



مجتمع صنایع غذایی
بهپودراصفهان



کیفیت، پیشنیاز موفقیت است.

مجمع صنایع غذایی بهپودر، اولین تولید کننده شیر خشک صنعتی در ایران، در سال ۱۳۷۶ با هدف رشد و ارتقای صنعت مواد غذایی در کشور تاسیس گردید و سپس با نام‌های تجاری بایا، رویال میلک سپاهان، و نیز وشنه و همچنین با اضافه کردن خطوط تولید، فعالیت خود را گسترش داد. در سال ۱۴۰۲، خط تولید شیر خشک گرانولی بهپودر در جهت پاسخ به نیاز مجموعه‌های تولید کننده مواد غذایی به بهره برداری رسید.

این مجتمع در شهرک صنعتی علویچه واقع در ۷۵ کیلومتری شمال غرب اصفهان قرار دارد. مساحت زمین مجتمع ۱۵۰۰۰ متر بوده که از این مقدار، ۳۵۰۰ متر مربع به ساختمان‌های تولید و سایر امکانات جانبی کارخانه اختصاص یافته است.

مجموعه بهپودر دارای مجهزترین سالن تولید، ساختمان اداری، آزمایشگاه کنترل کیفی، انبار محصول، و نیز سالن‌های تاسیسات بوده و در جهت تولید محصولاتی با کیفیت و مطابق با استانداردهای ملی و بین‌المللی، از پیشرفته‌ترین تجهیزات و ماشین آلات بهره می‌گیرد. این مجموعه با به کارگیری نیروهای زبده و متخصص در این صنعت، اکنون دارای ظرفیت تولید روزانه ۳۵ تن شیر خشک و آب پنیر می‌باشد.

در این مجموعه، آزمایشات کیفی محصولات در سراسر زنجیره تولید، از تامین تا عرضه محصول، مطابق با استانداردهای جهانی انجام می‌شود. تمامی محصولات تولیدی این مجتمع در بسته بندی‌های غذایی به بازار عرضه شده و از طریق سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی، قابل رهگیری و شناسایی می‌باشد. در راستای حضور در بازارهای بین‌المللی تولید، صنایع غذایی بهپودر موفق به کسب گواهینامه ISO ۲۲۰۰۰:۲۰۱۸ و HACCP و نیز کسب نشان حلال گردیده است.

به لطف مدیریت کارآمد این مجموعه، بهپودر اکنون به یکی از برترین برندهای صنعت شیر خشک در ایران و کشورهای همسایه تبدیل شده و همواره در تلاش است تا با کمک گروه بازرگانی توانمند، به پیمودن مسیر پر فراز و نشیب خود در بازارهای داخلی و خارجی ادامه دهد.

امید است با عنایات حضرت باری تعالی و توجهات حضرت ولی عصر (ع)، در خدمتگزاری به مردمان این سرزمین موفق باشیم.

About us:

Behpoodr Food Industries Complex, the first Iranian skim milk powder brand, was established in **1997**, aiming to promote the food industry in the country. **Baya, Royal Milk Sepahan, and Vashne** are another three brands through which Behpoodr Complex was expanded. In 2023, in response to the needs of food producers, the production line of granulated skim milk powder was put into operation.

Based in **Alavije industrial zone 75 kilometers northwest of Isfahan**, Behpoodr Complex covers an area of some **15000 meters, 3500 meters** of which is allotted to the production facility. Well-equipped with the most modern machinery, an efficient quality control laboratory, a standard storage facility, and a well-designed office building, our company is now a leading skim milk powder suppliers in Iran and its neighboring countries.

In our company, quality control experiments are conducted throughout the entire production chain in compliance with global regulations and standards, from the stage of using resources to the stage of distribution. All the products are distributed in food packets and can be conveniently identified and tracked through the serial code printed on the packaging.

Having hired experienced and dedicated employees, we now have the capability of producing 35 tons of skim milk powder and whey per day.

Certified by **ISO 22000:2018 & HACCP and Halal**, Behpoodr has proudly been able to enter international markets.



