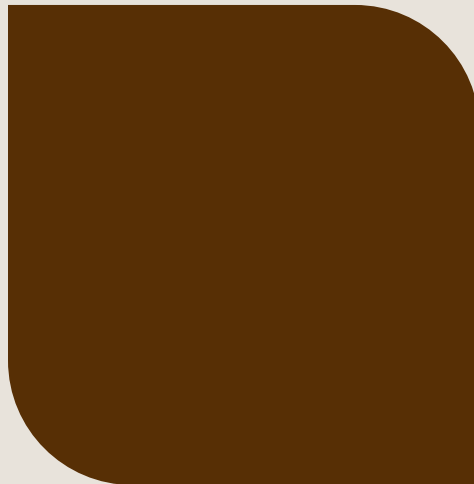
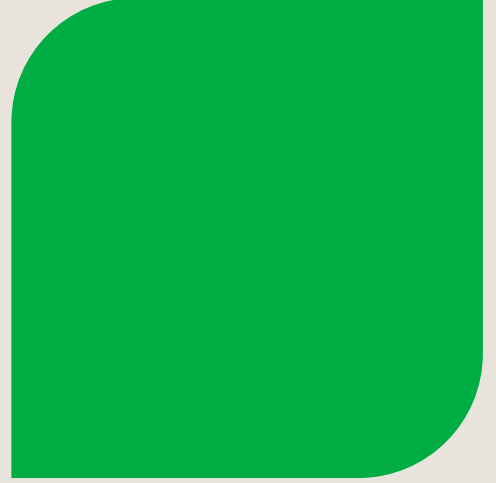


كتالوج منتجات السمن النباتي الصناعي



ZER GROUP



الإنتاج بأحدث التقنيات

تقوم مجموعة Zer بعمليات الإنتاج وفق أحدث التقنيات المستخدمة في صناعة النفط في مصانعها المحلية والأجنبية ، وتراقب الاحتياجات المتغيرة والمتطورة لشركائها التجاريين والزبائن ، وتوفر خدمة منتجات عالية الجودة ومضمونة وذات قيمة مضافة وفقاً لتوقعاتهم. و تتابع مجموعة Zer في قطاع الزيوت الصناعية الجودة العالية والتحسين المستمر والتطوير ويلتزم بنظام سلامة الغذاء والجودة بالإجراءات القانونية ، ويحقق إنتاجه من خلال القيام بالإنتاج المناسب ، كما أنها مزودة بشهادات:

BRC 7th Version, TS ISO EN 9001:2008, ISO 22000, ISO 14001, BS Ohsas 18001, FSSC 22000, RSPO Supply Chain Certification Standard, TS OIC/SMIIC1 Halal, Orthodox Union Kosher, Cmdes Halal, ISO/IEC 27001: 2013 has also documented with FDA, IFS Food 6th Edition, SQMS certificates.



تعتبر مجموعة Zer من بين الرواد في قطاعها من خلال استثماراتها ودراسات البحث والتطوير. التكنولوجيا المتقدمة التي تستخدمها تشمل أحدث وأحدث العمليات. يتم تعزيز قوة وجود مجموعة Zer من خلال إنتاج التكنولوجيا المتقدمة.

ما هي مزايا الإنتاج بأحدث التقنيات؟

- صديق للبيئة
- أداء متفوق للمنتج
- إنتاج مستمر بنفس الجودة ، بغض النظر عن الشخص ، بعمليات تلقائية بالكامل بمساعدة الكمبيوتر
- تقديم منتجات ذات جودة عالية
- إمكانية تتبع ممتازة

يتم الحصول على أسمان النخيل من لب شجرة النخيل (*Elaeis Guineensis*) الموجود في مناطق مختلفة من خط الاستواء. وقد استخدم البشر سمن النخيل منذ آلاف السنين ، وخاصة في الطهي المنزلي. يعتبر سمن النخيل منتجًا مثمرًا للغاية حيث ينتج لكل هكتار أكثر بكثير من الأسمان النباتية الأخرى المكافئة. ويعني هذا بأنه ستكون هناك حاجة إلى المزيد من الأراضي للحصول على نفس الكمية من الأسمان البديلة.

أن الأسباب الرئيسية لتفضيل سمن النخيل، هي ميزاته المهمة مثل سهولة استخدامه في مناطق مختلفة دون تطبيق عملية الهدرجة ، وعدم احتوائه على الكوليسترول ، وقوة التحمل العالية ، ونمط الأحماض الدهنية الأحادية والمتعددة غير المشبعة والمكونات الغذائية الهامة. كما يحتوي سمن النخيل على مكونات غذائية تعتبر سلائف لفيتامين أ وفيتامين هـ. زيت النخيل له بنية متوازنة مع الأحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة. مع هذا التوازن، يوفر سمن النخيل تأثيرات إيجابية أكثر على دهون الدم مقارنة بالأسمان الأخرى.





حلول البسكويت

المنتجات الأساسية:

Z-70
Z-10
Z-3



عجينة البسكويت

يتم إنتاج الأسمان المستخدمة في صناعة البسكويت بفهم عالي الجودة وطرق وعمليات محددة بدقة. و يتم تقديم مجموعة واسعة من المنتجات لعجين البسكويت. كما يقدم تصميم المنتجات مع منتجاتنا القياسية ودراسات المشاريع المشتركة ، بما تخدم الغرض.

فهي توفر بصورة عامة أداءً من الدرجة الأولى في كل نقطة إنتاج من عملية إنتاج البسكويت ، بما في ذلك البثق ، وقطع الأسلاك ، والقولبة الدورانية ، والضغط ، والقطع ، والخبز ، والكريمة ، والطلاء.

