

Skimmed Milk Powder



25 kg bags

Skimmed Milk Powder

شیر خشک اسکیم

شیر خشک اسکیم

مشخصات شیمیایی

۵۵ - ۵۰	لاکتوز
≥ ۳۴	پروتئین
~ ۱	چربی
> ۶/۴۵	pH
حدود ۳	رطوبت
Disc A	ذرات سوخته
≤ 1 ml	حلالیت
مطلوب و طبیعی	رنگ، طعم، بافت

مشخصات میکروبیولوژی

منفی	تعداد کلی فرم در ۱ گرم
منفی	اشرشیا کلی
< ۲۰,۰۰۰	توتال کانت در ۱ گرم
منفی	استافیلوکوکوس در ۱ گرم
حداکثر ۵۰	کپک و مخمر در ۱ گرم

Skimmed Milk Powder

Chemical Specification

Lactos	50 - 55
Protein	≥ 34
Fat	~ 1
pH	> 6.45
Moisture	~ 3
Scorched Particale	Disc A
Solubility Index	≤ 1 ml
Color-Flavor-Texture	Normal & Favorit

Microbiological Specification

Coliform / 1gr	Negative
E.Coli / 1gr	Negative
T.P.C	< 20.000
Stophylococus / 1gr	Negative
Mould & Yeast / 1gr	Max 50



وزن بسته بندی ۲۵ کیلوگرم
25 kg bags

شرکت آریان لبن نقش جهان
Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.
+98 913 471 8370
www.ariyanlaban.com



Full Fat Milk Powder



25 kg bags

Full Fat Milk Powder

شیر خشک پرچرب

شیر خشک پرچرب

مشخصات شیمیایی	
لاکتوز	۳۵ - ۴۰
پروتئین در ماده خشک بدون چربی	حداقل ۳۴
چربی	≥ ۲۸
pH	> ۶/۴۵
رطوبت	حدود ۳
ذرات سوخته	Disc A
حلالیت	≤ 1 ml
رنگ، طعم، بافت	مطلوب و طبیعی

مشخصات میکروبیولوژی

تعداد کلی فرم در ۱ گرم	منفی
اشرشیا کلی	منفی
توتال کانت در ۱ گرم	< ۲۰,۰۰۰
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۵۰

Full Fat Milk Powder

Chemical Specification	
Lactos	35 - 40
Protein in snf	min 34
Fat	≥ 28
pH	> 6.45
Moisture	~ 3
Scorched Particale	Disc A
Solubility Index	≤ 1 ml
Color-Flavor-Texture	Normal & Favorit

Microbiological Specification

Coliform / 1gr	Negative
E.Coli / 1gr	Negative
T.P.C	< 20.000
Stophylococus / 1gr	Negative
Mould & Yeast / 1gr	Max 50



وزن بسته بندی ۲۵ کیلوگرم

25 kg bags

شرکت آریان لبن نقش جهان

Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.ariyanlaban.com



Whey Powder



25 kg bags

Whey Powder

پودر آب پنیر

پودر آب پنیر		Whey Powder	
مشخصات شیمیایی		Chemical Specification	
لاکتوز	> ۶۵	Lactos	> 65
پروتئین	> ۱۰	Protein	> 10
اسیدیته	۱۴ درجه دُرینک	Acidity	14° D
pH	> ۵/۷	pH	> 5.7
رطوبت	حدود ۳	Moisture	~ 3
ذرات سوخته	Disc A	Scorched Particale	Disc A
حلالیت	≤ 1 ml	Solubility Index	≤ 1 ml
رنگ، طعم، بافت	مطلوب و طبیعی	Color-Flavor-Texture	Normal & Favorit
رنگ مجاز خوراکی	طبق سفارش	Nature Color	According to Order
مشخصات میکروبیولوژی		Microbiological Specification	
تعداد کلی فرم در ۱ گرم	منفی	Coliform / 1gr	Negative
اشرشیا کلی	منفی	E.Coli / 1gr	Negative
توتال کانت در ۱ گرم	< ۱۰,۰۰۰	T.P.C	< 10.000
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی	Stophylococus / 1gr	Negative
کیک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۵۰	Mould & Yeast / 1gr	Max 50