پودر شیر خشک بدون چربی

شرح محصول:

پودر شیر خشک معمولی از خشک کردن شیر تازه پاستوریزه بدون چربی با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی های محصول:

- حاوی حداقل ۳۳ درصد پروتئین
- پراکندگی مناسب
- محتوای چربی اندک
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف:

پودر شیر خشک بدون چربی در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، شکلات، محصولات قنادی، انواع نان و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۵ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم < ۱۰۰.۰۰۰

شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشریاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز ۴۶% - ۵۰%

پروتئین $\geq 33\%$

چربی $< 1\%$

اسیدیته ۱۳-۱۵.۵

رطوبت $< 4.5\%$

ذرات سوخته Disk A

حلالیت ۱ml

رنگ - طعم - بافت مطلوب - طبیعی

Fat Free Skim Milk Powder

Product Description

Regular skim milk powder is made by drying fresh pasteurized fat free milk using spray drying process .

Product Properties

- Protein : 33% min
- High dispersibility
- Low fat content
- Pleasant taste with no additives

Uses

Fat free skim milk powder is used in a variety of food products including dairy products , chocolate , confectionary , bread , etc.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight : 25kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 25°C)
- Best before 24 months from manufacture



Microbiological Properties

Total Count in 1 Gram	< 100,000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	≤10

Physico-chemical Properties

Lactose	46%-50%
Protein	≥ 33%
Fat	< 1%
Acidity	~ 13-15.5
Moisture	< 4.5%
Scorched Particles	Disk A
Solubility Index	1ml
Color - Taste - Texture	Natural & Favorite

پودر شیر خشک پرچرب

شرح محصول:

پودر شیر خشک پرچرب یکی از انواع شیر خشک است که دارای درصد چربی بالایی (۲۶ تا ۳۲ درصد) بوده و با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی های محصول:

- حاوی حداقل ۳۱ درصد پروتئین در ماده خشک بدون چربی
- عدم رسوب پس از ذوب
- حلالت عالی در آب گرم و سرد
- پراکندگی مناسب
- ماندگاری بالا
- محتوای چربی بالا (۲۶ تا ۳۲ درصد)
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف:

پودر شیر خشک پرچرب در تولید مواد غذائی مختلفی همچون محصولات لبنی، محصولات قنادی، انواع نان، انواع نوشیدنی‌ها، بستنی، بیسکویت، کیک، شکلات، آب نبات، مخلوط‌های آماده، انواع سس‌ها و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	≤ ۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۳۵%-۴۰%
پروتئین	≥ ۳۱%
چربی	~ ۲۸%
اسیدیته	۱۳-۱۵.۵
رطوبت	~ ۳%
ذرات سوخته	Disk A
حلالت	≤ ۱ml
رنگ - طعم - بافت	مطلوب - طبیعی

Full Fat Milk Powder

Product Description

Full Fat milk powder is one of the types of milk powder with a high fat content of 26%–32%.

Product Properties

- Protein in fat free dry matter: 31 % min
- No precipitating after melting
- High solubility in both hot and cold water
- Good dispersibility
- Long shelf life
- A high fat content of 26%–32 %
- Pleasant taste with no additives
- Dried using spray drying process

Uses

This product is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, ice creams, yoghurt, cakes and cookies, candies, beverages, sauces, soups, etc.

Packaging

- Offered in Packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20° C)
- Best before 12 months from manufacture



Microbiological Properties

Total Count in 1 Gram	< 100,000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	≤10

Physico-chemical Properties

Lactose	38%-40%
Protein	≥ 31%
Fat	~28%
Acidity	~13-15.5
Moisture	<4.5%
Scorched Particles	Disk A
Solubility Index	≤1ml
Color - Taste - Texture	Natural & Favorite

پودر شیر خشک بدون چربی (حلالیت فوری)

شرح محصول

پودر شیر خشک بدون چربی با حلالیت فوری از خشک کردن شیر تازه پاستوریزه بدون چربی با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی‌های محصول

- حاوی حداقل ۳۳ درصد پروتئین
- حلالیت بالا
- پراکندگی مناسب
- محتوای چربی اندک
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف

پودر شیر خشک بدون چربی با حلالیت فوری در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، شکلات، کیک و کلوچه، محصولات قنادی و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) با بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۵ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم < ۱۰۰,۰۰۰

شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کیک و مخمر در ۱ گرم حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز ۴۶٪ - ۵۰٪

پروتئین $\geq 33\%$

چربی $< 1\%$

اسیدیته ۱۳-۱۵.۵

رطوبت $< 4.5\%$

ذرات سوخته Disk A

حلالیت $\leq 1ml$

رنگ - طعم - بافت مطلوب - طبیعی

Instant Fat Free Skim Milk Powder

Product Description

This product is made by drying pasteurized fat free milk using spray drying process.

