تولید و انقضا**	**۱ تا ۳ ماه بسته به رطوبت، دما و نوع بسته‌بندی؛ ترجیحاً کوتاه‌تر از آرد سفید**

کاربرد مجاز

افزودن به محصولات غذایی، نان سلامت‌محور، مکمل فرمولاسیون یا مصرف صنعتی مجاز.

محدودیت مصرف

مصرف در محصولات با ماندگاری طولانی بدون کنترل اکسیداسیون، یا محصولاتی که طعم جوانه در آن نامطلوب است.

مشتریان هدف

صنایع غذایی، نانوایی‌های سلامت‌محور، فروشگاه‌های مواد اولیه، مصرف‌کننده صنعتی

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
رطوبت	ترجیحاً حداکثر ۱۰ تا ۱۲٪
پروتئین	حدود ۲۰ تا ۳۰٪ براساس آزمون ادواری
چربی طبیعی	بالا؛ ریسک اکسیداسیون باید مدیریت شود
بو و طعم	طبیعی، بدون بوی تندی، ماندگی یا ترشیدگی
آلرژن	دارای گلوتن

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

04 ارزش تغذیه‌ای مرجع جوانه گندم خامِ جداشده در آسیابانی

در هر ۱۰۰ گرم ماده غذایی مرجع؛ با رطوبت موجود در رکورد، نه بر پایه ماده خشک | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

شاخص	واحد	جوانه گندم خامِ جداشده در آسیابانی
انرژی	کیلوکالری	۳۶۰
انرژی	کیلوژول	۱۵۰۶
پروتئین	گرم	۲۳٫۱۵
کربوهیدرات کل	گرم	۵۱٫۸
فیبر غذایی	گرم	۱۳٫۲
قند کل	گرم	گزارش نشده
چربی کل	گرم	۹٫۷۲
چربی اشباع	گرم	۱٫۶۶۵
سدیم	میلی‌گرم	۱۲

این جدول، داده مرجع نوع ماده غذایی است و آنالیز اختصاصی محصولات ساوکو محسوب نمی‌شود. ترکیب واقعی با نوع گندم، آسیابانی، رطوبت و فرآوری تغییر می‌کند. رکورد مربوط به جوانه آسیابانی خام است؛ برای جوانه سبزشده، برشته یا روغن‌گیری‌شده قابل تعمیم نیست. قند در منبع گزارش نشده است.

کربوهیدرات این منبع به روش تفاضلی و شامل فیبر گزارش شده است؛ فیبر دوباره به آن اضافه نمی‌شود.

منبع: USDA SR28 (2015) / NDB 20078 | صفحات 493, 494, 495

جوانه گندم

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

بررسی در فرمول نان و فرآورده‌های پختنی متناسب با مشخصات محموله؛ توسعه ترکیبات غذایی با طعم و بافت موردنظر، همراه آزمون کاربردی؛ کاربرد صنعتی مجاز، بر اساس مشخصات توافق‌شده محصول

هنگام انتخاب

پیش از سفارش، کاربرد غذایی یا صنعتی و نیاز به فرآیند حرارتی را مشخص کنید. وضعیت فرآوری و شرایط مصرف را از مشخصات همان محصول بررسی کنید.

پیش از سفارش

کاربرد موردنظر غذایی است یا صنعتی؟ چه فرآیند حرارتی یا فرآوری روی محصول انجام می‌دهید؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

هدف افزودن جوانه، نوع محصول نهایی و مراحل فرآوری را تعریف کنید.

گام ۲

مشخصات محموله را از نظر تناسب با کاربرد و فرآیند خود بررسی کنید.

گام ۳

آزمون کوچک را با فرمول مشخص انجام دهید و طعم، بافت و ظاهر را ثبت کنید.

گام ۴

بسته‌بندی و کیفیت محصول نهایی را در دوره نگهداری موردنظر ارزیابی کنید.

07 پرسش‌های متداول

این محصول همان گندم جوانه‌زده است؟

خیر. جوانه در اصطلاح آسیابانی، بخش جنینی داخل دانه گندم است. گندم جوانه‌زده محصول فرآیند جوانه‌زنی دانه است. برای خرید، به نام، کد محصول و مشخصات فرآوری توجه کنید.

