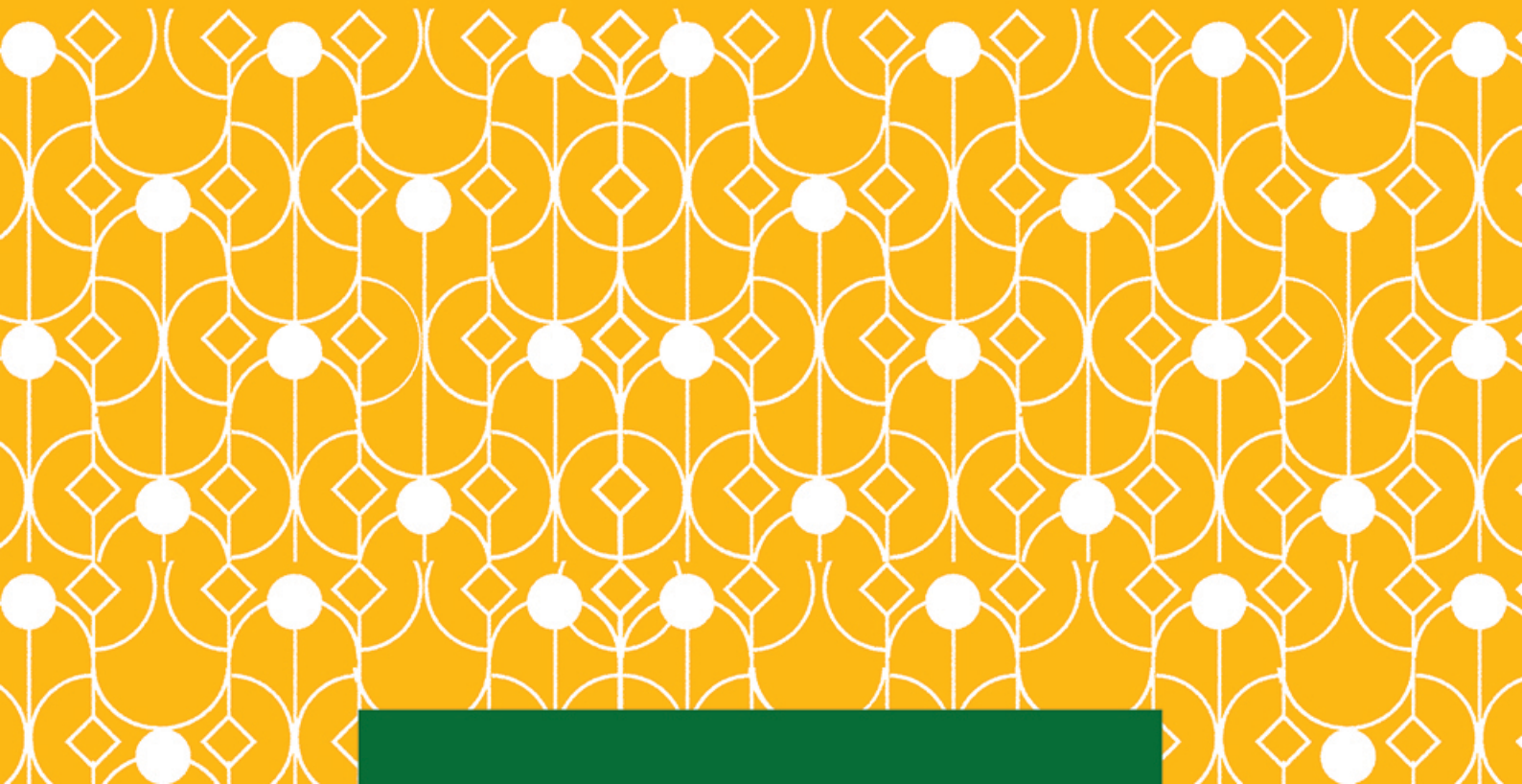




سپیدان زرین
SEPIDAN ZARRIN

www.sepidanzarin-starch.com

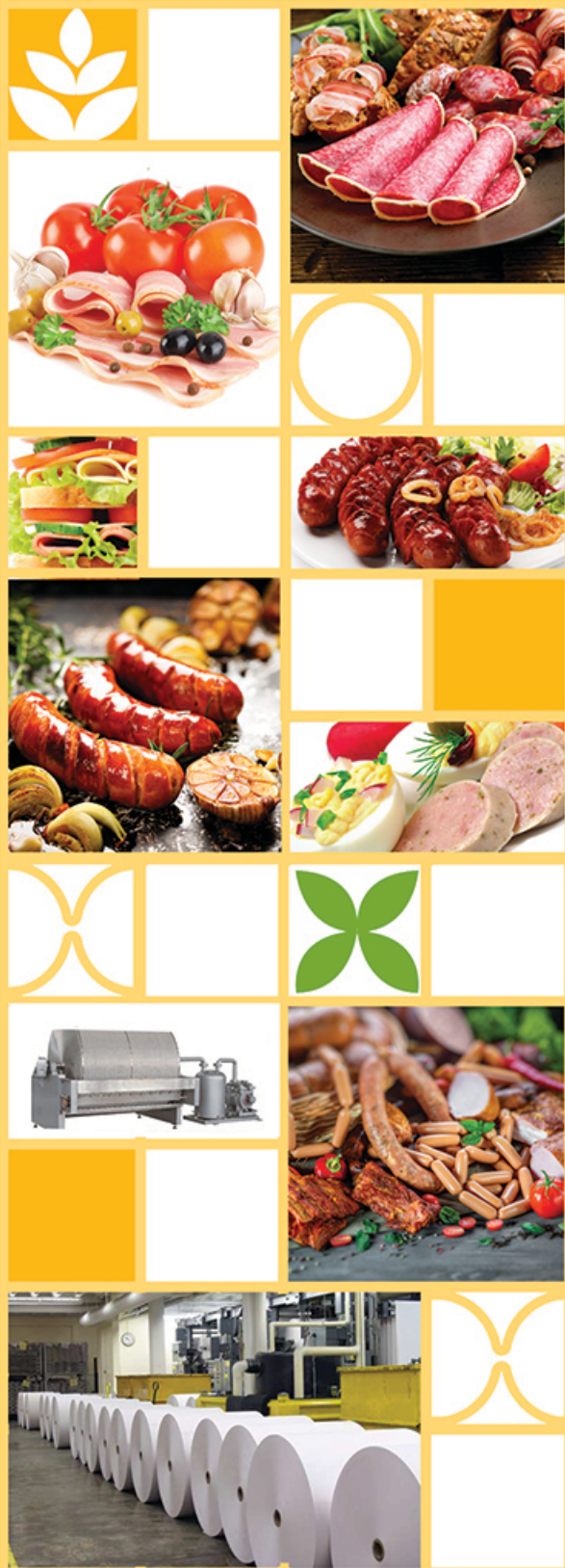




امروزه در صنایع مختلف نیاز به محصولات تخصصی در همه بخش ها بیشتر از قبل احساس می گردد. در صنعت تولید نشاسته نیز سالیان زیادی است نشاسته به صورت تک محصولی و محصول خام تولید می گردد که باعث گردیده نیاز صنایع مرتبط به آن مانند صنایع کاغذ، دارویی، غذایی، نساجی، چسب، نفت و... به انواع نشاسته های فراوری شده به عنوان یک تقاضای پنهان پدیدار گردد .

موسسان شرکت نشاسته سپیدان زرین با نگاه بهره گیری از تکنولوژی برتر و استفاده از بیش از نیم قرن تجربه در صنعت نشاسته با هدف تامین انواع نشاسته های موردنیاز کشور در بخش های مختلف اقدام به تأسیس شرکت مذکور نمودند . موسسان شرکت نشاسته سپیدان زرین فعالیت خود را از سال ۱۳۵۷ در کارخانه ای واقع در اصفهان آغاز نمودند و پس از آن با اقداماتی نوآورانه موفق به تغییر روش تولید از شیوه های سنتی به روش خط تولید مارتین گردیدند و به عنوان یکی از پیشگامان تولید نشاسته و گلوتن از آرد گندم در ایران شناخته شدند . همچنین از دیگر افتخاراتشان تولید برخی از نشاسته های اصلاح شده مانند نشاسته اکسید جهت استفاده در صنایع کاغذسازی می باشد که در گذشته جایگزین نشاسته های وارداتی مورد مصرف برخی از کارخانه های کاغذ گردید.