Product Properties

- Protein: 33% min
- High solubility
- High dispersibility
- Low fat content
- Pleasant taste with no additives

Uses

Instant fat free skim milk powder is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, cakes, cookies, confectionary, etc.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 25°C)
- Best before 24 months from manufacture



Microbiological Properties

Total Count in 1 Gram	< 100,000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	≤10

Physico-chemical Properties

Lactose	46%-50%
Protein	≥ 33%
Fat	< 1%
Acidity	~ 13-15.5
Moisture	< 4.5%
Scorched Particles	Disk A
Solubility Index	≤1ml
Color - Taste - Texture	Natural & Favorite

پودر شیر خشک پرچرب با حلالیت فوری

شرح محصول:

پودر شیر خشک پرچرب با حلالیت فوری یکی از انواع شیر خشک است که دارای درصد چربی بالائی (۲۶ تا ۳۱ درصد) بوده و از شیر تازه پاستوریزه با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی های محصول:

- حاوی حداقل ۳۱ درصد پروتئین در ماده خشک بدون چربی
- محتوای چربی بالا (۲۶ تا ۳۲ درصد)
- حلالیت فوری
- پراکندگی مناسب
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف:

پودر شیر خشک پرچرب با حلالیت فوری در تولید مواد غذائی مختلفی همچون محصولات لبنی، محصولات قنادی، انواع نان، شکلات و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.

- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۳۸%-۴۰%
پروتئین	≥۳۱%
چربی	~۲۸%
اسیدیته	~۱۳-۱۵.۵
رطوبت	<۴.۵%
ذرات سوخته	Disk A
حلالیت	≤۱ml
رنگ - طعم - بافت	مطلوب - طبیعی

Instant Whole Milk Powder

Product Description

Instant whole milk powder is made by drying fresh pasteurized fat free milk using spray drying process .

Product Properties

- Protein in fat free dry matter : 31 % min
- Instant solubility
- Good dispersibility
- A high fat content of 26 % -31 %
- Pleasant taste with no additives

Uses

Instant whole milk powder is used in a variety of food products including dairy products , chocolate , confectionary , bread , etc .

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight : 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20 °C)
- Best before 12 months from manufacture



Microbiological Properties

Total Count in 1 Gram	< 100,000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	≤10

Physico-chemical Properties

Lactose	38%-40%
Protein	≥ 31 %
Fat	~28%
Acidity	~13-15.5
Moisture	<4.5%
Scorched particles	Disk A
Solubility index	≤1ml
Color - Taste - Texture	Natural & Favorite

کره حیوانی پاستوریزه (غیر لاکتیکی - بدون نمک)

شرح محصول:

کره حیوانی پاستوریزه (غیر لاکتیکی - بدون نمک) که با برند بایا به بازار عرضه می‌شود، از خامه تازه و با کیفیت و با استفاده از به روزترین تکنولوژی کره سازی تولید می‌گردد. به منظور حفظ کیفیت کره، این محصول بلافاصله پس از تولید منجمد می‌شود.

ویژگی های محصول:

- رنگ زرد روشن
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

کره حیوانی پاستوریزه (غیر لاکتیکی - بدون نمک) به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولاتی همچون محصولات لبنی، فرآورده های قنادی، انواع نان، شکلات، و ... به کار می‌رود.

بسته بندی:

- این محصول در کارتن های ۵ لایه عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- به صورت منجمد در دمای ۱۸- تا ۲۵- درجه سانتی گراد
- مدت نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم ۱۰۰۰

شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم ۳۰

آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم ۰/۰۰۲

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

چربی ۸۲٪ ~

اسیدیته ۶.۷۵

رطوبت ۱۶٪ ~

رنگ - طعم - بافت سفید

Pasteurized Butter (Non-lactic, Unsalted)

Product Description

Pasteurized butter (non-lactic, unsalted), which is offered under the brand name of Baya, is made with high-quality fresh cream. In order to improve its longevity, this product is frozen immediately after manufacture.