آیا می‌توان جوانه را بدون فرآوری مصرف کرد؟

از نام محصول نمی‌توان آماده‌مصرف‌بودن آن را نتیجه گرفت. پیش از مصرف، وضعیت فرآوری، کاربرد مجاز و دستور مصرف همان محصول را بررسی کنید. مناسب‌بودن برای افزودن مستقیم به غذای آماده باید صریحاً تأیید شده باشد.

برای محصولات با ماندگاری طولانی مناسب است؟

تصمیم به فرمول، فرآوری و بسته‌بندی بستگی دارد. وجود چربی طبیعی، بررسی تغییر بو و طعم در زمان نگهداری را مهم می‌کند. پیش از تأمین مستمر، نتیجه آزمون در محصول نهایی خود را ارزیابی کنید.

محصول آماده / ارزش‌افزا

پودر پنکیک وانیلی ۹۰۰ گرمی



پودر پنکیک یک محصول فرمولاسیونی است و علاوه بر آرد، کیفیت مواد افزودنی، یکنواختی اختلاط، طعم و تست پخت در آن حیاتی است.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
توسعه‌ای / تولید آزمایشی و سپس تجاری	**پاکت ۹۰۰ گرمی مطابق موکاپ؛ جنس لفاف، تلرانس پرکنی و متن قانونی پیش از چاپ تصویب شود**	**۶ تا ۱۲ ماه پس از تأیید آزمون پایداری و بسته‌بندی**

کاربرد مجاز

تهیه پنکیک با افزودن مایعات طبق دستور مصرف روی بسته.

محدودیت مصرف

افراد حساس به گلوتن، یا مصرف بدون رعایت دستورالعمل پخت و نگهداری.

مشتریان هدف

مصرف‌کننده خانگی، کافی‌شاپ، رستوران، فروشگاه زنجیره‌ای، بازار HoReCa

01 مشخصات فنی و کیفی

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
رطوبت	ترجیحاً حداکثر ۱۲٪
فرمولاسیون	مطابق فرمول مصوب R&D؛ محرمانه و غیرقابل تغییر بدون مجوز
آزمون پخت	الزامی برای هر بچ یا طبق برنامه نمونه‌برداری
ظاهر پودر	یکنواخت، بدون کلوخه و بدون آلودگی خارجی
آلرژن	دارای گلوتن؛ بسته به فرمول ممکن است حاوی شیر، تخم‌مرغ یا سایر آلرژن‌ها باشد

02 نگهداری، حمل و ردیابی

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری

محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی

شرایط حمل

خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری

ردیابی

کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی

مدارک قابل ارائه به مشتری

فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

کنترل عدم انطباق

در صورت خروج شاخص‌ها از محدوده مصوب، محصول باید قرنطینه، بررسی، اصلاح، درجه‌بندی یا با مجوز فنی تعیین تکلیف شود

03 مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست. هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

این محصول در وضعیت توسعه‌ای است؛ فرمول، پایداری، برچسب و مجوز باید پیش از عرضه تصویب شوند.

04 اطلاعات تغذیه‌ای پودر پنکیک

پودر خشک و محصول آماده‌شده دو مبنای جدا دارند | تکمیل: ۷ آبان ۱۴۰۵

ترکیب غذایی این محصول توسعه‌ای به نسخه فرمول وابسته است. اطلاعات پودر خشک باید از برچسب همان نسخه خوانده شود. ترکیب پنکیک آماده نیز به مقدار مواد افزوده‌شده و وزن محصول پس از پخت بستگی دارد.

در مقایسه محصولات، پودر خشک را با پودر خشک و محصول آماده را با دستور آماده‌سازی یکسان مقایسه کنید.

منبع: صفحه محصول ساوکو

پودر پنکیک وانیلی ۹۰۰ گرمی

راهنمای تکمیلی انتخاب و مصرف | ۷ آبان ۱۴۰۵

05 نکات انتخاب و کاربرد

کاربردهای پیشنهادی

ارزیابی نمونه برای تهیه پنکیک در کافه و خدمات غذایی؛ بررسی کاربرد خانگی بر اساس دستور مصرف نهایی محصول؛ بررسی همکاری برای عرضه فروشگاهی پس از مشخص‌شدن وضعیت تجاری محصول

هنگام انتخاب

وضعیت عرضه و نسخه محصول را پیش از برنامه‌ریزی خرید یا درج در منو استعلام کنید. ترکیبات و آلرژن‌ها را برای همان نسخه بررسی کنید؛ از عنوان پنکیک وانیلی نمی‌توان وجود یا نبود یک ماده را نتیجه گرفت.

