



**آرد جنوب**

**JONOUB FLOUR MILLS**

## فهرست

۰۸	تجهیزات واحد تولید	۰۱	آنچه در کنار مشتریانمان گذشت
۱۱	واحد کنترل کیفیت	۰۲	چشم انداز
۱۳	آزمایشات حین تولید و محصول نهایی	۰۴	ماموریت و ارزش‌ها
۱۵	بخش فیزیکی شیمیایی و آزمایشگاه میکروبی	۰۵	ذخیره سازی گندم
۱۷	معرفی محصولات	۰۶	ذخیره سازی آرد
۳۹	افتخارات	۰۷	دستگاه سورتکس



# آنچه در کنار مشتریانمان گذشت...

قصه تاسیس ما به سال ۱۳۴۸ بازمی‌گردد. شرکت آرد جنوب از همان سال‌ها یکی از پیشگامان در سطح اول آردسازی کشور و قطب اصلی تولید انواع آردهای مرغوب در استان خوزستان مطرح است. اکنون با پشتوانه بیش از نیم قرن تجربه و همچنین میکسولوژی آرد در کنار تضمین یکنواختی محصولات امکان اضافه کردن افزودنی‌های مجاز نیز وجود دارد.





## چشم انداز

ما با تکیه بر دانش کادر جوان و متخصص خود، بازارهای جدیدی را در صنعت آرد و نان ایجاد کرده‌ایم. بدون شک گندم استان خوزستان، زر ایران است. این مجموعه با ارائه سبد محصولات متنوع، تلاش می‌کند تا همواره در خدمت سلامت جامعه و عضو ثابت سفره‌های ایرانی باشد.



# ماموریت و ارزش‌ها

## ماموریت و ارزش‌ها

- حفظ کیفیت یکنواخت محصولات
- افزایش تولید و ارتقاء کیفیت
- به‌روز رسانی دانش فنی پرسنل
- کاهش ضایعات و توقفات
- تحويل به موقع محصولات
- ارتقاء رضایت مشتریان

## ذخیره‌سازی گندم

سیلوهای فلزی ذخیره‌سازی گندم با ظرفیت حدود ۴۲ هزار تن، این امکان را فراهم می‌آورند که کارخانه به صورت مستمر از ذخایر کافی گندم بهره‌مند باشد. این حجم بالای ذخیره‌سازی نه تنها امکان تأمین مداوم مواد اولیه را در تمام طول سال تضمین می‌کند، بلکه انعطاف پذیری لازم برای ذخیره‌سازی گندم‌های متنوع از لحاظ کیفیت و نوع را به منظور اختلاط و ایجاد ترکیبات ایده‌آل فراهم می‌سازد. به این ترتیب، فرآیند میکسینگ دقیق و کنترل شده‌ای که به کمک این سیلوها امکان‌پذیر می‌شود، کیفیت ثابت و یکنواخت آرد تولیدی را به همراه دارد. این امر منجر به تضمین یکنواختی کیفیت محصولات آردی نهایی می‌شود و نقش حیاتی در رضایت مشتریان و اعتبار برند ایفا می‌کند.





## ذخیره‌سازی آرد

کارخانه آرد جنوب با برخورداری از ظرفیت ذخیره‌سازی ۱۸۰۰ تن آرد، توانایی نگهداری انواع مختلف آرد را در حجم بالا فراهم آورده است. این ظرفیت قابل‌توجه، امکان مدیریت بهینه موجودی و تأمین مستمر نیاز بازار را تضمین می‌کند. همچنین، تنوع در ذخیره‌سازی آردهای مختلف به کارخانه این امکان را می‌دهد که بر اساس تقاضای مشتریان، انواع آرد با ویژگی‌ها و کاربردهای گوناگون را در دسترس داشته باشد. این ذخیره‌سازی کارآمد موجب تسهیل در فرآیند توزیع و ارسال به‌موقع محصولات می‌شود و از وقفه‌های احتمالی در زنجیره تأمین جلوگیری می‌کند.