Product Properties

- Made with pasteurized cream
- Pleasant taste with no additives
- Light yellow in color, creamy taste
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized butter (non-lactic, unsalted) is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

- Offered in a 5-layer carton
- Net weight: 25 kg

Preservation

- This product should be stored frozen (-25 to -18°C)
- Best before 12 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	1000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	30
Aflatoxin M1	0.002

Physico-chemical Properties

Fat	~ 82%
Acidity	6.75
Moisture And Volatile Compounds	16%
Color - Taste - Texture	Natural & Favorite

خامه پاستوریزه ۴۰٪

شرح محصول:

خامه پاستوریزه ۴۰٪ از شیر تازه با کیفیت و با استفاده از دستگاه سپراتور (جداساز) تولید می‌گردد. به منظور حفظ کیفیت خامه، این محصول بلافاصله پس از تولید منجمد می‌شود.

ویژگی های محصول:

- رنگ کرمی تا کرمی روشن
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

خامه پاستوریزه ۴۰٪ به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولات هم چون خامه صبحانه، کره و خامه قنادی، ماست خامه‌ای، پنیر خامه‌ای، بستنی، انواع دسرو نیز نوشیدنی‌های با پایه شیر مانند شیر شکلات و شیرموز به کار می‌رود.

بسته بندی:

- به صورت فله‌ای

مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم < ۱۰,۰۰۰

شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشرشیا کلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم ۳۰

آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم ۰/۰۰۲

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

چربی ۴۰٪

اسیدیته ۶.۶-۶.۸

رنگ - طعم - بافت سفید

Pasteurized Cream (40%)

Product Description

This product is made with high-quality fresh milk using a cream separator machine. In order to improve its longevity, pasteurized cream is frozen immediately after manufacture.

Product Properties

- Made with fresh cow's milk
- Pleasant taste with no additives
- Cream and light cream in color
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized cream is an ingredient used in breakfast cream, confectionary cream and butter, cream yoghurt, ice cream, and also in milk-based desserts and beverages such as chocolate milk and banana milk.

Packaging

- This product is sold by weight.

Microbiological Properties

Total count in 1 gram	<10.000
Coliform count	Negative
Escherichia Coli count	Negative
Staphylococcus count	Negative
Yeast and mold	30
Aflatoxin M1	0.002

Physico-chemical Properties

Fat	40%
Acidity	6.6-6.8
Color - Taste - Texture	White

خامه پاستوریزه ۵۰٪ منجمد

شرح محصول:

خامه پاستوریزه پرچرب ۵۰٪ که به آن خامه سنگین و خامه دوبرل هم گفته می‌شود، از شیر تازه با کیفیت و با استفاده از دستگاه سپراتور (جداساز) تولید می‌گردد. به منظور حفظ کیفیت خامه، این محصول بلافاصله پس از تولید منجمد می‌شود.

ویژگی های محصول:

- رنگ کرمی تا کرمی روشن
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

خامه پاستوریزه ۵۰٪ به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولات همپون خامه صبحانه، کره و خامه قنادی، ماست خامه‌ای، پنیر خامه‌ای، بستنی، انواع دسر و نیز نوشیدنی‌های با پایه شیر مانند شیر شکلات و شیرموز به کار می‌رود.

بسته بندی:

- این محصول در کارتن‌های ۵ لایه عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- به صورت منجمد در دمای ۱۰- تا ۲۵- درجه سانتی‌گراد
- مدت نگهداری از زمان تولید: ۶ ماه

مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم < ۱۰,۰۰۰

شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم ۳۰

آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم ۰/۰۰۲

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

چربی ۵۰.۵٪

اسیدیته ۶.۶-۶.۸

رنگ - طعم - بافت سفید

Pasteurized Cream (50%)

Product Description

Frozen pasteurized high fat cream (50%), also called heavy cream or double cream, is made with high-quality fresh cow's milk using a cream separator machine. In order to improve its longevity, pasteurized cream is frozen immediately after manufacture.

Product Properties

- Made with fresh cow's milk
- Pleasant taste with no additives
- Cream and light cream in color
- Appropriate texture

Uses

Frozen pasteurized high fat cream (50%) is an ingredient used in breakfast cream, confectionary cream and butter, cream yoghurt, ice cream, cream cheese, and also in milk-based desserts and beverages such as chocolate milk and banana milk.