پیش از سفارش

مصرف شما خانگی، کافه‌ای یا فروشگاهی است؟ از چه تجهیزات و چه اندازه‌ای برای پنکیک استفاده می‌کنید؟

06 راهنمای ارزیابی و شروع کار

گام ۱

دستور مصرف مربوط به نسخه نمونه یا بسته‌ای را که دریافت کرده‌اید بخوانید.

گام ۲

پودر و مواد افزوده‌شونده را دقیقاً مطابق همان دستور آماده کنید.

گام ۳

در آزمون مقایسه‌ای، اندازه پنکیک، تجهیزات و شرایط پخت را یکسان نگه دارید.

گام ۴

پس از پخت کامل، رنگ، بافت، طعم و تعداد خروجی را برای همان شرایط ثبت کنید.

07 پرسش‌های متداول

آیا محصول اکنون برای سفارش مستمر آماده است؟

این محصول در کاتالوگ با وضعیت توسعه‌ای معرفی شده است. امکان نمونه، زمان عرضه و شرایط سفارش مستمر را از واحد فروش استعلام کنید؛ معرفی محصول به معنی موجودی قطعی یا آغاز فروش تجاری نیست.

چه موادی باید به پودر اضافه کنم؟

مواد و مقدار افزودن باید از دستور همان نسخه نمونه یا بسته خوانده شود. تا نهایی‌شدن فرمول، نمی‌توان یک دستور ثابت برای همه نسخه‌ها ارائه کرد. هنگام دریافت نمونه، دستور مصرف مرتبط را هم درخواست کنید.

آیا ترکیبات و آلرژن‌ها مشخص‌اند؟

برای تصمیم خرید یا مصرف، فهرست نهایی ترکیبات و آلرژن‌های همان نسخه لازم است. وجود یا نبود شیر، تخم‌مرغ یا سایر مواد را از نام محصول استنباط نکنید؛ اطلاعات محصول تحویلی را بررسی کنید.

دانش کاربردی انتخاب آرد

01 درصد سبوس‌گیری با مقدار فیبر چه تفاوتی دارد؟

در آسیابانی، بخش‌های مختلف دانه از یکدیگر جدا و جریان‌های آرد متناسب با محصول موردنظر ترکیب می‌شوند. اصطلاح سبوس‌گیری به جداسازی بخش‌های بیرونی دانه مربوط است. این اصطلاح درباره فرآیند تولید و نوع آرد به ما اطلاعات می‌دهد، اما به‌تنهایی نشان نمی‌دهد هر صد گرم محصول چه مقدار فیبر غذایی دارد.

فیبر غذایی شامل کربوهیدرات‌های غیرقابل‌هضم و بعضی اجزای همراه گیاهی است که در روده باریک انسان هضم و جذب نمی‌شوند. سبوس یکی از بخش‌های دانه و شامل چندین ترکیب است؛ بنابراین مقدار سبوس و مقدار فیبر دو عدد هم‌معنا نیستند. میزان فیبر محصول باید با روش مناسب تعیین و با مبنای روشن گزارش شود.

هنگام خرید، درصد سبوس‌گیری را برای شناخت گرید بررسی کنید. اگر اطلاعات تغذیه‌ای معتبر روی برچسب یا در مدارک محصول ارائه شده است، مقدار فیبر را با مبنای همان گزارش مقایسه کنید. برای مقایسه دو محصول، هر دو عدد فیبر باید مثلاً به صد گرم آرد عرضه‌شده مربوط باشند. رنگ تیره یا روشن نیز جای این اطلاعات را نمی‌گیرد. اگر هدف شما تهیه نان کامل است، علاوه بر فیبر، ترکیب اجزای دانه و شناسنامه آرد کامل را بررسی کنید.