وزن بسته بندی ۲۵ کیلوگرم
25 kg bags

شرکت آریان لبن نقش جهان
 Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.
 +98 913 471 8370
 www.ariyanlaban.com



Permeate Powder



25 kg bags

Permeate Powder

پودر پرمیت

پودر پرمیت محصولی است که از نانو-فیلتراسیون پرمیت حاصل می‌شود و به دلیل کاهش درصد نمک پس از فرآوری محصول استحصال شده جهت مصرف در صنایع غذایی کودک و شیرینی و شکلات مناسب می‌باشد.

Permeate Powder is a product obtained by Permeate Nanofiltration and is suitable for use in baby food and confectionery and chocolate industry due to the reduction in salt content in Permeate after the products is processed.

پودر پرمیت

مشخصات شیمیایی

لاکتوز	۸۰
پروتئین	۴/۵
چربی	۰/۲
pH	~۶
رطوبت	۳/۵
ذرات سوخته	Disc A
حلالیت	حداکثر ۱ میلی‌لیتر
رنگ، طعم، بافت	مطلوب و طبیعی

مشخصات میکروبیولوژی

تعداد کلی فرم در ۱ گرم	منفی
اشرشیا کلی در ۱ گرم	منفی
توتال کانت در ۱ گرم	حداکثر ۲۰,۰۰۰
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۵۰

Permeate Powder

Chemical Specification

Lactos	80
Protein	4.5
Fat	0.2
pH	~6
Moisture	3.5
Scorched Particale	Disc A
Solubility Index	Max 1 ml
Color-Flavor-Texture	Normal & Favorit

Microbiological Specification

Coliform / 1gr	Negative
E.Coli / 1gr	Negative
T.P.C	Max 20,000
Staphylococcus / 1gr	Negative
Mould & Yeast / 1gr	Max 50



وزن بسته بندی ۲۵ کیلوگرم

25 kg bags

شرکت آریان لبن نقش جهان

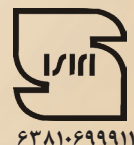
Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.ariyanlaban.com



MPC Powder



25 kg bags

MPC Powder

پودر MPC

پودر MPC، کنساتره پروتئین شیر است که با روش‌های Ultra Filtration و Spray Dryer از شیر تازه تهیه می‌شود. پودر MPC دارای پروتئین کازئین و ارزش غذایی بالایی است. پروتئین‌های موجود در MPC از نوع قابل جذب بتالاکتوگلوبولین و آلفا لاکتوآلبومین می‌باشند. این پودر به خاطر تکنولوژی بسیار مطلوب تولید، از حلالیت فوق‌العاده‌ای برخوردار است. به خاطر آبدیاری و هیدراتاسیون مناسب، بافت بسیار مطلوبی در محصولات مختلف ایجاد می‌نماید و می‌تواند همزمان جایگزین پایدارکننده (stabilizer) نیز شود.

مزایا و مصارف پودر MPC

- جایگزین کازئینات سدیم برای ایجاد بافت یکنواخت در فرآورده‌های گوشتی
- بهبوددهنده کامل بافت و ارزش تغذیه‌ای محصولات لبنی همچون ماست، پنیر، خامه و شیر

Milk Protein Concentrate (MPC) is any type of concentrated milk product that contains 40–90% milk protein. MPC contains micellar casein, whey proteins, and bio-active proteins in the same ratio found in milk. As the protein content of MPC increases, the lactose levels decrease. This high-protein low-lactose ratio makes MPC an excellent ingredient for protein-fortified beverages and foods and low-carbohydrate foods.

MPC is typically made from skim milk resulting in fat levels of less than 3%. Common MPC products are MPC-42, MPC-70 and MPC-80, which contain 42%, 70% or 80% protein respectively.

