آرد قراردادی صنعتی

آرد صنعتی سفارشی

این محصول پس از دریافت نیاز مشتری و تعریف محدوده کاربرد، به‌صورت سفارشی بررسی می‌شود.



وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
سفارشی / قراردادی	فله، جامبوبگ یا کیسه ۴۰ کیلوگرمی طبق قرارداد	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک

کاربرد مجاز

مصرف صنعتی براساس مشخصات قراردادی مشتری و برگه آنالیز هر بچ.

محدودیت مصرف

مصارف عمومی بدون تعیین مشخصات، فروش سهمیه‌ای سنتی، یا کاربردهایی که با مشخصات قرارداد مغایر باشد.

مشتریان هدف

صنایع نشاسته، ماکارونی، بیسکویت، نان صنعتی و سایر کارخانه‌های غذایی

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	مطابق قرارداد و برگه آنالیز هر بچ
پروتئین / گلوتن	مطابق نیاز صنعتی مشتری؛ عدد ثابت بدون قرارداد ممنوع است
رئولوژی	Farinograph، Alveograph یا Mixolab در صورت نیاز مشتری
دانه‌بندی	مطابق نیاز خط مشتری
آزمون کاربردی	تست خط مشتری یا تست آزمایشگاهی 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.

راهنمای فنی و درخواست COA

savco.co.ir/products/custom-industrial

مشاهده صفحه محصول در وب‌سایت