الطلاء

الكريما

التشكيل

خلائط





حلول البسكويت

إنه سمن نباتي لا مائي تم تطويره لاستحصال الزبدة المستخدمة في البسكويت ، البسكويت ، الويفر ، عجين التفسير. يوفر بنية لينة في المنتج النهائي. إنها تسهل الاستخدام بفضل بنيتها المتجانسة و المطاطية في إنتاج العجين. و يمنع تكتل الدهون والغلوتين والنشا ويجعل المنتج طرياً وسهل الهضم. و إنه يمنع تراكم الغلوتين والنشا اعتماداً على كمية السمن المستخدم، كما يقلل من استخدام الماء. و تنتشر جزيئات السمن في العجين مع فقاعات الهواء التي تمتصها أثناء العجن. وبالتالي ، تساعد في انتفاخ العجينة.

مزايا أسمن البسكويت للمنتج ؛

- هيكل مطاطي في العجين
- قابلية التشغيل في العجين
- ميزة التشحيم في العجين
- هيكل متجانس
- ملاءمة التورم
- هيكل هش
- مقاومة الأكسدة
- نكهة عديمة الرائحة ومحايدة
- صلاحية طويلة

السمن المستعمل في البسكويت

الميزات	Z-70	Z-10	Z-3
نقطة الانصهار °C	36-39	36-39	36-45
N20	26-33	28-33	33-42
N30	13-17	13-17	18-25
N35	3-12	3-12	10-18



في أسمن البسكويت ، هناك خيارات سمن
مناسبة للمنتج المطلوب والأداء العالي.



حلول البسكويت

المنتجات الأساسية

وصف المنتج: استخدامات السمن النباتي اللامائي القائم على النخيل: تستخدم في إنتاج عجينة البسكويت والبسكويت وكريمة حشو بسكويت الويفر. "ل

Z-70



مجموعة المنتجات: سمن كريمي خاص Zer (تسخين يمكن ضخه)
المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 93-63 درجة مئوية
مجالات الاستخدام: يستخدم لمنتجات مثل البسكويت ، الويفر وأنواع الكريمة. يتم استخدامه للتعبئة.

درجة الصلابة: 3-12: N 35 ، 13-17: N 30 ، 26-33: N 20
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، بالنسبة للمنتجات المعبأة ، يجب شحنها في كيس من البولي إيثيلين سعة 20 كجم مع منصة نقالة.

Z-10



مجموعة المنتجات: Zer Shortening
المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 93-63 درجة مئوية
مجالات الاستخدام: يستخدم لمنتجات مثل البسكويت ، الويفر وأنواع الكريمة.

درجة الصلابة: 3-12: N 35 ، 13-17: N 30 ، 23-38: N 20
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، بالنسبة للمنتجات المعبأة ، يجب شحنها في كيس من البولي إيثيلين سعة 20 كجم مع منصة نقالة.

Z-3



مجموعة المنتجات: Zer Shortening
المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 93-63 درجة مئوية
مجالات الاستخدام: يستخدم لمنتجات مثل البسكويت ، الويفر وأنواع الكريمة.

درجة الصلابة: 3-12: N 35 ، 13-17: N 30 ، 23-38: N 20
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، بالنسبة للمنتجات المعبأة ، يجب شحنها في كيس من البولي إيثيلين سعة 20 كجم مع منصة نقالة.

عمليات أخرى في إنتاج البسكويت

الكرِيمَا



من المتوقع تناغم المكونات غير الدهنية في زبدة كريمة البسكويت مجموعة Zer ، والتي ننتجها خصيصاً للبسكويت بالكريمة الكريمة. يتم تثبيت المكونات بواسطة السمن وتشكل مصفوفة ثابتة ، وبالتالي ضمان إنتاج سلس وجودة قصوى في الكريمة.

مجموعة Zer / مزايا أسمن البسكويت للمنتج ؛

- الذوبان في الغم
- ملاءمة للمعالجة
- هيكل متجانس
- استقرار
- مقاومة الأكسدة
- نكهة عديمة الرائحة ومحايدة
- صلاحية طويلة

مزايا أسمن البسكويت للمنتج ؛

- القدرة على تكوين هيكل بلوري مثالي مع التبريد السريع والصهر السهل.
- سهل الذوبان في الغم
- لمعان مثالي

الميزات	Z-70	Z-10	Z-3
°C نقطة الانصهار	36-39	36-39	36-45
N20	26-33	28-33	33-42
N30	13-17	13-17	18-25
N35	3-12	3-12	10-18



حلول البسكويت

قائمة المنتجات

Z-70



كود المادة	اسم المنتج
11114	Zer Z-70 سمن نباتي للبسكويت والمعجنات 10 كجم*1 كرتون
17130	Zer Z-70 سمن نباتي شورتننج (البسكويت والمعجنات) للكريمة 20 كجم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
10000 gr	10.30 kg	كارتون	8681407011114	-
20000 gr	20.70 kg	كارتون	8697422637130	-

Z-10



كود المادة	اسم المنتج
13355	Zer Z-10 سمن نباتي خاص للكريمة*1 كرتون
13409	Zer Z-10 سمن نباتي خاص للكريمة*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000gr	20.75 kg	كارتون	8681407003355	-
10000gr	10.30 kg	كارتون	8681407003409	-

Z-3



كود المادة	اسم المنتج
11856	Zer Z-10 سمن نباتي لكريمة الزبدة 20 كجم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000 gr	20.57 kg	كارتون	8681407001856	-

حلول الويفر

المنتجات الأساسية

- Z-3
- Z-10
- Z-17
- Z-70
- Z-Flow



حلول الويفر

تجعل أسمان الويفر Zer أفضل حالة لبنية الويفر و طعمه، مما يمنحها نعومة وهشاشة. إنه يكسر التكوين الكتلي للدهون والغلوتين والنشا ، مما يجعل الرقاقة طرية وسهلة الهضم. تعتبر أسمان الويفر Zer الحل الأمثل للحصول على قشطة موزعة بشكل متجانس مطلوبة للحجم والتناسق واللمعان والشكل الجميل في الداخل و لون القشرة المطلوب للحصول على رقاقة عالية الجودة.