Packaging

- Offered in a 5-layer carton
- Net weight: 10 kg

Preservation

- This product should be stored frozen (-25 to -10°C)
- Best before 6 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<10.000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	30
Aflatoxin M1	0.002

Physico-chemical Properties

Fat	~ 50.5%
Acidity	6.75
Color - Taste - Texture	White

پودر آب پنیر آنزیمی سفید

شرح محصول

آب پنیر آنزیمی سفید محصول فرعی فرایند پنیرسازی می باشد. در این فرآیند، چربی شیر به وسیله آنزیم های پنیرمایه جدا شده و سپس آب باقی مانده به روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) خشک شده و به پودر تبدیل می شود.

ویژگی های محصول

- تهیه شده از پنیر UF
- حاوی حداقل ۱۰ درصد پروتئین
- رنگ سفید مایل به کرمی، بدون رنگ مصنوعی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف

پودر آب پنیر شیرین به دلیل قابلیت ایجاد ویسکوزیته و نیز قابلیت امولسیون کنندگی، به عنوان جایگزینی برای سفیده تخم مرغ در محصولات هم چون سس، ماست، خمیرنان و ... به کار می رود.

بسته بندی

- این محصول در پاکت های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم
- شرایط و مدت نگهداری
- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم	<۱۰
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	۱۰۰
آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم	۰/۰۲

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۶۷-۶۱٪
پروتئین	۱۰-۸٪
چربی	حداکثر ۲٪
اسیدیته	۱۳-۱۶
رطوبت	۴-۳.۵٪
ذرات سوخته	Disk A

White Whey Powder with Enzymes

Product Description

Commonly manufactured in the European countries, this product is made by drying whey created in the process of making cheese.

Excluding water, the nutritional composition ratio of this powder is the same as that of liquid whey.

White Whey Powder PH in a 10 % solution has to be over 5.6.

Product Properties

- Made from UF cheese
- Protein: 10% min
- Pleasant taste with no additives
- Creamy white, no artificial color
- Dried via spray drying process
- Appropriate texture

Uses

Due to its high viscosity and its emulsifying properties, this product is an alternative to the egg white and thereby can be used in sauces, yoghurt, bread dough, etc.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20°C)
- Best before 24 months from manufacture



Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<100,000
Coliform Count	<10
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	100
Aflatoxin M1	0/02

Physico-chemical Properties

Lactose	61%-67%
Protein	85%-10%
Fat	2% max
Acidity	13-16
Moisture	3.5%-4%
Scorched Particles	Disk A

پودر آب پنیر شیرین

شرح محصول:

پروتئین آب پنیریکی از پروتئین‌های اولیه موجود در لبنیات است. این پروتئین از اسیدآمینه‌هایی تشکیل شده که برای عملکرد بدن ضروری اند. برای تهیه پودر آب پنیر شیرین، آب پنیر که محصول فرعی فرآیند پنیرسازی است، به روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) خشک شده سپس به پودر تبدیل می‌شود.

ویژگی های محصول:

- عامل پیونددهنده و تقویت کننده در فرآورده‌های غذائی مانند فرآورده‌های گوشتی
- دارای خاصیت امولسیون کنندگی، تشکیل کف، تشکیل ژل و نیز حلالیت
- رنگ سفید مایل به کرمی، بدون رنگ مصنوعی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

پودر آب پنیر شیرین به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولات غذائی همچون محصولات لبنی، فرآورده‌های قنادی، انواع نان، شیرخشک نوزاد، و نیز انواع سس‌ها به کار می‌رود. این ترکیب همچنین برای افزایش محتوای پروتئین به فرآورده‌های غذائی افزوده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه

مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم <۱۰۰,۰۰۰

شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم <۱۰

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم <۱۰۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز حداقل ۶۵٪

پروتئین حداکثر ۱۱٪

چربی حداکثر ۲٪

اسیدیته <۰.۱۶

رطوبت حداکثر ۵٪

ذرات سوخته Disk A

Sweet Whey Powder

Product Description

Whey protein is one of the two main proteins in milk. Whey, a by-product of making cheese, provides essential amino acids, which play an important role in body functions.

