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.

راهنمای فنی و درخواست COA

savco.co.ir/products/pancake-mix

مشاهده صفحه محصول در وب‌سایت