منابع: www.fao.org ؛ www.cerealsgrains.org ؛ www.cerealsgrains.org

02 آرد کامل و آرد دارای سبوس افزوده یکسان‌اند؟

دانه گندم سه بخش اصلی دارد: بخش نشاسته‌ای یا آندوسپرم، جوانه و سبوس. در تعریف علمی غله کامل، این اجزا باید با نسبت‌های طبیعی دانه حضور داشته باشند؛ آسیاب‌شدن یا خردشدن دانه، به‌خودی‌خود آن را از حالت کامل خارج نمی‌کند. بنابراین کامل‌بودن آرد را باید از ترکیب آن شناخت، نه فقط از ظاهر و رنگ.

اگر به آرد سفید فقط سبوس اضافه شود، حضور جوانه و نسبت طبیعی همه اجزا الزاماً برقرار نمی‌شود. البته جداسازی و بازترکیب اجزا می‌تواند محصولی با ترکیب کامل ایجاد کند، به شرط آنکه همه اجزای لازم با نسبت مناسب بازگردانده شده باشند. این تفاوت، اهمیت اطلاع از شناسنامه و ترکیبات واقعی محصول را نشان می‌دهد.

برای انتخاب آرد، ابتدا هدف خود را مشخص کنید: محصولی با اجزای کامل دانه می‌خواهید یا فرمولی با مقدار معینی سبوس یا فیبر؟ عنوان محصول، مواد تشکیل‌دهنده و داده‌های تغذیه‌ای را در کنار هم بخوانید. تغییر آرد سفید به آرد کامل ممکن است به بازبینی آب‌گیری و روش کار نیاز داشته باشد؛ پیش از تغییر تولید، نمونه را در فرمول و شرایط واقعی پخت خود ارزیابی کنید.

منابع: www.cerealsgrains.org ؛ www.fda.gov ؛ www.kingarthurbaking.com

دانش کاربردی انتخاب آرد

01 پروتئین، گلوتن و قدرت خمیر چه تفاوتی دارند؟

پروتئین آرد یک ویژگی ترکیبی است. بخشی از پروتئین‌های گندم، از جمله گلیادین و گلوتنین، با افزودن آب و اختلاط در تشکیل شبکه گلوتن نقش دارند. این شبکه بر کشش، برگشت‌پذیری و نگهداری گاز در خمیر اثر می‌گذارد. به همین دلیل، دو آرد با پروتئین نزدیک می‌توانند در کار عملی رفتار یکسانی نداشته باشند.

آزمون گلوتن مرطوب، مقدار گلوتن بازیابی‌شده را در شرایط مشخص می‌سنجد؛ آزمون‌های دیگری به شناخت کیفیت و رفتار خمیر کمک می‌کنند. در آلوئوگراف، شاخص W به کار لازم برای بادکردن حباب خمیر تا گسیختگی مربوط است و نسبت P/L رابطه مقاومت به تغییر شکل و قابلیت کشش را نشان می‌دهد. این شاخص‌ها باید با روش و شرایط آزمون خوانده شوند.

عدد بالاتر در هر شاخص الزاماً برای هر محصول مناسب‌تر نیست. خمیر نان، پیتزا و مایه کیک نیازهای متفاوت دارند. هنگام انتخاب، نام محصول نهایی، فرمول و روش اختلاط را مشخص کنید؛ سپس داده‌های ترکیبی، آزمون خمیر و نتیجه پخت را کنار هم قرار دهید. این رویکرد، انتخاب را از اتکا به یک عدد به ارزیابی تناسب آرد با کار شما تبدیل می‌کند.

منابع: www.kingarthurbaking.com ؛ cerealscanada.ca ؛ www.cerealsgrains.org ؛ grainscanada.gc.ca

02 برای نان، کیک و پیتزا چگونه آرد انتخاب کنیم؟

پیش از مقایسه آردها، محصول موردنظر را دقیق نام ببرید. نان سنگک، نان تست، کیک اسفنجی و پیتزا به یک ویژگی مشترک محدود نمی‌شوند. فرمول، روش اختلاط، زمان فرآیند و تجهیزات شما نیز در نتیجه نقش دارند. تعریف روشن محصول، کمک می‌کند شاخص‌های مناسب را بررسی کنید و آزمون نمونه هدف مشخصی داشته باشد.