Product Properties

- Substitute for fat in food products
- Suitable for use in the pharmaceutical industry
- Pleasant taste with no additives
- Creamy white, no artificial color
- Made by spray drying process
- Appropriate texture

Uses

This product is used as an additive to increase the protein content in dairy products, sauces, infant food, bread, confectionery, etc.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20°C)
- Best before 24 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<100,000
Coliform Count	<10
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	<100

Physico-chemical Properties

Lactose	65%min
Protein	11% max
Fat	2% max
Acidity	<0/16
Moisture	5% max
Scorched particles	Disk A

پودر پرمیت سفید

شرح محصول:

پودر پرمیت سفید تهیه شده از تراویده شیر تازه حاصل از فرآیند اولترا فیلتراسیون (فراپالایش) می باشد. این محصول که در واقع همان پودر آب پنیر است که توسط فرآیند دیگری پروتئین زدایی می شود.

ویژگی های محصول:

- جایگزین چربی در فرآورده های غذایی
- قابل مصرف در صنعت داروسازی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- رنگ سفید
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

انواع خوراکی ها از جمله شیرینی، شکلات، تنقلات، ادویه جات، ماکارونی و صنایع لبنی.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت های دولایه (لایه ی خارجی کامپوزیت و لایه ی داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می شود.

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۵ درجه سانتی گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم	<۱۰
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	<۱۰۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	حداقل ۷۶٪
پروتئین	حداکثر ۵/۱٪
چربی	حداکثر ۱/۵٪
اسیدیته	۱۳-۱۶
رطوبت	حداکثر ۵٪
ذرات سوخته	Disk A

White Permeate Powder

Product Description

The white permeate powder is made from fresh, ultra-filtered milk obtained through a process called "ultrafiltration". This product is essentially the same as cheese whey powder, but it undergoes a different process for protein extraction.

Product Properties

- Used as an alternative to fat in food products
- Used in pharmaceutical products
- Pleasant taste with no additives
- White in color
- Appropriate texture

Uses

This product is used in various food types including sweets, chocolates, snacks, spices, pasta, and dairy industries.

Packaging

- Offered in packets dual layer packets consisting of an outer composite layer and an inner layer of polyethylene.

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 25°C)
- Best before 24 months from manufacture



Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<100,000
Coliform Count	<10
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	<100

Physico-chemical Properties

Lactose	67% min
Protein	5.1% max
Fat	1.5% max
Acidity	13-16
Moisture	5% max
Scorched Particles	Disk A

شیر پاستوریزه تبخیر شده بدون چربی

شرح محصول:

شیر پاستوریزه تبخیر شده (تغلیظ شده) بدون چربی، که کنسانتره شیر اسکیم نیز نامیده می‌شود، جایگزین شیر تازه بدون چربی است. این محصول از تغلیظ اسکیم تازه به دست می‌آید و به منظور حفظ طعم و ارزش غذایی آن، بلافاصله پس از تولید منجمد می‌گردد.

ویژگی های محصول:

- ماندگاری طولانی تر نسبت به شیر تازه
- خلالت عالی در هنگام بازسازی
- رنگ کرمی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

شیر پاستوریزه تبخیر شده بدون چربی در تولید مواد غذائی مختلفی همچون محصولات لبنی، فرآورده های قنادی، انواع نان، شکلات و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- بصورت فله ای

مشخصات میکروبیولوژی

~ ۱۰۰۰

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم

حداکثر ۱۰

شمارش باکتری آنتروباکتریاسه در ۱ گرم

منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم

حداکثر ۱۰

کپک و مخمر در ۱ گرم

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

%۲۰

پروتئین در مواد جامد بدون چربی

حداکثر ۱%

چربی

۵۰

بریکس

مطلوب - طبیعی

رنگ - طعم - بافت

%۵۰

مواد جامد کل

Pasteurized Fat Free Evaporated Milk

Product Description

Evaporated fat free milk, also known as thickened skim milk or skim milk concentrate, is a fresh fat free milk alternative. This product is made by thickening fresh fat free milk. In order to enable it to retain all the nutritional characteristics of fresh fat free milk, it is immediately frozen after manufacture.