این شرکت در سال ۱۳۹۹ واحد صنعتی جدید خود را در شهرک صنعتی بروجن واقع در استان چهارمحال و بختیاری با هدف ایجاد فضای مناسب برای نوآوری و خلاقیت در جهت بهبود فرایندهای عملیاتی به منظور ارتقاء کیفیت و ایجاد تمایز در محصولات و ایجاد ارزش برای مشتریان با ارائه ی محصولات مورد نظر با قیمت مناسب احداث نمود.



فیزیکو شیمیایی نشاسته فوق تصفیه

شرح آزمون	استاندارد
وضع ظاهری	سفید
بو و مزه	عاری از بو و طعم نامطلوب
پ. هاش	۷ - ۴.۵
رطوبت	حداکثر ۱۲ درصد
خاکستر	حداکثر ۰.۲ درصد
پروتئین NX=6.25	حداکثر ۰.۶ درصد
چربی	حداکثر ۰.۲ درصد
اسیدیته گرم اسید لاکتیک	حداکثر ۰.۲۷ درصد
بررسی فیزیکی	فاقد اشیاء خارجی
وزن و نوع بسته بندی	۲۵ کیلوگرمی (کیسه نیلونی با پوشش پلی اتیلن)
نوع مصرف	صنایع غذایی



شماره پروانه بهداشتی ساخت
۲۵/۱۱۶۳۵
ساخت ایران





فیزیکو شیمیایی گلوتن فعال



شماره پروانه بهداشتی ساخت
۲۵/۱۱۶۳۴
ساخت ایران



استاندارد

- پودر زرد رنگ
- عاری از بو و طعم نامطلوب
- حداقل ۱.۳ میلی لیتر
- ۵.۵ - ۶.۴
- حداکثر ۱۰ درصد
- حداکثر ۲ درصد
- حداقل ۸۰ درصد
- فاقد اشیاء خارجی
- ۲۵ کیلوگرمی (کیسه نایلونی با پوشش پلی اتیلن)
- منابع غذایی و پروتئینی

شرح آزمون

- وضع ظاهری
- بو و مزه
- جذب آب به ازای هر گرم
- پ. هاش
- رطوبت
- خاکستر
- پروتئین NX=6.25
- بررسی فیزیکی
- وزن و نوع بسته بندی
- نوع مصرف

تماس با ما:

آدرس: استان چهارمحال و بختیاری، بروجن

شهرک صنعتی بروجن، انتهای فاز سوم غذایی

تلفن: ۰۳۸۳۴۲۲۶۱۹۶

فکس: ۰۳۰۳۴۲۲۶۱۹۵

تماس با مدیر بازرگانی: ۰۹۱۳ ۱۱۳ ۶۴۲۲

تماس با مدیر عامل: ۰۹۱۳ ۱۱۷ ۲۷۷۵

