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.

راهنمای فنی و درخواست COA

savco.co.ir/products/germ

مشاهده صفحه محصول در وب‌سایت