Product Properties

- Longer shelf life than compared to fresh milk
- High solubility
- Pleasant taste with no additives
- Creamy in color
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized fat free evaporated milk is used in different food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

- This product is offered by weight.

Preservation

- Store frozen in -25 to -18°C
- Best use before ... months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count	~ 1000
Escherichia Coli Count	Negative
Enterobacteriaceae	Negative
Yeast And Mold	< 10

Physico-chemical Properties

Protein In Non-Fat Solids	20%
Fat	1% max
Brix	50%
Color - Taste - Texture	Natural
Total Solids	50%

شیر پاستوریزه تبخیر شده پر چرب

شرح محصول:

شیر پاستوریزه تبخیر شده (تغلیظ شده) پر چرب، که کنسانتره شیر کامل نیز نامیده می‌شود، جایگزین شیر تازه پرچرب است. این محصول از تغلیظ شیر کامل تازه به دست می‌آید و به منظور حفظ طعم و ارزش غذایی آن، بلافاصله پس از تولید منجمد می‌گردد.

ویژگی های محصول:

- ماندگاری طولانی‌تر نسبت به شیر تازه
- حلالیت عالی در هنگام بازسازی
- رنگ کرمی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

شیر پاستوریزه تبخیر شده پرچرب در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، فرآورده‌های قنادی، انواع نان، شکلات و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- بصورت فله‌ای

مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم ~ ۱۰۰۰

شمارش باکتری آنتروباکتریاسه در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم کمتر از ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

پروتئین در مواد جامد بدون چربی ۲۰٪

چربی ۱۵.۵٪

بریکس ۵۰

رنگ - طعم - بافت مطلوب - طبیعی

مواد جامد کل ۵۰٪

Pasteurized Evaporated Whole Milk

Product Description

Evaporated whole milk, also known as thickened milk or whole milk concentrate, is a fresh milk alternative. This product is made by thickening fresh whole milk. In order to enable it to retain all the nutritional characteristics of fresh milk, it is immediately frozen after manufacture.

Product Properties

- Longer shelf life compared to fresh milk
- High solubility
- Pleasant taste with no additives
- Creamy in color
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized evaporated whole milk is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

- This product is offered by weight.

Microbiological Properties

Total Count	~ 1000
Escherichia Coli Count	Negative
Enterobacteriaceae	Negative
Yeast And Mold	< 10

Physico-chemical Properties

Protein In Non-Fat Solids	20%
Fat	15.5%
Brix	50%
Color - Taste - Texture	Natural
Total Solids	50%

پودر مالتودکسترین

شرح محصول:

پودر مالتودکسترین پودر سفیدرنگی است که از نشاسته ذرت، برنج، نشاسته سیبزمینی، و یا گندم تهیه می‌شود. برای تهیه این محصول، ابتدا نشاسته پخته شده و سپس اسیدها یا آنزیم‌های پایدار در برابر حرارت به آن اضافه شده تا نشاسته بیشتر تجزیه شود.

ویژگی های محصول:

- جایگزین چربی در تولید محصولات غذایی
- قابل مصرف در صنعت داروسازی
- رنگ سفید
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

پودر مالتودکسترین در تولید محصولات غذایی همچون ماکارونی، محصولات پخته شده، جایگزین‌های گوشت، سس سالاد، غذاهای منجمد، سوپ‌ها، شیرینی‌جات، نوشیدنی‌های انرژی‌زا و ... به کار می‌رود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

قند احیاکننده بر اساس ماده خشک حداکثر ۲۰٪ (بر حسب د-گلوکز)

حداکثر ۰/۵٪

پروتئین

حداکثر ۹۰٪

مواد جامد کل

حداکثر ۰/۵٪

خاکستر سولفاته

حداکثر ۰/۵ میلی گرم

سرب

حداکثر ۰/۵ میلی گرم (بر حسب سرب)

فلزات سنگین

حداکثر ۲۵/۰ میلی گرم

دی اکسید گوگرد

Maltodextrin Powder

Product Description

This product is a white powder made from corn starch , rice , potato starch or wheat .

To make this powder , starch is firstly cooked and then thermostable enzymes are added to it in order to make it decompose even more .

