



آرد تخصصی صنعتی / نیمه صنعتی

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

در حال ارزیابی فنی و آزمون کاربردی

بسته بندی

کیسه ۲۰ یا ۲۵ کیلوگرمی برای مشتریان
رستورانی؛ ۴۰ کیلوگرمی یا فله برای صنعتی

ماندگاری

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

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 ۰/۵۰ تا ۰/۶۵٪
پروتئین	حدود ۱۱/۵ تا ۱۳/۵٪
گلوتن مرطوب	حدود ۲۸ تا ۳۴٪
W آلونوگراف	حدود ۲۲۰ تا ۳۰۰ یا مطابق نیاز مشتری
P/L	حدود ۰/۵ تا ۰/۹ یا مطابق نیاز 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، بکناخت، 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 پاسکول، 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 استاندارد و چارچوب کنترل

03

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

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.

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.

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/pizza

مشاهده صفحه محصول در وبسایت

نسخه عمومی کنترل‌شده - تاریخ صدور ۶ آبان ۱۴۰۵