عجينة بسكويت الويفر



مزايا أسمن الويفر للمنتج ؛

- هيكل مطاطي
- ملاءمة للمعالجة
- ميزة التشحيم
- هيكل متجانس
- ملاءمة للانتفاخ
- هيكل مدور
- مقاومة الأكسدة
- نكهة عديمة الرائحة ومحايدة
- صلاحية طويلة

تعطي أسمن الويفر نتائج ممتازة مع قدرتها على تشكيل الشكل خارج القالب ، وزيادة الحجم والثبات في كريمات البسكويت / بسكويت الويفر.

أسمن ويفر

الميزات	Z-70	Z-10	Z-3	Z-17	Z-Flow
نقطة الانصهار °C	36-39	36-39	36-45	33-35	Max. 20
N20	26-33	28-33	33-42	-	0-5
N30	13-17	13-17	18-25	-	-
N35	3-12	3-12	10-18	-	-



المنتجات الأساسية

وصف المنتج: سمن نباتي لا مائي من اللوريك
مجالات الاستخدام: يعطي الرقائق نعومة وهشاشة. بالإضافة إلى ذلك ، يتم
الحصول على الهيكل المتجانس والانتفاخ المتوقع من رقاقة الجودة.

Z-70



Z-10



Z-3



مجموعة المنتجات: سمن زير الكريبي الخاص (تسخين قابل للتضخيم)
المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 63-93 درجة مئوية
مجالات الاستخدام: يستخدم لمنتجات مثل البسكويت ، الويفر وأنواع
الكريمة. يتم استخدامه للتعبئة.

درجة الصلابة: N 20: 26-33 ، N 30: 13-17 ، N 35: 3-12
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20
كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.

Zer Shortening

مجموعة المنتجات: Zer Shortening
المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 63-93 درجة مئوية
مجالات الاستخدام: يستخدم لمنتجات مثل البسكويت ، الويفر وأنواع
الكريمة.

درجة الصلابة: N 20: 23-38 ، N 30: 13-17 ، N 35: 3-12
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20
كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.

مجموعة المنتجات: زبدة زير هارد كريم
المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 63-54 درجة مئوية
مجالات الاستخدام: سمن معجنات للأغراض العامة ومناسب لجميع أنواع
المعجنات. كما أنها تستخدم للبسكويت والكعك الجاف والكعك المالح
والكريمات المختلفة.

درجة الصلابة: N 81: 01-53 ، N 52: 81-03 ، N 24: 33-02
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20
كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.

حلول الويفر

المنتجات الأساسية

وصف المنتج: سمن نباتي لا مائي
مجالات الاستخدام: يعطي الرقائق نعومة وهشاشة. بالإضافة إلى ذلك ،
يتم الحصول على الهيكل المتجانس والتورم المتوقع من رقاقة الجودة.

Z-Flow



مجموعة المنتجات: سمن الشوكولاتة القابل للدهن (مناسب للاستخدام في الوصفات التي تحتوي على دهون وخطر التزيت).
مجالات الاستخدام: هو نوع من الأسمن المطورة للتطبيقات الصناعية مثل دهن البندق وكريم الشوكولاتة. إنه سمن معزز. يمنع تحلل السمن خلال العمر الافتراضي للمنتج ، ويضمن الحصول على المنتجات النهائية في بنية كريمية ثابتة وفي شكل قابل للدهن حتى عند إخراجها من الثلاجة.

معلومات تقنية :

نقطة الانصهار (C°):

درجة الصلابة: - N 35 ، - N 30 ، - N 20

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.

مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحن الصهاريج المسخنة والمعزولة للمنتجات السائبة ، وأكياس البولي إيثيلين 20 كجم في علب كرتون IBC و Tonflex للمنتجات المعبأة مع منصات نقالة.

الميزات	Z-70	Z-10	Z-3	Z-17	Z-Flow
نقطة الانصهار °C	36-39	36-39	36-45	33-35	Max. 20
N20	26-33	28-33	33-42	-	0-5
N30	13-17	13-17	18-25	-	-
N35	3-12	3-12	10-18	-	-

مزايا أسمن الويفر للمنتج ؛

- يمكن تشكيل الهيكل البلوري عن طريق التبريد السريع والصهر السهل.
- سهل الذوبان في الفم
- لمعان مثالي

عمليات أخرى في إنتاج بسكويت الويفر

الحشوة المتوسطة



من المتوقع توافق المكونات غير الدهنية في أسمن التعبئة الوسيطة للرقائق ذات القشرة الطازجة. يتم الاحتفاظ بالمكونات بواسطة الدهون وتشكل مصفوفة ثابتة ، مما يضمن إنتاجًا خال من المشاكل وأقصى جودة في الكريمة.



