



آرد تخصصی قنادی

آرد مخصوص شیرینی پزی و کیک

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

وضعیت عرضه

توسعه‌ای / سفارشی

بسته‌بندی

کیسه ۲۰، ۲۵ یا ۴۰ کیلوگرمی؛ بسته‌بندی کوچک
برای بازار مصرف در صورت تصویب فروش

ماندگاری

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 محصولات که
نیازمند گلوتن بالا هستند.

مشتریان هدف

قنادی‌ها، تولیدکنندگان کیک، کلوچه، بیسکویت و
محصولات آماده

مشخصات فنی و کیفی

01

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 ۲۴٪
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

نگهداری، حمل و ردیابی

02

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

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

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

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

سیستم مدیریت کیفیت - الزامات ISO 9001:2026

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

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.

راهنمای فنی و درخواست COA

savco.co.ir/products/cake-pastry

مشاهده صفحه محصول در وبسایت

نسخه عمومی کنترل‌شده - تاریخ صدور ۶ آبان ۱۴۰۵