## دستگاه سورتکس

دستگاه سورتکس یکی از پیشرفته‌ترین تجهیزات جداسازی در فرآیند تولید آرد است که با بهره‌گیری از فناوری‌های نوین، و استفاده از دوربین‌های متعدد، امکان جداسازی دقیق هرگونه دانه ناسالم، ناخالصی و حتی گندم‌های تیره‌رنگ را فراهم می‌کند. این دستگاه با استفاده از سیستم‌های نوری و پردازش تصویری، دانه‌های گندم را بر اساس رنگ به طور دقیق تفکیک کرده و گندم‌هایی با رنگ نامطلوب که مناسب تولید آرد باکیفیت نیستند را از چرخه تولید خارج می‌سازد. نتیجه عملکرد این دستگاه، گندمی است کاملاً یک‌رنگ، زردرنگ و عاری از هرگونه ناخالصی، که به طور مستقیم بر رنگ و ظاهر آرد و کیفیت نهایی آرد تأثیر می‌گذارد. استفاده از سورتکس تضمین می‌کند که مواد اولیه با بالاترین استانداردهای ممکن وارد مراحل بعدی تولید شوند، و در نهایت محصولی با رنگ بسیار روشن و مطلوب و کیفیت بالا به بازار عرضه شود.





## تجهیزات تولید

استفاده از دستگاه‌های تزریق گاز ازن به آب مورد استفاده در نمزنی گندم یکی از روش‌های مؤثر در کاهش و حذف آلودگی‌های میکروبی است. گاز ازن با خاصیت قوی ضد عفونی کننده خود، به طور مؤثری باکتری‌ها، قارچ‌ها و سایر میکروارگانیسم‌های موجود در آب را از بین می‌برد و در نتیجه کیفیت بهداشتی گندم حین مشروط کردن را بهبود می‌بخشد. این فرآیند باعث می‌شود که آلودگی‌های میکروبی در محصول به حداقل رسیده و گندم به طور کامل عاری از عوامل زیان‌آور شود. در نتیجه‌ی استفاده از این تکنولوژی، استانداردهای بهداشتی و کیفیت بالای محصول نهایی تضمین می‌شود.

## تجهیزات تولید

انتولیتزر یکی از تجهیزات مهم در فرآیند تولید آرد است که پیش از بارگیری محصول به کار گرفته می‌شود. این دستگاه با طراحی خاص خود، هرگونه تخم حشرات را از بین می‌برد و به طور مؤثری احتمال آلودگی آرد به شپشک و سایر آفات را در دوره نگهداری محصول به حداقل می‌رساند. استفاده از انتولیتزر نه تنها به حفظ کیفیت بهداشتی آرد کمک می‌کند، بلکه طول عمر و پایداری محصول در انبار را نیز افزایش می‌دهد. این فرآیند موجب اطمینان از عرضه آردی عاری از آلودگی و با استانداردهای بهداشتی بالا می‌شود، که تأثیر مستقیمی بر رضایت مشتریان و کیفیت نهایی محصولات آردی خواهد داشت.





## تجهیزات تولید

میکسینگ پلن در سیلوهای آرد یکی از فناوری‌های کلیدی در کارخانه آرد جنوب است که امکان تولید آردهای متنوع بر اساس کیفیت و نیاز مشتری را فراهم می‌کند و این امر باعث اختصاصی سازی سفارش مشتریان و افزایش رضایت ایشان؛ و در نهایت تنوع محصولات نهایی می‌شود.

## واحد کنترل کیفیت

با ورود هر محموله ی گندم به کارخانه، ابتدا نمونه برداری انجام شده و پس از ارسال نمونه به آزمایشگاه، از نظر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی شامل اندازه گیری افت مفید، افت غیرمفید، درصد جو، رطوبت، هکتولیتتر، گلوتن، زلنی، رنگ مغزدا نه و خاکستر بررسی می شود.

