



شرکت زرین لبن پارس



ZARIN LABAN PARS

شرکت زرین لبن پارس از سال ۱۳۸۱ فعالیت خود را با هدف ارتقای جایگاه صنعت لبنیات ایران و عرضه محصولات باکیفیت آغاز کرد. این مجموعه با بهره‌مندی از چهار خط پیشرفته و ظرفیت فرآوری روزانه بیش از ۱۲۰ تن شیر تازه، یکی از ارکان اصلی تأمین مواد اولیه لبنی در کشور به شمار می‌آید. زرین لبن پارس با تکیه بر دانش فنی روز، فناوری‌های نوین و نیروی انسانی متخصص، مجموعه‌ای از محصولات شامل پودر شیر صنعتی، پودر آب‌پنیر، کره و خامه را با کیفیتی پایدار و منطبق بر استانداردهای بین‌المللی تولید می‌کند. تمامی محصولات پیش از عرضه، در آزمایشگاه‌های مجهز کنترل کیفیت مورد ارزیابی دقیق قرار می‌گیرند تا اطمینان حاصل شود مشتریان، مواد اولیه‌ای پایدار، قابل اعتماد و با بالاترین سطح کیفیت دریافت می‌کنند. با این پشتوانه، زرین لبن پارس امروز به عنوان انتخابی مطمئن برای صنایع غذایی، لبنی، نانوايي، شیرینی و شکلات در ایران و بازارهای منطقه‌ای شناخته می‌شود.



+98900 6394452
+9828 33420224
+9828 33420225



zarinlabanpars.com



info@zarinlabanpars.com



zarinlabanpars



ZARIN LABAN PARS

شرکت زرین لبن پارس

پودر پرمیت



PH	حداقل ۶
رطوبت	حداکثر ۴
پروتئین	حداکثر ۵
خاکستر	حداکثر ۱۲
لاکتوز	حداقل ۷۶
چربی	حداکثر ۱٪
ذرات سوخته	A
اندیس حلالیت	حد اکثر ۰/۵٪
کلیفرم	منفی
اشرشیاکلی	منفی
توتال کانت	کمتر از ۳۰۰۰۰
کپک و مخمر	کمتر از ۱۰۰
استافیلوکوکوس های کواگولانز مثبت	منفی
سالمونلا	منفی

شیر خشک بدون چربی افشانی



PH	حداقل ۶/۶
رطوبت	حداکثر ۴/۵
پروتئین	حداقل ۳۴
خاکستر	حداکثر ۸
لاکتوز	۴۵-۵۵
چربی	حداکثر ۱٪
اندیس حلالیت	حد اکثر ۰/۵٪
کلیفرم	منفی
اشرشیاکلی	منفی
توتال کانت	کمتر از ۳۰۰۰۰
استافیلوکوکوس های کواگولانز مثبت	منفی

شیر خشک بدون چربی قوری (گرانوله)



PH	حداقل ۶/۶
رطوبت	حداکثر ۴/۵
پروتئین	حداقل ۳۴
خاکستر	حداکثر ۸
لاکتوز	۴۵-۵۵
چربی	حداکثر ۱٪
ذرات سوخته	A
اندیس حلالیت	حد اکثر ۰/۵٪
کلیفرم	منفی
اشرشیاکلی	منفی
توتال کانت	حداکثر ۱۰۰۰۰
کپک و مخمر	کمتر از ۱۰۰
استافیلوکوکوس های کواگولانز مثبت	منفی
سالمونلا	منفی

پودر آب پنیر



PH	حداقل ۶
رطوبت	حداکثر ۴
پروتئین	حداقل ۱۱
خاکستر	حداکثر ۹/۵
لاکتوز	حداقل ۶۱
چربی	حداکثر ۱٪
ذرات سوخته	A
اندیس حلالیت	حد اکثر ۰/۵٪
کلیفرم	منفی
اشرشیاکلی	منفی
توتال کانت	کمتر از ۳۰۰۰۰
کپک و مخمر	کمتر از ۱۰۰
استافیلوکوکوس های کواگولانز مثبت	منفی

کره حیوانی پاستوریزه گاوی



پودر مالتو دکسترین پاکت چهار لایه با لایه داخلی پلی اتیلن



PH	۶/۱۲
رنگ	سفید
درصد چربی قند احیا کننده (DE)	۱۸/۱
پروتئین	حداکثر ۰/۵
کل مواد جامد	۹۶/۱
خاکستر سولفات	حداکثر ۰/۵
ذرات سوخته	A
دی اکسید گوگرد (SO2)	حداکثر ۱۰
توتال کانت	کمتر از ۱۰۰
کپک و مخمر	کمتر از ۱۰۰
سالمونلا	منفی
اشرشیا کلی	منفی

کپک و مخمر	میکرو ارگانیسم های سرماگرا	استافیلوکوکوس های کواگولانز مثبت	اشرشیا کلی	کلی فرم	پروفایل هاو استرول های چرب اسید های چرب	نقطه ذوب	اندیس صابونی	اسیدیته اسید لاکتیک	چربی	ماده خشک	رطوبت	رنگ	بو
cfu/g	cfu/g	در گرم	در گرم	cfu/g	درصد	°C	-	درصد وزنی	درصد	درصد	درصد	-	-
cfu/g	cfu/g	در گرم	جستجو	جستجو	MPN در ۱۰ مجاز	MPN در ۱۰ مجاز	تیتراسیون	تیتراسیون	زیر/سوکسله	آون/رطوبت سنج	آون/رطوبت سنج	حسی	حسی
بیشینه ۱۰	کمتر از ۱۰۰	منفی	منفی	۰	چربی حیوانی	۳۸-۳۴	۲۲۵-۲۳۵	بیشینه ۰/۴	کمینه ۸۲	بیشینه ۲	بیشینه ۱/۲	سفید و خامه ای مایل به زرد	طبیعی و مخصوص خامه ای

واحد اندازه گیری	روش آزمون	نتیجه
واحد	روشن آزمون	نتیجه
اندازه گیری	حسی	طبیعی و مخصوص خامه ای