



آرد سفید نرم

آرد نول نرم / آرد سفید قنادی

آرد نول نرم برای کاربردهایی عرضه می‌شود که نرمی، رنگ روشن و قدرت کنترل‌شده خمیر اهمیت دارد؛ انتخاب نهایی باید با نوع محصول قنادی تطبیق داده شود.

وضعیت عرضه جاری / سفارشی	بسته‌بندی کیسه ۲۰ یا ۴۰ کیلوگرمی، بسته خرده‌فروشی یا مطابق سفارش	ماندگاری ۶۰ روز در شرایط خشک و خنک
-----------------------------	---	---------------------------------------

کاربرد مجاز محصولات شیرینی، کیک، بیسکویت و کاربردهایی که به آرد روشن و نرم نیاز دارند.	محدودیت مصرف نان حجیم، پیتزا و محصولاتی که آرد قوی با گلوتن بالا نیاز دارند.	مشتریان هدف قنادی‌ها، تولیدکنندگان کیک، بیسکویت و محصولات کم‌قدرت‌تر
---	---	---

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	۳۸۰٪ تا ۵۵۰٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴/۲٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۸٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۰٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۲/۴٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۵٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۲۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۷۵٪
مرجع استاندارد	INSO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
جذب آب	مطابق آزمون داخلی و 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

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

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.