کلیه ی مواد اولیه ورودی پس از آنالیز کیفی و در صورت تأیید آزمایشگاه، در سیلوهای جداگانه ذخیره سازی می شوند.





## آزمایشات حین تولید و محصول نهایی

آزمایشگاه کارخانه آرد جنوب شامل ۴ بخش کنترل کیفیت محصول تولیدی و نهایی است که شامل بخش‌های فیزیکی-شیمیایی، میکروبی، رئولوژیک و آزمایشگاه پخت می‌شود. روزانه و به صورت مستمر از بخش‌های مختلف تولید محصول، از جمله گندم خشک، گندم تر، انواع آردها، سیوس و دانه مرغی، توسط واحد آزمایشگاه نمونه برداری انجام می‌گیرد و کلیه آزمایش‌های لازم در راستای کنترل و بهبود فرآیند تولید، بر اساس استانداردهای روز و برای تولید با بالاترین کیفیت ممکن، در این واحد انجام می‌شود.







## بخش فیزیکی-شیمیایی

در بخش فیزیکی-شیمیایی، آزمون‌های استاندارد مانند تعیین مقدار گلوتن، رطوبت، خاکستر، پروتئین، اسیدیته، pH و تست غنی سازی انجام می‌شود. همچنین، آزمون اندازه‌گیری زلنی، رنگ مغزدا نه و نشاسته آسیب‌دیده و اندازه‌گیری فعالیت آنزیمی با استفاده از تجهیزات پیشرفته صورت می‌گیرد.

## آزمایشگاه میکروبی

در آزمایشگاه میکروبی، آزمون‌های میکروبی شامل شمارش کلی، کلستری‌دیوم و کپک طبق استاندارد ۲۳۹۳ انجام می‌شود.

## آزمون‌های رئولوژیک و آزمایشگاه پخت

آزمون‌های رئولوژیک آرد از مراحل کلیدی کنترل کیفیت در تولید آرد هستند که نقش مهمی در تعیین ویژگی‌های خمیر و کیفیت نهایی محصولات آردی دارند. این آزمون‌ها به تولیدکنندگان کمک می‌کنند تا از یکنواختی و عملکرد مناسب آرد در فرآیند پخت اطمینان یابند.

از جمله آزمون‌های مهم می‌توان به فارینوگراف (برای اندازه‌گیری مقاومت خمیر و توانایی جذب آب) و اکستنسوگراف (برای ارزیابی کشش‌پذیری و مقاومت خمیر) اشاره کرد. این آزمون‌ها به بهینه‌سازی کیفیت خمیر و تولید محصولات با بافت و انعطاف‌پذیری مناسب کمک می‌کنند.

آزمایشگاه پخت بخشی از فرآیند کنترل کیفیت در تولید آرد و محصولات آردی است که در آن عملکرد آرد در شرایط واقعی پخت ارزیابی می‌شود.

این آزمایش‌ها به تولیدکنندگان کمک می‌کنند تا از سازگاری آرد با فرآیندهای پخت صنعتی و خانگی اطمینان حاصل کنند و محصولاتی با کیفیت بالا ارائه دهند.



## آرد نول

آرد نول، که با نام‌های آرد سفید، آرد سه صفر و آرد قنادی نیز شناخته می‌شود، برای مصارف قنادی (شیرینی‌های تخمیری، غیرتخمیری و انواع کیک) و اسنک‌ها طراحی شده است.