در نان‌های تخمیری، شکل‌گیری شبکه خمیر و نگهداری گاز اهمیت دارد؛ در نان‌های تخت، رفتار خمیر هنگام پهن‌کردن نیز مهم است. برای کیک لطیف، توسعه زیاد گلوتن معمولاً مطلوب نیست و نوع آرد باید با فرمول و روش اختلاط هماهنگ باشد. در پیتزا، سبک محصول، کشش خمیر، شرایط تخمیر و نوع فر باید در انتخاب لحاظ شوند.

پس از انتخاب گزینه اولیه، نمونه را با مقدار محدود و شرایط ثبت‌شده امتحان کنید. در مقایسه دو آرد، چند عامل را هم‌زمان تغییر ندهید. برای نان، شکل‌دهی و بافت؛ برای کیک، حجم و ساختار داخلی؛ و برای پیتزا، بازشدن خمیر و نتیجه پخت را بررسی کنید. انتخاب نهایی باید با همان کاربردی تأیید شود که قرار است در تولید واقعی انجام دهید.

منابع: www.kingarthurbaking.com ؛ savco.co.ir ؛ savco.co.ir ؛ savco.co.ir

دانش کاربردی انتخاب آرد

01 برگه آنالیز آرد را چگونه بخوانیم؟

خواندن برگه آنالیز یا COA را از شناسه‌ها شروع کنید: نام و کد محصول، شماره بچ یا محموله، تاریخ و شناسه نمونه. این اطلاعات باید با سفارش و کالای تحویلی قابل تطبیق باشند. نتیجه آزمون یک نمونه را نباید بدون توجه به دامنه آن، مشخصه ثابت همه تولیدهای یک محصول فرض کرد.

سه نوع اطلاعات را جدا بخوانید: حدود استاندارد، مشخصات مورد توافق محصول و نتیجه اندازه‌گیری نمونه. حداقل یا حداکثر مجاز، نتیجه واقعی آزمایش نیست. برای هر شاخص به واحد، روش آزمون و مبنای گزارش توجه کنید. پروتئین یا خاکستر بر پایه ماده خشک با همان شاخص بر پایه رطوبت مشخص یا محصول به شکل تحویلی، مستقیماً قابل مقایسه نیست.

هنگام مقایسه دو برگه، یکسان‌بودن این مبناها را کنترل کنید و در صورت ابهام از واحد فنی توضیح بخواهید. برای کاربرد صنعتی، شاخص‌های مرتبط با فرآیند خود را در اولویت بگذارید و نتیجه را با آزمون پخت تکمیل کنید. اگر عددی بیرون از حدود توافق‌شده است، پیش از مصرف یا تغییر فرمول، وضعیت همان محموله و نحوه رسیدگی را با تأمین‌کننده روشن کنید.

منابع: savco.co.ir ؛ savco.co.ir ؛ www.canada.ca ؛ cerealscanada.ca

02 نگهداری آرد پس از بازکردن بسته و مصرف ایمن

آرد را پس از بازکردن در بسته یا ظرف تمیز، خشک و مناسب مواد غذایی نگهداری کنید و در آن را ببندید. محل نگهداری باید خنک و دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار باشد. برچسب، کد بچ و تاریخ محصول را حفظ کنید تا هنگام مصرف یا پرسش از تأمین‌کننده، هویت آن روشن بماند.

برای برداشتن آرد از ابزار تمیز و خشک استفاده کنید. شرایط و تاریخ درج‌شده روی بسته همان محصول را ملاک قرار دهید؛ بازکردن بسته یا تغییر ظرف، تاریخ مصرف تازه‌ای ایجاد نمی‌کند. اگر نشانه‌ای از رطوبت، آفت، کپک یا بوی غیرعادی دیدید، مصرف را متوقف و موضوع را بررسی کنید. برای همه انواع آرد یک مدت نگهداری ثابت در نظر نگیرید.

آرد معمولی ماده خام است و آسیاب‌کردن به‌تنهایی آلودگی میکروبی احتمالی را از بین نمی‌برد. آرد، خمیر و مایه کیک خام را نخورید و برای امتحان طعم نچشید. دستور پخت را رعایت کنید، مواد خام را از غذای آماده مصرف جدا نگه دارید و پس از کار، دست‌ها، ابزار و سطوح تماس را به‌درستی بشویید.

منابع: www.fda.gov ؛ www.gov.uk ؛ www.kingarthurbaking.com ؛ savco.co.ir