Product Properties

- Used a fat alternative in food products
- Used in pharmaceutical products
- Pleasant taste with no additives
- White in color
- Appropriate texture

Uses

- used in a variety of food products including spaghetti , cereals , sauces confectionary , soups , energy drinks , and frozen foods
- used as a meat alternative

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20 °C)
- Best use before 12 months from manufacture

Physico-chemical Properties

Reducing Sugar In The Dry Matter	20% max (D-glucose)
Protein	05%/ max
Total Solids	90% min
Sulphated Ash	05%/ max
Lead	0.5 mg max
Heavy Metals	0.5 mg max (lead)
Sulfur Dioxide	0.25 mg max

پودر MPC

شرح محصول:

پودر MPC کنسانتره‌ی پروتئین شیر است که با استفاده از روش‌های اولترافیلتراسیون (Ultra Filtration) و نیز خشک کردن پاششی (Spray Drying) از شیر تازه تهیه می‌شود. این پودر دارای پروتئین کازئین بوده و از ارزش غذایی بالایی برخوردار است. آلفالاکتوگلوبولین و بتالاکتوگلوبولین دو نوع پروتئین تشکیل دهنده این پودر هستند.

این محصول خلالت بسیار بالایی داشته و بدلیل هیدراسیون مناسب آن، قابلیت ایجاد بافت بسیار مطلوبی در محصولات مختلف را دارد. از پودر MPC می‌توان به عنوان جایگزینی برای پایدارکننده‌ها (Stabilizer) در محصولات غذایی استفاده نمود.

ویژگی های محصول:

- جایگزین چربی در فرآورده‌های غذایی
- قابل مصرف در صنعت داروسازی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- رنگ سفید
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

از این محصول می‌توان به عنوان جایگزین کازئینات سدیم به منظور ایجاد بافت یکنواخت در فرآورده‌های گوشتی استفاده کرد. این پودر را همچنین می‌توان به محصولات لبنی مانند ماست، شیر، پنیر، و خامه اضافه کرد تا بافت محصول را بهبود داده و به ارزش غذایی آن بیافزاید.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) با بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۵ کیلوگرم، ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه

مشخصات میکروبیولوژی

حد اکثر ۱۰/۱۰۰۰	شمارش کلی میکروارگانیسم (نوتال کانت) در ۱ گرم
منفی	شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم
منفی	شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم
منفی	شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم
حد اکثر ۵۰	کپک و مخمر در ۱ گرم

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

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

MPC Powder

Product Description

MPC powder is the milk protein concentrate made using ultra filtration and spray drying processes. This powder is considered highly nutritious as it contains casein. α -Lactalbumin and β -Lactalbumin are the two proteins in MPC powder.

Owing to its efficient production technology, MPC powder enjoys a high solubility index. As it is well-hydrated, it is capable of creating a desirable texture in different products and simultaneously, it could be used as an alternative to stabilizers.

Product Properties

- Used as an alternative to fat in food products
- Used in pharmaceutical products
- Pleasant taste with no additives
- White in color
- Appropriate texture

Uses

This product can be used as an alternative to sodium caseinate to give a homogeneous texture to meat products, and to improve the texture and the nutritional value of dairy products such as yoghurt, milk, cheese and cream.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 5 kg \pm 10 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20°C)
- Best before 12 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	1000 max
-----------------------	----------

Escherichia Coli Count	Negative
------------------------	----------

Staphylococcus Count	Negative
----------------------	----------

Yeast And Mold	50 max
----------------	--------

Physico-chemical Properties

Lactose	17.9 %
---------	--------

Protein	70.1%
---------	-------

Fat	1.4%
-----	------

Moisture	3.5%
----------	------

Scorched Particles	Disk A
--------------------	--------



📍 FACTORY: 4TH AVE. ALAVIJEH INDUSTRIAL ZONE
☎ TELL/FAX: +98-031- 42412994 TELL: +98 - 031 - 42413252
📞 MOB: 0098 9134087853 - 0098 9131688722



WWW.BEHPOODR.COM

📍 آدرس کارخانه : اصفهان، شهرک صنعتی علویجه، صنعت چهارم

☎ تلفن: ۰۳۱-۴۲۴۱۳۲۵۲ تلفکس: ۰۳۱-۴۲۴۱۲۹۹۴

📞 همراه: ۰۹۱۳۱۶۸۸۷۲۲ - ۰۹۱۳۴۰۸۷۸۵۳

behpoodr 📷