رنگ: سفید و یکنواخت

بافت: کاملاً نرم و دارای دانه بندی ریز

سبوس: تقریباً خالی از سبوس

۴۰  
کیلوگرم

۲۵  
کیلوگرم

موجود در بسته بندی های

آنالیز محصول	
۲۹-۲۵	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۸۵-۹۵	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴,۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰/۳۸۰-۰/۵۵۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵,۶-۶/۵	PH
بیشینه ۲,۴	اسیدیته (درصد وزنی)
بیشتر از ۱۰	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۷۵	دانه بندی



آرد جنوب  
JONOUB FLOUR MILLS  
ایستاد ساز

آرد نول

تولید کننده: کارخانه آرد جنوب، تهران، ایران  
تولید کننده: کارخانه آرد جنوب، تهران، ایران

تولید کننده: کارخانه آرد جنوب، تهران، ایران  
تولید کننده: کارخانه آرد جنوب، تهران، ایران

تولید کننده: کارخانه آرد جنوب، تهران، ایران  
تولید کننده: کارخانه آرد جنوب، تهران، ایران

## آنالیز محصول

۲۷-۲۹	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۸۵-۹۵	گلوتن ایندکس
بیشتر از ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰.۴۵۰-۰.۵۵۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
۱.۷-۱.۹	اسیدیته (درصد وزنی)
بیشتر از ۱۰	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۷۵	دانه بندی

## آرد کروسان

آرد مخصوص کروسان بافتی نرم و لطیف دارد و رویه‌ی نهایی خمیر ترد و ورقه‌ای است. این آرد رنگ بسیار روشنی داشته و از گندمی با سهم پروتئین بسیار بالا تهیه می‌شود.

ایجاد بافت ترد و ورقه‌ای  
پروتئین بالا

موجود در بسته‌بندی‌های  
۴۰ کیلوگرم ۲۵ کیلوگرم



## آنالیز محصول

۲۶-۲۹	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۸۰-۹۰	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰.۵۵۱-۰.۸۰۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
بیشینه ۲.۴	اسیدیته (درصد وزنی)
کمینه ۱۱	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۶۰	دانه بندی

## آرد خمیر پیتزا

آرد خمیر پیتزا یکی از مهم‌ترین اجزای تهیه پیتزا است و کیفیت آن تأثیر زیادی بر طعم و بافت نهایی خمیر دارد. آرد مناسب برای خمیر پیتزا، آردی با درصد پروتئین (گلوتن) متوسط تا بالا است که به خمیر قابلیت کشسانی و انعطاف‌پذیری می‌دهد.

۴۰  
کیلوگرم

۲۵  
کیلوگرم

موجود در بسته‌بندی‌های





## آنالیز محصول

۲۵-۲۷	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۸۰-۹۰	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰.۵۵۱-۰.۸۰۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
بیشینه ۲.۴	اسیدیته (درصد وزنی)
کمینه ۱۱	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۶۰	دانه بندی

## آرد سمولینا

آرد سمولینا، یکی از آردهای حاوی پروتئین بسیار، ویتامین‌ها و مواد مغذی است. این آرد از نوع خاصی از گندم به نام دوروم تهیه شده و دارای دانه بندی زبر است. عمده مصرف این آرد در تولید ماکارونی، نودل و پاستا است.

دانه بندی: زبر  
پروتئین: بالا

موجود در بسته بندی های  
۴۰ کیلوگرم ۲۵ کیلوگرم



## آنالیز محصول

۲۸-۲۹	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۷۵-۸۵	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰.۸۰۱-۰.۹۵۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
بیشینه ۲.۴	اسیدیته (درصد وزنی)
کمینه ۱۱	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۵۰	دانه بندی

## آرد بربری

آرد بربری از قسمت اعظم اندوسپرم و مقداری پوسته گندم تهیه می‌شود و برای تولید نان بربری و نان‌های نیمه حجیم مناسب است.

گلوتن: قوی

مناسب برای تخمیر طولانی

۴۰  
کیلوگرم

۲۵  
کیلوگرم

موجود در بسته‌بندی‌های



## آنالیز محصول

۲۹-۳۰	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۸۰-۹۰	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰.۵۵۱-۰.۸۰۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
بیشینه ۲.۴	اسیدیته (درصد وزنی)
کمینه ۱۱	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۶۰	دانه بندی

## آرد ستاره

آرد ستاره آردی است که از بخش اعظم اندوسپرم و مقداری از پوسته گندم تهیه می‌شود. به دلیل داشتن مواد مغذی کمتر نسبت به سایر آردها، مناسب برای مصارف عمومی پخت و پز مانند نان‌های حجیم و نیمه حجیم و برخی از شیرینی‌ها است.