مجموعة ZER / مزايا أسمن الويفر للمنتج ؛

- الذوبان في الفم
- ملاءمة للمعالجة
- هيكل متجانس
- استقرار
- مقاومة الأكسدة
- نكهة عديمة الرائحة ومحايدة
- صلاحية طويلة



حلول الويفر

قائمة المنتجات

Z-70



كود المادة	اسم المنتج
11114	Zer Z-70 سمن نباتي للبسكويات والمعجنات 10 كجم*1 كرتون
17130	Zer Z-70 سمن نباتي شورتننج (للبسكويات والمعجنات) للكريمة 20 كجم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
10000gr	10.30 kg	كارتون	8681407011114	-
20000 gr	20.70 kg	كارتون	8697422637130	-

Z-10



كود المادة	اسم المنتج
13355	Zer Z-10 سمن نباتي خاص للكر 20 يمة*1 كرتون
13409	Zer Z-10 سمن نباتي خاص للكر 10 يمة*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000gr	20.75 kg	كارتون	8681407003355	-
10000gr	10.30 kg	كارتون	8681407003409	-

Z-3



كود المادة	اسم المنتج
11856	Zer Z-3 سمن نباتي لكريمة الزبدة 20 كجم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000 gr	20.57 kg	كارتون	8681407001856	-

Z-Flow



كود المادة	اسم المنتج
15433	Zer Z-Flow سمن نباتي 20 كجم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000 gr	20.57 kg	كارتون	8681407015433	-

حلول الشوكولاتة

المنتجات الأساسية:

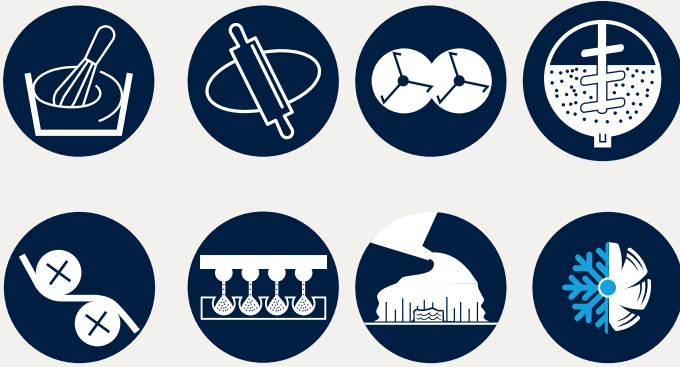
Z-30 CBS
Z-30S
CBS
Z-41
Z-42
Z-71



حلول الشوكولاتة

تتنوع الأسمان المستخدمة في إنتاج الشوكولاتة مثل أسمان كريمة الشوكولاتة و أسمان الطلاء وبدائل زبدة الكاكاو والأسمان الحاضرة. و يتم استخدامها في الشوكولاتة المستعملة بشكل التدهين ، كريمات الحشوة الناعمة ، منتجات الشوكولاتة المطلية ، مسحوق الكاكاو ، المنتجات المقولبة لإنتاج الحلويات ، المنتجات المغلفة بالشوكولاتة ، الشوكولاتة المحشوة التي تحتوي على معجون البندق ومشتقاته ، وتطبيقات الطبقات البينية.

تعتبر زبدة الكاكاو ودهن الحليب والزيت النباتية ذات أهمية كبيرة كمكونات في إنتاج الشوكولاتة. و تؤثر التطبيقات مثل تسخين السمن وتبريده بشكل مباشر على جودة المنتج النهائي ومدة الصلاحية أثناء عملية الإنتاج.



تشريعات الشوكولاتة في الاتحاد الأوروبي
، ينظم توجيه الاتحاد الأوروبي رقم
2000/36 استخدام الدهون النباتية
ووسمها في الشوكولاتة والمنتجات ذات
الصلة. ويمكن فقط استخدام الدهون التي
يتم الحصول عليها من مواد خام محدودة
في منتجات تسمى الشوكولاتة ، ويجب أن
تكون هذه الدهون متوافقة مع زبدة الكاكاو
ولم يتم تعديلها بالعمليات الأنزيمية. الحد
الأقصى من هذه الأسمان المستخدمة
(محسوبة حسب الوصفة) هو 5% ويتم
تسجيلها كسمن نباتي .



حلول الشوكولاتة

هناك ثلاث خطوات رئيسية في إنتاج الشوكولاتة التقليدية. وهي تعرف بالخلط والتكرير والقش.

الخلط



تتضمن الخطوة الأولى خلط المكونات الجافة وبعض السمن.

التكرير



يفضل تقليل عجينة الشوكولاتة المختلطة في حجم الجسيمات من خلال خطوة ترقق مسبقة مكونة من أسطوانتين وصلب بخمس أسطوانات.

القش



إنها عملية الراحة والتهوية مع تطبيق درجة حرارة مضبوطة.

تدخل عمليات مثل التقسية والقولبة والطلاء والتبريد عند الانتهاء من الشوكولاتة.

التقسية



يحتوي السمن على بنية متعددة الأشكال يمكن أن تشكل بلورات بأشكال مختلفة. وأثناء عملية التقسية ، يتم تحويل الهياكل البلورية غير المستقرة للسمن إلى هياكل بلورية أكثر استقرارًا ، اعتمادًا على الوقت ، وتحت تحكم معين في درجة الحرارة. يرتبط هذا التحول ارتباطًا مباشرًا بخصائص المنتج النهائي. أقصى سطوع قبل تشكيل الشوكولاتة. "مطلوب عملية تبريد خاصة ، والتي تضمن توازن إطلاق العفن وتكاثر الدهون. عند استخدام بديل زبدة الكاكاو ، قد تحتاج إلى ضبط إعدادات الحرارة لهذه العملية وفقًا لذلك . يمكن حل مشاكل التبلور وفصل الطور مثل تكاثر الدهون والتزيت عن طريق التقسية.