Milk Protein Concentrates are ideal for a large range of applications, including cheese products, cultured products, dairy-based beverages, pediatric nutrition, medical nutrition (enteral foods), weight management products, powdered dietary supplements and sports nutrition products. In general, MPCs provide a concentrated source of protein for nutritional value, sensory and functional properties in the final application.

پودر MPC

مشخصات شیمیایی

لاکتوز	۱۷/۹
پروتئین	۷۰/۱
چربی	۱/۴
ذرات سوخته	Disc A
رطوبت	۳/۵

مشخصات میکروبیولوژی

تعداد کلی‌فرم در ۱ گرم	منفی
اشرشیا کلی در ۱ گرم	منفی
توتال کانت در ۱ گرم	حداکثر ۱۰,۰۰۰
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۵۰

MPC Powder

Chemical Specification

Lactose	17.9
Protein	70.1
Fat	1.4
Scorched Particale	Disc A
Moisture	3.5

Microbiological Specification

Coliform / 1gr	Negative
E.Coli / 1gr	Negative
T.P.C	Max 10,000
Stophylococcus / 1gr	Negative
Mould & Yeast / 1gr	Max 50



وزن بسته بندی ۲۵ کیلوگرم
25 kg bags

شرکت آریان لبن نقش جهان
Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.
+98 913 471 8370
www.ariyanlaban.com



Instant Skimmed Milk Powder



25 kg bags

Instant Skimmed Milk Powder

شیر خشک اسکیم حالتیت فوری

شیر خشک حالتیت فوری

مشخصات شیمیایی	
لاکتوز	۵۰ - ۵۵
پروتئین	≥ ۳۴
چربی	~ ۱
pH	> ۶/۴۵
رطوبت	حدود ۳
ذرات سوخته	Disc A
حلالیت	≤ 1 ml
رنگ، طعم، بافت	مطلوب و طبیعی

مشخصات میکروبیولوژی

تعداد کلی فرم در ۱ گرم	منفی
اشرشیا کلی	منفی
توتال کانت در ۱ گرم	< ۲۰,۰۰۰
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۵۰

Instant Milk Powder

Chemical Specification	
Lactos	50 - 55
Protein	≥ 34
Fat	~ 1
pH	> 6.45
Moisture	~ 3
Scorched Particale	Disc A
Solubility Index	≤ 1 ml
Color-Flavor-Texture	Normal & Favorit

Microbiological Specification

Coliform / 1gr	Negative
E.Coli / 1gr	Negative
T.P.C	< 20.000
Stophylococus / 1gr	Negative
Mould & Yeast / 1gr	Max 50



وزن بسته بندی ۲۵ کیلوگرم

25 kg bags

شرکت آریان لبن نقش جهان

Arian Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.arianlaban.com



GHEE



GHEE

روغن حیوانی

یک کره شفاف است که اغلب در آشپزی هندی و ایرانی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این روغن سالم است و ممکن است برای پخت و پز همزمان یا سرخ کردن غذاها از آن استفاده شود. به دلیل نقطه بالای اشتعال، آن را به روغن پخت و پز مناسب تبدیل کرده و همچنین به معنای عدم ایجاد رادیکال‌های آزاد بافتی در بدن است. این روغن ممکن است برای افرادی که تحمل لاکتوز ندارند، مناسب باشد زیرا فرآیند گرمایش لازم برای شفافیت باعث کاهش محتوای لاکتوز می‌شود. چون دارای چربی زیادی است، لازم است به عنوان بخشی از یک رژیم غذایی سالم و معتدل بهره‌مند شود.

Ghee is a clarified butter often used in Indian cooking. It is a healthy oil that may be used for cooking stir fry or to flavor dishes. Its high smoking point makes it a suitable cooking oil and also means that it doesn't produce tissue-damaging free radicals in the body. This oil may be appropriate for people who are lactose-intolerant since the required heating process for clarification destroys the lactose content. Ghee does have a high fat content, but may be enjoyed in moderation as part of a healthy diet.