۴۰  
کیلوگرم

۲۵  
کیلوگرم

موجود در بسته‌بندی‌های



## آنالیز محصول

۲۹-۳۰	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۸۰-۹۰	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰.۵۵۱-۰.۸۰۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
بیشینه ۲.۴	اسیدیته (درصد وزنی)
کمینه ۱۱	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۶۰	دانه بندی

## آرد ستاره با بهبود دهنده (آرد فانتزی)

این نوع آرد عمدتاً از آندوسپرم گندم و مقداری از پوسته تهیه شده است و برای پخت نان فانتزی (نان های حجیم)، شیرینی و کیک بسیار مناسب است. آرد ستاره با بهبود دهنده بافت اسفنجی و منعطف ایجاد کرده و نیاز به استفاده از بهبود دهنده را در تولید محصولات به حداقل می‌رساند.

۴۰  
کیلوگرم

۲۵  
کیلوگرم

موجود در بسته بندی های





## آنالیز محصول

۲۸-۲۹	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۷۰-۸۰	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۰.۹۵۱-۱.۲۵۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
بیشینه ۳.۵	اسیدیته (درصد وزنی)
کمینه ۱۱	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۴۵	دانه بندی

## آرد تافتون و لواش غنی شده با آهن و اسید فولیک

آرد تافتون و لواش غنی شده با آهن و اسید فولیک، محصولی سلامت محور است که علاوه بر حفظ کیفیت سنتی آرد مورد استفاده در نان های تافتون و لواش، با افزودن مواد مغذی کلیدی مانند آهن و اسید فولیک، ارزش غذایی آن را به طور قابل توجهی افزایش داده است. این نوع آرد برای تهیه انواع نان های نرم و مسطح مانند نان لواش و تافتون بسیار مناسب است.

۴۰  
کیلوگرم

موجود در بسته بندی



**آرد جنوب**  
JONOUB FLOUR MILLS  
(سهامی عامه)

**آرد تافتون ولواش**  
غنی شده با آهن و اسید فولیک

آرد گندم پرکس، مخصوص نازک، سولفات آهن، فسفات، اسید فولیک

تهیه انولان نان ابرکس، صمغیج

آرد نان ابرکس، اسید فسفات، اسید فولیک، اسید لاکتیک، اسید سیتریک، اسید مالیک، اسید پتالیک، اسید پیکریک، اسید پراپیونیک، اسید سالیسیلیک، اسید سولفوریک، اسید استیک، اسید تارتاریک، اسید وینیک، اسید یوژنیک، اسید مالیک، اسید پتالیک، اسید پیکریک، اسید پراپیونیک، اسید سالیسیلیک، اسید سولفوریک، اسید استیک، اسید تارتاریک، اسید وینیک، اسید یوژنیک

www.jonoubflour.com

تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

فکس: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

پستال: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

ایمیل: info@jonoubflour.com

سایت: www.jonoubflour.com

تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

فکس: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

پستال: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

ایمیل: info@jonoubflour.com

سایت: www.jonoubflour.com

تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

فکس: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

پستال: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

ایمیل: info@jonoubflour.com

سایت: www.jonoubflour.com

## آنالیز محصول

۲۶ کمینه	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۷۵-۸۵	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۴.۲	رطوبت (درصد وزنی)
۱.۲۵۱-۱.۵۰۰	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۵.۶-۶.۵	PH
بیشینه ۴.۱	اسیدیته (درصد وزنی)
کمینه ۱۱.۵	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
کمینه ۴۰	دانه بندی

## آرد سنگ گنی شده با آهن و اسید فولیک

آرد سنگ گنی یکی از غنی‌ترین و بهترین منابع املاح و مواد معدنی است و در دسته آردهای کامل قرار دارد. وجود فیبر و مواد معدنی در این آرد به تقویت رژیم غذایی کمک بسیاری می‌کند.

