آرد کامل / سلامت‌محور

آرد کامل گندم

آرد کامل با حفظ اجزای طبیعی دانه، فیبر و طعم شاخص‌تری دارد و برای حفظ کیفیت به نگهداری خشک، خنک و گردش مناسب موجودی نیاز دارد.

وضعیت عرضه	بسته‌بندی	ماندگاری
جاری / قابل توسعه	**کیسه ۲۰ یا ۴۰ کیلوگرمی، بسته خرده‌فروشی یا فله محدود**	**۶۰ روز در شرایط خشک و خنک**

کاربرد مجاز

تولید نان کامل، محصولات سلامت‌محور و فرمولاسیون‌های دارای فیبر بالاتر.

محدودیت مصرف

محصولاتی که رنگ بسیار روشن، ماندگاری طولانی یا بافت بسیار لطیف نیاز دارند.

مشتریان هدف

نان‌های سلامت‌محور، نانوایی صنعتی، فروشگاه‌های سلامت، مصرف‌کننده خانگی

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
خاکستر	کمینه ۱٫۵۰۱٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۲٫۵٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۲٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۶٪ وزنی
اسیدیته الکلی	بیشینه ۴٫۱٪ وزنی
دانه‌بندی	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	INSO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
فیبر	بالاتر از آرد سفید؛ مقدار دقیق براساس آزمون ادواری
ریسک ماندگاری	حساس به گرما، رطوبت و اکسیداسیون
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

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.

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

استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.

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/whole-wheat

مشاهده صفحه محصول در وب‌سایت