القولبة

يتم تشكيل كتلة الكاكاو للحصول على التركيب البلوري الصحيح والتصلب.



الطلاء

الوافل والبسكويت والكعك والفوندان والجيلي والعديد من المنتجات مغطاة بالشوكولاتة أو الكوكولين.



التبريد

التبريد في دورة الإنتاج له خصائص خاصة بالعملية. من أجل عملية تبريد صحية ، من الضروري معرفة أساسيات السمن والتبلور. من أجل أن تشكل كتلة الشوكولاتة السائلة بنية بلورية مناسبة أثناء ترسيخها ، فإن خطوة العملية الأساسية ، التقسية ، مطلوبة.



بدائل زبدة الكاكو (CBS)

- أساس سمن اللوريك.
- له خصائص أكل من الدرجة الأولى مع طعم رائع وذوبان نظيف.
- لديها معدل تبلور عالي.
- مناسب لعمليات المعالجة المختلفة.
- مقاومة الحرارة جيدة جداً.

مزايا زبدة الكاكو بدائل الأسمن للمنتج

- قرمشة تشبه الشوكولاتة وتذوب في الفم في درجة حرارة الغرفة
- خاصية الأكل الممتازة مع ذوبان نظيف
- طعم الشوكولاتة القوي في المنتج
- إمكانية تشكيلها وتحريرها من القالب
- صلاحية طويلة
- سهولة الاستخدام بفضل خاصية التبلور السريع.
- بنية حسية لا تترك شعور شمعي في الفم
- يعطي صورة مشرقة للمنتج.
- مقاومة عالية للحرارة
- تكاثر الدهون في القواطع ومقاومة انتقال السمن في الطلاءات



أين يتم استخدام

- بسكويت
- بارالين
- كيك
- طلاءات عالية الجودة
- ويفر
- الحلويات
- الشوكولاتة
- كيك



قرص كوفيرتور

توفر أسمن أقراص كوفيرتور صلابة شبيهة بالشوكولاتة ومقاومة عالية للحرارة ومقاومة قصوى لتكاثر الدهون في المنتج. وهي توفر سهولة الاستخدام مع التبلور السريع.

أسمن أقراص كوفيرتور CBS

الميزات	Z-30 CBS	Z-30S CBS	Z-41	Z-42	Z-71
نقطة الانصهار °C	36-38	33-37	18-25	Max. 24	46-45
N20	78-84	78-82	5-8	6-10	26-33
N30	30-40	30-40	2-5	4-6	13-17
N35	Max. 6	Max4	-	-	3-12



مزايا أسمن أقراص كوفيرتور للمنتج

- بارالين
- طلاءات عالية الجودة
- أقراص
- الحلويات
- الشوكولاتة

حلول الشوكولاتة

Z-30 CBS



وصف المنتج: سمن نباتي لا مائي أساسه اللوريك
مجالات الاستخدام: سمن نباتي لا مائي يعتمد على لوريك (نواة
النخيل) يستخدم في طلاء الهيدروجين وإنتاج الأقراص.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (0 ج): 36-38 درجة مئوية

درجة الصلابة

N20: 78-84

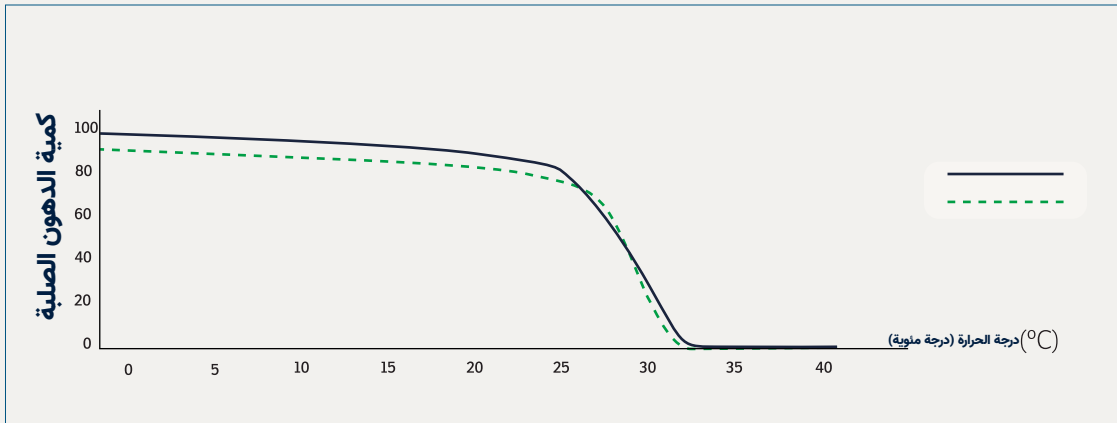
N30: 30-40

N 53 : ماكس. 6

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة
تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.

مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحن ناقلة ساخنة ومعزولة
للمنتجات السائبة ، 20 كجم من أكياس البولي إيثيلين للمنتجات
المعبأة مع المنصات.



بدائل زبدة الكاكاو (CBS)

تغليف الكوكولين

توفر أسمن الطلاء المرونة قدر الإمكان ، وأعلى مقاومة لدرجة الحرارة ومقاومة قصوى لتكاثر الدهون وانتقال السمن في المنتج. كما أنها توفر سهولة الاستخدام مع التبلور السريع.