• سبوس: بالا

• فیبر: زیاد

• غنی‌شده: آهن و اسید فولیک

۴۰  
کیلوگرم

موجود در بسته بندی



**آرد جنوب**

JONOUB FLOUR MILLS

(سهامی عامه)

**آرد سنگ**

غنی شده با آهن و اسید فولیک

آرد گندم پرکس، با خاصیت لیزه، سولفات آهن، فسفات آهن، اسید فولیک

تهیه آردان نان میوس، نان



## آرد کامل

آرد کامل نوعی آرد است که از تمامی قسمت‌های گندم شامل پوسته، جوانه و اندوسپرم تهیه می‌شود. این آرد به دلیل استفاده بیشتر از بخش‌های پوسته و جوانه، دارای سبوس بالایی است که به آن خواص مغذی فراوانی می‌بخشد. آرد کامل سرشار از فیبر، ویتامین‌ها و مواد معدنی است و برای تهیه نان‌های سبوس‌دار و محصولات پختنی سالم مورد استفاده قرار می‌گیرد.

سبوس‌دار

فیبر بالا

مناسب نان سبوس‌دار

۴۰  
کیلوگرم

موجود در بسته بندی

### آنالیز محصول

۲۶ کمینه	گلوتن مرطوب (درصد وزنی)
۷۵-۷۰	گلوتن ایندکس
بیشینه ۱۲.۵	رطوبت (درصد وزنی)
۱.۵۰۱	خاکستر (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۶-۶.۲	PH
بیشینه ۴.۱	اسیدیته (درصد وزنی)
۱۲ کمینه	پروتئین (درصد وزنی بر پایه ماده خشک)
۴۰ کمینه	دانه بندی



آرد جنوب  
JONOUB FLOUR MILLS

آرد کامل

این آرد به صورت تمام گندم از استان خراسان شمالی تولید شده است.  
برای اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

ایران - اهواز - خیابان صنعتی - شماره ۱۰۰  
www.jonoubflour.com



تولید کننده: گروه صنعتی  
آرد جنوب - اهواز - خراسان  
این آرد به صورت تمام گندم  
از استان خراسان شمالی تولید شده است.  
برای اطلاعات بیشتر با ما  
تماس بگیرید.

### آنالیز محصول

بیشینه ۱۱	فیبر خام (برحسب درصد وزنی)
کمینه ۱۳	پروتئین خام (برحسب درصد وزنی)
بیشینه ۱۲	رطوبت (درصد وزنی)
بیشینه ۶.۲	خاکستر (برحسب درصد وزنی)
بیشینه ۰.۲	خاکستر نامحلول در اسید (برحسب درصد وزنی)

## سبوس گندم خوراک دام، طیور و آبزیان

سبوس دامی به عنوان یک منبع تغذیه‌ای مهم برای دام‌ها شناخته می‌شود و دارای خواص زیادی برای سلامتی آن‌ها است. سبوس گندم دارای مواد مغذی و معدنی فراوانی است.