Physiochemical Parameters of CG and HCG

Sr. No.	Physiochemical Parameters	CG (Mean $\pm$ S.D)	HCG (Mean $\pm$ S.D)
1	Specific gravity* (g/cc)	0.0007 $\pm$ 0.9390	0.0005 $\pm$ 1.1230
2	Melting range (°C)	37.2 - 37.4	41.8 - 44.2
3	* Acid value	0.02 $\pm$ 0.384	0.02 $\pm$ 0.482
4	Hydroxyl value	0.16 $\pm$ 16.436	0.13 $\pm$ 16.430
5	Solidification temperature (°C)	21.2 - 22.2	16.2 - 18.4



شرکت آریان لبن نقش جهان

Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.ariyanlaban.com



Pasteurized CREAM



20 kg

Pasteurized CREAM

خامه پاستوریزه (منجمد) ۵۰٪

خامه پاستوریزه (منجمد) ۵۰٪

مشخصات شیمیایی

سفید	رنگ، طعم، بافت
۵۰/۵	چربی (درصد وزنی / وزنی)
۶/۷۵	pH

مشخصات میکروبیولوژی

۷۰۰۰	توتال کانت در ۱ گرم
منفی	کلی فرم در ۱ گرم نمونه cfu/g
منفی	استافیلوکوکوس آرنوس کواگولاز مثبت در ۱ گرم
منفی	اشرشیا کلی در ۱ گرم
۰/۰۲	آفلاتوکسین ppb

Pasteurized Cream (Frozen) 50%

Chemical Specification

Color - flavor - Texture	White
Fat (weight percentage)	50.5
pH	6.75

Microbiological Specification

T.P.C / 1gr	7000
Coliform / 1gr	Negative
Staphylococcus / 1gr	Negative
E.Coli / 1gr	Negative
Aflatoxin ppb	0.02



وزن بسته بندی ۲۰ کیلوگرم

20 kg

شرکت آریان لبن نقش جهان

Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.ariyanlaban.com



Pasteurized Animal BUTTER



MONTRA

Pasteurized animal butter

Application: In food industry factories

Produced In Iran

Net Weight: 20000 gr $\pm$ 40 gr

Shelf Life : 1 year after production date

Raw Material: Pasteurized cream from raw Cow's milk

Storage conditions: Store at -18 C

Batch Number:

Operation Licence From Ministry Of Agriculture:
548260248

Manufacturer : Arian Laban naghshe Jahan Co.

Address: 6 street-razi industrial-town
55 kilometer of esfahan-shiraz road
esfahan- iran

Tel: +983153309303-4 Email: alnjmf@yahoo.com



سازمان غذا و دارو

شماره پروانه بهداشتی ساخت

۱۵/۱۷۱۸۹

کره حیوانی پاستوریزه



مونترا

MONTRA



Pasteurized animal butter

مونترا

کره حیوانی پاستوریزه

کاربرد: در کارخانجات صنایع غذایی

ساخت ایران

وزن خالص: ۴۰ گرم $\pm$ ۲۰۰۰۰ گرم

تاریخ تولید:

تاریخ انقضا: یکسال پس از تاریخ تولید

توجهات: خانه پاستوریزه از شیر خام گاو

شرایط نگهداری:

در شرایط انجماد دمای منفی ۱۸ درجه سانتیگراد نگهداری می گردد.