الانتباه عند مزج أسمن اللوريك والأسمن غير اللوريك

السمن النباتي المستخدمة في الصناعة يمكن أن تكون من نوع اللوريك وغير اللوريك ، والفرق بين هذين النوعين من الأسمن مهم. ولكل منهما مزايا وعيوب. إذا لم يتم تطبيقه بوعي ، فقد يتسبب في نتائج غير مرغوب فيها. يتم الحصول على أسمن اللوريك من مصادر مثل جوز الهند ونواة النخيل. تركيبات أسمن اللوريك. تختلف تمامًا عن السمن النباتي (غير اللوريك) التي يتم الحصول عليها من مصادر أخرى مثل الكاكاو أو النخيل. عندما يتم خلط هذين النوعين من الأسمن ، فإن سلوك الانصهار الخليط مختلف وأقل بكثير من سلوك انصهار الأسمن التي تتكون منها. ويحدث أيضًا عندما يتم طلاء الطلاء بالسمن. في هذه المرحلة ، من المتوقع أن يلين الطلاء بسرعة كبيرة عند نقطة الاتصال ، وبالتالي ، سيتم تقصير العمر الافتراضي للمنتج. في المنتجات ذات الطلاء أو التعبئة ، تحدث مشاكل مثل عدم الاستقرار في الغلاف وهجرة الأسمن.

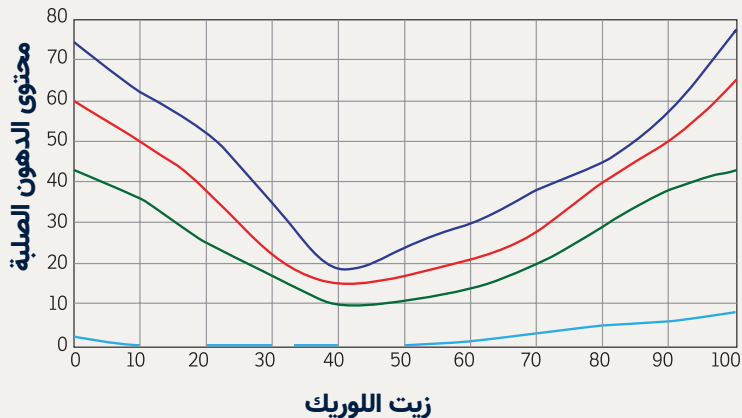
يمكن إنشاء الحلول التي تخدم الغرض باستخدامها بعناية أو عن طريق تجنب هذا المزيج.

أسمن طلاء CBS

الميزات	Z-30 CBS	Z-30S CBS	Z-41	Z-42	Z-71
°C نقطة الانصهار	36-38	33-37	18-25	Max, 24	46-45
N20	78-84	78-82	5-8	6-10	26-33
N30	30-40	30-40	2-5	4-6	13-17
N35	Max. 6	Max4	-	-	3-12



تأثير سهل الانصهار في خلطات زيت اللوريك وغير اللوريك



حلول الشوكولاتة

بدائل زبدة الكاكاو (CBS)

Z-30S CBS

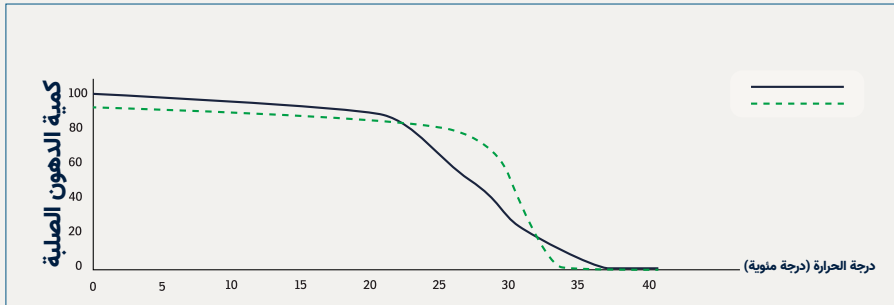


وصف المنتج: سمن نباتي لا مائي أساسه اللوريك
مجالات الاستخدام: سمن نباتي لا مائي يعتمد على لوريك (نواة النخيل) يستخدم في إنتاج الطلاءات التفاعلية والأقراص.
شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.
التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 73-33 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 78-82
N30: 30-40
N 35 : Max4



في أسمن الشوكولاتة ، هناك خيارات سمن مناسبة للمنتج المطلوب والأداء العالي.



Z-71



وصف المنتج: زبدة كريم Zer
مجالات الاستخدام: يستخدم في جميع أنواع البسكويت الحلوة
والمالحة التي تنتشر في الفم.
شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.
التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات
السائلة ، وأكياس بولي إيثيلين سعة 20 كجم للمنتجات المعبأة
ومنصات نقالة.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 54-63 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 26-33

N30: 13-17

N35: 3-12

Z-41



وصف المنتج: سمن شوكولاتة Zer
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه ككريم الشوكولاتة وسمن
التعبئة.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 52-81 درجة مئوية

درجة الصلابة

N20: 5-8

N30: 2-5

الهرم 35 -

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات
السائلة ، 20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على
منصات نقالة.



Z-42



وصف المنتج: زبدة كريمة محشية Zer
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه في حشو الكريمة وكريمة
الويغف والشوكولاتة القابلة للدهن.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (C °): ماكس. 42 درجة مئوية

درجة الصلابة

N20: 6-10

N30: 4-6

الهرم 35 -

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحن ناقلة ساخنة ومعزولة
للمنتجات السائلة ، 20 كجم من أكياس البولي إيثيلين
للمنتجات المعبأة مع المنصات.