۴۰  
کیلوگرم

موجود در بسته بندی



**آرد جنوب**  
JONOUR FLOUR MILLS

اسفند ۱۳۹۸

**سبوس گندم**

کد ملی نام کشور ایران

ایران - آرد جنوب - خیابان ولیعصر - تهران

www.jonoubflourmills.com

تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

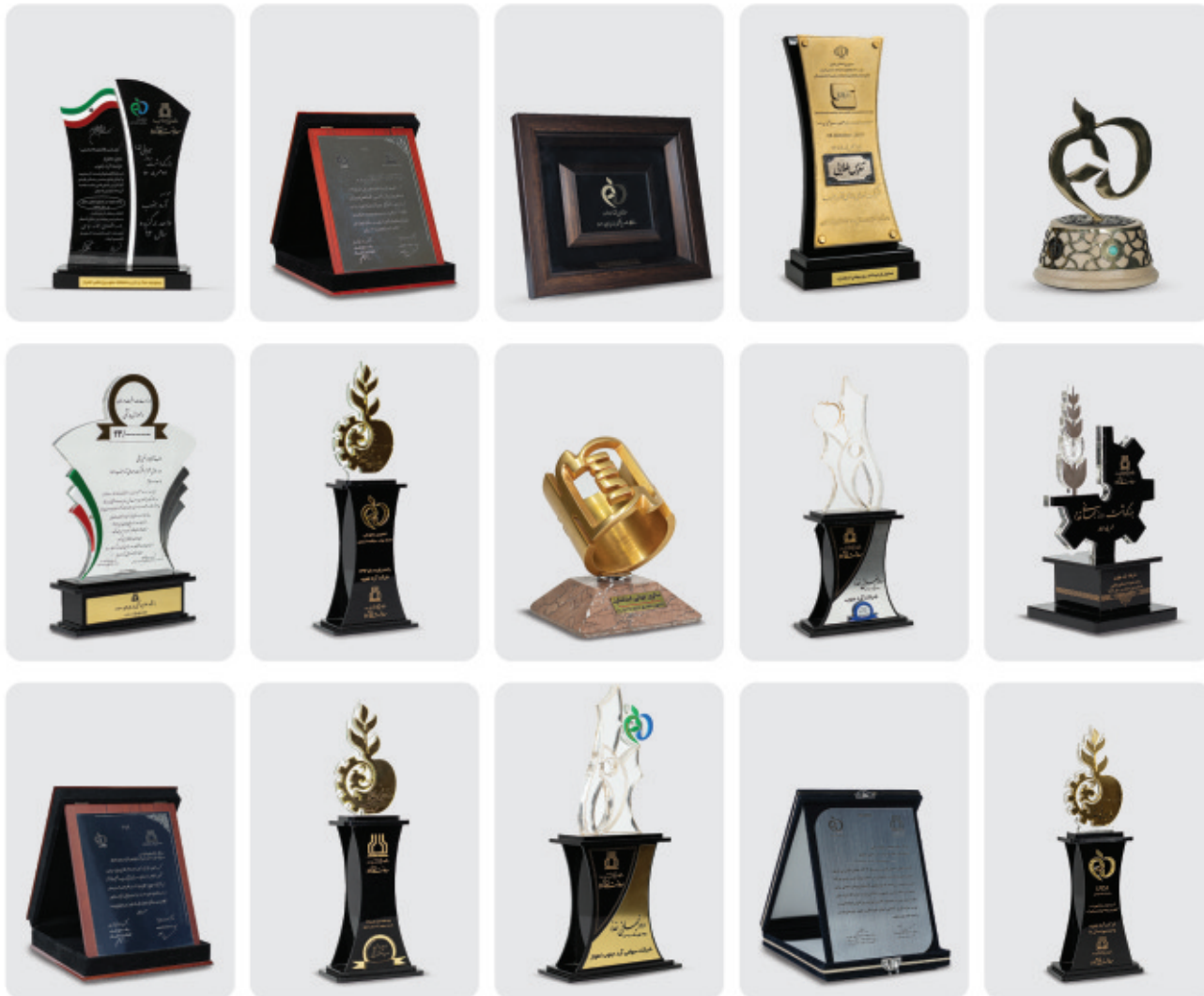
۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸





# افتخارات



تمام آن چیزی که از آرد باید بدانید!

[in](#) [@](#)   jonoubflour



اهواز، سه راه خرمشهر، Khorramshahr Junction, Ahvaz, Iran

061 3377 1081-4 | [jonoubflour.com](http://jonoubflour.com) [@jonoubflour](#)