



آرد نانوائی سنتی

آرد سنگ

آرد سنگ مطابق اصلحیه ۲ استاندارد ملی ۱۰۳، با سیوسگیری از ۶٪ تا کمتر از ۸٪ است و باید از نظر جذب آب، خواب خمیر و کیفیت پخت با فرآیند نانوائی سنگ تطبیق داده شود.

وضعیت عرضه	بسته بندی	ماندگاری
جاری / قابل ارائه به نانوائی های سنگ	کیسه ۴۰ کیلوگرمی، فله یا مطابق قرارداد فروش	۶۰ روز در شرایط خشک و خنک
کاربرد مجاز	محدودیت مصرف	مشتریان هدف
تولید نان سنگک با بافت باز، رنگ مناسب و تحمل خمیر متناسب با فرآیند نانوائی سنتی.	مصرف در کیک، شیرینی سبک، محصولات بدون گلوتن یا کاربردهایی که آرد بسیار سفید و کم سیوس نیاز دارند.	نانوائی سنگک، شبکه توزیع آرد نانوائی، مشتریان قراردادی

مشخصات فنی و کیفی

01

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بچ کنترل می شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
درصد سیوس گیری	از ۶٪ تا کمتر از ۸٪
خاکستر	۱٪ تا ۱٫۴۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٫۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۱٫۵٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۶٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۴٫۱٪ وزنی
دانه بندی	روی الک ۵۰۰ میکرون بیشینه ۵٪؛ روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۲۵٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۳۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۴۰٪
مرجع استاندارد	ISO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می شود.
عدد فالینگ	ترجیحاً ۲۵۰ تا ۳۵۰ ثانیه یا مطابق نیاز مشتری
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

کنترل های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می شوند.

شرایط نگهداری	شرایط حمل
محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی	خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری
ردیابی	مدارک قابل ارائه به مشتری
کد بچ تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بچ گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی	فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بچ در صورت درخواست یا الزام قرارداد

مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

03

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.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۴۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۴۰۲:۱۴۰۳ استفاده می‌شود.

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.

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.

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.