حلول الشوكولاتة

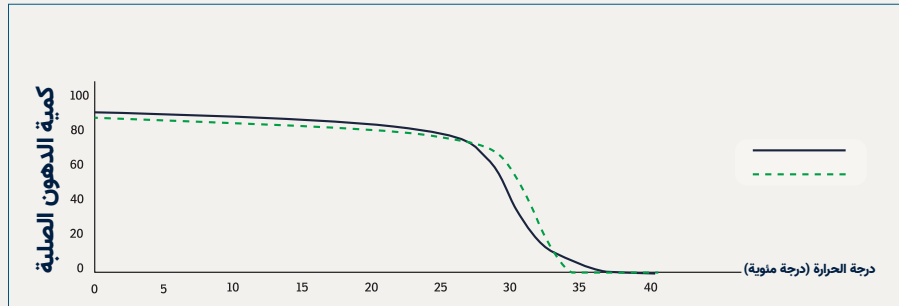
مكافئات زبدة الكاكاو (CBr - CBE)

- هو سمن طلاء يمكن استخدامه في منتجات مختلفة.
- يحفظ نكهات الشوكولاتة.
- مقاومة لتكاثر الدهون وانتقال السمن.
- مناسبة للعمليات غير اللورية.



مزايا أسمن زبدة الكاكاو للمنتج

- ميزات أكل مثالية
- طعم شوكولاتة قوي في المنتج
- مدة الصلاحية طويلة الأمد
- سهل الاستخدام وسريع التبلور
- بنية حسية لا تترك شعور شمعي في الفم
- لمعان المنتج
- مقاومة عالية للحرارة
- ازدهار الدهون ومقاومة هجرة الدهون



أين تستخدم.

- بسكويت
- كيك
- ويفر
- ألواح رقائق الذرة (موسلي)



Z-35



وصف المنتج: سمن مركب زير (CBR)
مجالات الاستخدام: سمن نباتي لا مائي يستخدم في إنتاج طلاء الكوكولين. إنه ينتمي إلى مجموعة CBR غير اللوريك.
معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 36 - 38 درجة مئوية
درجة الصلابة

N 20: - N 30: - N 35: -

شمال 40: -

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.

Z-37



وصف المنتج: زبدة شوكولاتة Zer
مجالات الاستخدام: سمن نباتي لا مائي مثالي لإنتاج المرققة الطرية الصناعية. له هيكل يدعم هيكل الحساء الناعم مع ثبات أكسدة عالي.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 36 - 38 درجة مئوية
درجة الصلابة

N 20: - N 30: - N 35: -

شمال 40: -

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.

Z-40



وصف المنتج: زبدة شوكولاتة Zer
مجالات الاستخدام: سمن نباتي لا مائي مثالي لإنتاج المرققة الطرية الصناعية. له هيكل يدعم هيكل الحساء الناعم مع ثبات أكسدة عالي.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 36 - 38 درجة مئوية
درجة الصلابة

N 20: - N 30: - N 35: - N 40: -

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.



حلول الشوكولاتة

قائمة المنتجات

Z-71



كود المادة	اسم المنتج
11672	Zer Z-17 سمن نباتي للكريمة 20 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000 gr	20.57 kg	كارتون	8681407001672	-

Z-30S CBS



كود المادة	اسم المنتج
15167	Zer Z-30 سمن نباتي CBS 20 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000 gr	20.57 kg	كارتون	8681407015167	-

Z-41



كود المادة	اسم المنتج
12334	Zer Z-41 سمن نباتي للكريمة الشوكولاتة 18 لتر*1 تنكة

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
16380 gr	17.78 kg	تنكة	8681407002334	-

Z-42



كود المادة	اسم المنتج
12440	Zer Z-42 سمن نباتي للكريمة حشو الكيك 18 لتر*1 تنكة

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
16380 gr	17.78 kg	تنكة	8681407002440	-

حلول كريمه الشوكولاته القابله للدهن

المنتجات الأساسية:

Z-41
Z-17
Z-Flow



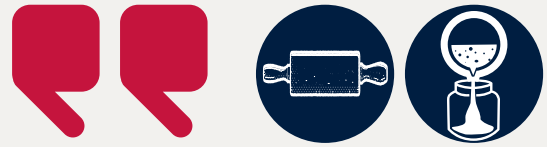


حلول كريمة الشوكولاتة القابلة للدهن

الأسمان النباتية اللامائية المستخدمة في إنتاج الشوكولاتة المستعملة في التدهين مصممة خصيصاً لتطبيقات الشوكولاتة تحت ظروف الغرفة ، ومقاومة لفصل السمن. و يوفر أداءً عالياً في إنتاج منتجات شبيهة بشوكريم. مثالية لإنتاج شوكولاتة كريمة متجانسة وسلسة ولذيذة. كما يوفر عمر افتراضي طويل للمنتج النهائي.

