



شرکت صنعتی آرد زر





سمولینا

سمولینا فرآورده ای حاصل از آسیابانی گندم های سخت و عموماً دروم است. سمولینا ماده اولیه اصلی جهت تولید ماکارونی بوده و در مقایسه با گندم های نژادیمی دارای رنگدانه های طبیعی زرد رنگ بالاتری است. همچنین این گندم ها دارای مقادیر فراوانی پروتئین، ویتامین املاح و مواد غذایی مفید در مقایسه با سایر گندم های نرم می باشد. معمولاً هر قدر دانه گندم دروم درشت تر، شیشه ای تر و دارای وزن سنگین تری باشد میزان سمولینای استحصالی آن بیشتر و از کیفیت بالاتری برخوردار است.



ارد ستاره

اردی است که بیشتر از آندوسپرم تهیه می شود. این آرد بیشتر در تولید فرآورده هایی مانند انواع نان های حجیم، نیمه حجیم و برخی از انواع شیرینی کاربرد دارد.

ارد تافتون و لولش

اردی است که از آندوسپرم تهیه می شود و در تولید نان تافتون و لولش کاربرد دارد.

ارد ماکارونی

ذرات آردی است که از آندوسپرم گندم سخت یا نیمه سخت تهیه شده است. این آرد بیشتر در تولید فرآورده هایی مانند انواع محصولات خمیری و ماکارونی کاربرد دارد.

آرد نول

آرد نول آردی است که از قسمت مرکزی آندوسپرم تهیه می شود. این آرد بیشتر در تولید فرآورده هایی مانند ویفر، شیرینی، کیک و کلوچه کاربرد دارد. آرد نول با دانه بندی درشت برای تولید ماکارونی کاربرد دارد.

آرد بربری

آردی است که از آندوسپرم تهیه می شود و بیشتر در تولید نان بربری کاربرد دارد.

آرد سنگک

آردی است که از تمامی آندوسپرم و بخشی از پوسته تهیه می شود و در تولید نان سنگک از آن استفاده می شود.

آرد کامل

آردی است که از تمامی اجزاء دانه پس از پوست گیری اولیه تهیه می شود.



نوع آرد	خاکستر	گلولن	پروشن	رطوبت	مصروف
آرد نول نرم	۰۳۸۰ - ۰۵۰۰	۲۰-۲۶	۷-۱۰	حد اکثر ۱۴٪	شیرینی و آردهای خانگی
آرد نول زبر	۰۳۸۰ - ۰۵۰۰	۲۰-۲۶	۷-۱۰	حد اکثر ۱۴٪	ماکارونی
آرد ستره	۰۵۰۰ - ۰۷۰۰	حد اقل ۲۶	حد اقل ۱۱	حد اکثر ۱۴٪	نان حبه‌دو نیمه حبه‌دو
آرد بربری	۰۷۰۰ - ۰۸۵۰	حد اقل ۲۶	حد اقل ۱۱	حد اکثر ۱۴٪	نان بربری
آرد ناغنون و لوان	۰۸۵۱ - ۱/۱۲۵۰	حد اقل ۲۵	حد اقل ۱۱	حد اکثر ۱۴٪	ناغنون و لوان
آرد سنگک	۱/۲۲۶ - ۱/۲۷۵۰	حد اقل ۲۴	حد اقل ۱۱.۵	حد اقل ۱۴٪	نان سنگک
آرد کامل	۱/۲۷۶ - ۱۶۰۰	حد اقل ۲۳	حد اقل ۱۲	حد اقل ۱۲.۵	نان سنگک
آرد ماکارونی	حد اکثر ۰۶۵۰۰	-	حد اقل ۱۲	حد اقل ۱۴٪	ماکارونی
سمولینا	۰۶۵۰۰ - ۰۷۵۰۰	-	حد اقل ۱۲	حد اقل ۱۴٪	ماکارونی

محصولات جانبی تولید شامل سیوس و جواته گندم می باشد.



آرد سنگک

آردی است که از تمامی آندوسپرم و بخشی از پوسته گندم تهیه می شود و در تولید نان سنگک از آن استفاده می شود.





شرکت صنعتی آرد زر با استفاده از ماشین آلات و تکنولوژی مدرن کشور آلمان در اسفند ۱۳۷۷ به بهره برداری رسید. این کارخانه تولید خود را با استحصال و عرضه ۳ نوع آرد آغاز نمود. سپس به منظور ارتقاء سطح کیفی محصولات در صنعت ماکارونی در سال ۱۳۸۳ برای اولین بار در ایران خط تولید آرد سمولینا را راه اندازی نمود و به درخواست واحدهای تولید نان سنگک، تولید آرد کامل را نیز در دستور کار خود قرار داد. در سال ۱۳۸۷ پیرو طرح ملی غنی سازی آرد و التزامات دولتی، افزودن غنی کننده به آردهای خبازی در برنامه تولید این واحد قرار گرفت. این کارخانه در حال حاضر با توسعه خطوط تولید خود و با بهره گیری از تکنولوژی کشور ترکیه به تولید انواع مختلفی از آردهای صنعتی و خبازی می پردازد. همچنین با استقرار سیستم مدیریت یکپارچه EMS، سیستم مدیریت ایمنی غذایی مبتنی بر استاندارد ISO 22000: 2005، سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقطه کنترل بحرانی (HACCP)، که به تأیید شرکت URS انگلستان رسیده است، بهبود مستمر را سرلوحه کار خود قرار داده و اخذ تقدیرنامه ۲ ستاره برای تعالی در جایزه ملی تعالی سازمانی نشان از حرکت این سازمان در مسیر بی انتهای تعالی دارد.

▲ استانداردهای ISO 9001, ISO 22000, HACCP, OHSAS 18001, ISO 14001 از شرکت URS انگلستان

▲ تقدیرنامه ۲ ستاره برای تعالی از جایزه ملی تعالی سازمانی (inea)

▲ تقدیرنامه اشتهاارد به کیفیت ۲ ستاره از جایزه ملی کیفیت غذا و دارو (INFQQA)

▲ جایزه ملی حمایت از حقوق مصرف کنندگان

▲ جایزه ملی واحد نمونه سازمان استاندارد ایران

▲ جایزه ملی کار آفرین برتر

▲ رتبه نخست درجه بندی کارخانه های آرد استانهای تهران و البرز

www.zarflour.ir

info@zarflour.ir