سوی ساخت:

پروانه بهره برداری از وزارت جهاد کشاورزی : ۵۴۸۲۶۰۲۴۸

شرکت تولید کننده : آریان لبن نقش جهان

ایران-اسفهان-کیلومتر ۵۵ جاده شهرضا-شهرک صنعتی رازی-خیابان ششم

تلفن: ۰۳۱-۵۳۳۰۱۲۰۳-۴ ایمیل: alnjmf@yahoo.com



سازمان غذا و دارو
شماره پروانه بهداشتی ساخت:
۱۵/۱۷۱۸۹



Food Safety
ISO 22000: 2005



ISO 9001: 2015



۶۳۸۵۵۴۹۰۰۱

20 kg

Pasteurized Animal BUTTER

کره حیوانی پاستوریزه

کره حیوانی پاستوریزه

مشخصات شیمیایی

۱۶	رطوبت و مواد فرار (درصد وزنی)
۸۲	چربی (درصد وزنی)
طبیعی	رنگ، طعم، بافت

مشخصات میکروبیولوژی

۱۰۰۰	توتال کانت در ۱ گرم
منفی	کلی فرم در ۱ گرم نمونه cfu/g
منفی	اشرشیا کلی
۳۰	کپک و مخمر در ۱ گرم
۰/۰۲	آفلاتوکسین M1

Pasteurized Animal Butter

Chemical Specification

Moisture and volatiles (weigh percentage)	16
Fat (weight percentage)	82
Color - flavor - Texture	Normal

Microbiological Specification

T.P.C / 1gr	1000
Coliform / 1gr	Negative
E.Coli / 1gr	Negative
Mould and Yeast / 1gr	30
Aflatoxin M1	0.02



وزن بسته بندی ۲۰ کیلوگرم

20 kg

شرکت آریان لبن نقش جهان

Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.ariyanlaban.com



Pasteurized Evaporated Skimmed Milk



20 kg

Pasteurized Evaporated Skimmed Milk

شیر پاستوریزه تبخیر شده بدون چربی

شیر پاستوریزه تبخیر شده بدون چربی

مشخصات شیمیایی	
طبیعی	رنگ، طعم، بافت
حداکثر ۱	چربی
۳۴	پروتئین در مواد جامد بدون چربی
۵۰ بریکس	مواد جامد کل درصد وزنی
مشخصات میکروبیولوژی	
۲۰۰۰	شمارش کلی میکروارگانیسم
حداکثر ۱۰	آنتروباکتریاسه
منفی	اشرشیا کلی در ۱ گرم
حداکثر ۱۰	کپک و مخمر

Pasteurized Evaporated Skimmed Milk

Chemical Specification	
Color - flavor - Texture	Normal
Fat	Max 1
Protein in lean solids	Min 34
Total solids	Brix 50
Microbiological Specification	
Total count	2000
Enterobacteriaceae	Max 10
Escherichia coli at 1gr	Negative
Mold and yeast	Max 10



وزن بسته بندی ۲۰ کیلوگرم

20 kg

شرکت آریان لبن نقش جهان

Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.ariyanlaban.com



Pasteurized Evaporated High Fat Milk



20 kg

Pasteurized Evaporated High Fat Milk

شیر پاستوریزه تبخیر شده پر چرب

شیر پاستوریزه تبخیر شده پر چرب

مشخصات شیمیایی	
طبیعی	رنگ، طعم، بافت
۱۵/۵	چربی
۱۲	مواد جامد بدون چربی درصد وزنی
۳۴/۷	پروتئین در مواد جامد بدون چربی
۵۰	مواد جامد کل درصد وزنی
مشخصات میکروبیولوژی	
۲۰۰۰	شمارش کلی میکروارگانیسم
منفی	آنتروباکتریاسه
منفی	اشرشیا کلی در ۱ گرم
کمتر از ۱۰	کپک و مخمر

Pasteurized Evaporated High Fat Milk

Chemical Specification	
Color - flavor - Texture	Perfect
Fat	15.5
Fat-free solids by weight percent	12
Protein in lean solids	34.7
Solids total weight percentage	50
Microbiological Specification	
Total count	2000
Enterobacteriaceae	Negative
Escherichia coli at 1gr	Negative
Mold and yeast	Less than 10



وزن بسته بندی ۲۰ کیلوگرم

20 kg

شرکت آریان لبن نقش جهان

Ariyan Laban Naghshe Jahan Co.

+98 913 471 8370

www.ariyanlaban.com