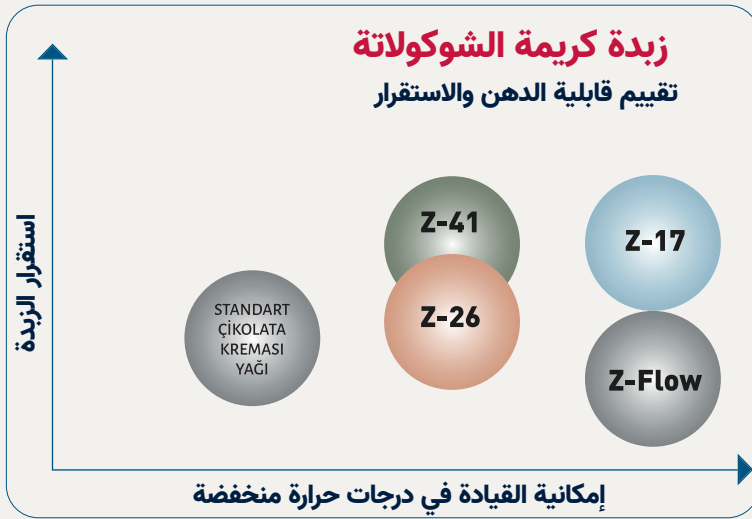


توفر أسمن كريمة الشوكولاتة القابلة للدهن فترة صلاحية ممتازة وثباتاً في المنتج النهائي. بالإضافة إلى ذلك ، فهي تزيد من النكهة والأداء المرغوب في الانتشار عند الخروج من الثلاجة. وأسمنها هي الاختيار الصحيح من حيث تنوع المنتج النهائي في الهيكل المرغوب فيه ، بالإضافة إلى دراسات المنتج الجديدة المناسبة لمشاريعك.



مزايا أسمن كريمة الشوكولاتة القابلة للدهن للمنتج

- صلاحية طويلة
- هيكل يمنع التزيت في درجات حرارة عالية
- سهل الذوبان في الفم
- لمعان ممتاز
- المنتج النهائي بالسيولة المطلوبة



أسمن كريمة الشوكولاتة القابلة للدهن

الميزات	Z-41	Z-17	Z-Flow
نقطة الانصهار °C	18-25	33-35	Max. 20
N20	5-8	-	0-5
N30	2-5	-	-
N35	-	-	-

المنتجات الأساسية

Z-41



مجموعة المنتجات: سمن الشوكولاتة Zer
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه ككريم الشوكولاتة وسمن
التعبئة.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 18-25 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 5-8

N30: 2-5

N35: -

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت
20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والشحن: صهاريج ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، وعلب
18 لتر للمنتجات المعبأة.



Z-17



مجموعة المنتجات: زبدة شوكولاتة Zer
مجالات الاستخدام: هو نوع من الأسمن المطورة للتطبيقات الصناعية
مثل دهن البندق وكريم الشوكولاتة. يمنع تحلل السمن خلال العمر
الافتراضي للمنتج ، ويضمن الحصول على المنتجات النهائية في بنية
كريمة ثابتة وفي شكل قابل للدهن حتى عند إخراجها من الثلاجة.
المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 33-35 درجة
مئوية

درجة الصلابة: - N 35 ، - N 30 ، - N 20

شروط التخزين: يجب أن يتم تخزينه في مكان بارد ، تحت 20 درجة
مئوية ، جاف وعديم الرائحة بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحن الصهاريج المسخنة والمعزولة
للمنتجات السائبة و 18 لترًا من علب المنتجات المعبأة مع منصات
نقالة.

Z-Flow



مجموعة المنتجات: زبدة الشوكولاتة القابلة للدهن (توفر ملاءمة
للاستخدام في الوصفات التي تحتوي على دهون وخطر التزيت).
مجالات الاستخدام: هو نوع من الأسمن المطورة للتطبيقات الصناعية
مثل دهن البندق وكريم الشوكولاتة. يمنع فصل السمن خلال العمر
الافتراضي للمنتج ، دسم ثابت
يضمن الحصول على المنتجات النهائية في شكل قابل للدهن حتى
عند إخراجها من الثلاجة.
معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (0C): ماكس. 20

درجة الصلابة: - N 35 ، - N 30 ، - N 20: 0-5

شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة
تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحن ناقلة ساخنة ومعزولة
للمنتجات السائبة ، وأكياس البولي إيثيلين 20 كجم للمنتجات
المعبأة مع المنصات.



حلول كريمة الشوكولاتة القابلة للدهن

قائمة المنتجات

Z-41



كود المادة	اسم المنتج
12334	Zer Z-41 سمن نباتي لكريمة الشوكولاتة 18 لتر*1 تنكة

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
16380 gr	17.78 kg	تنكة	8681407002334	-

Z-Flow



كود المادة	اسم المنتج
15433	Zer زد فلو سمن نباتي 20 كجم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000 gr	20.57 kg	كرتون	8681407015433	-

حلول الحشوة

المنتجات الأساسية

Z-41
Z-42
Z-17



المنتجات الأساسية

Z-41 - Z-42

و تعتبر حلول مثالية لطلاء اللوريك. و يقضي على اللوريك - عدم توافق اللوريك ، وهو أحد الأسباب الرئيسية لتكاثر الدهون. يمكن إنتاج حشوات عالية الجودة بنعومة ثابتة طوال فترة الصلاحية. يمكن استخدامه في البسكويت والرقائق والكعك والشوكولاتة والكوكولين وجميع منتجات الحلويات للحشوات السائلة والناعمة والقشدية.



أشياء يجب مراعاتها عند اختيار أسمن الحشوة

القوام

- رخو
- وسط
- قاسي
- هوائي

عملية الإنتاج

- التبلور المسبق (التقسية)
- ما إذا كان هناك مكون لوريك في النظام (نعم / لا)
- إعادة المعالجة

الطعم

- التبلور المسبق (التقسية)
- ما إذا كان هناك مكون لوريك في النظام (نعم / لا)
- إعادة المعالجة

محتويات الوصفة

- زبدة الكاكاو
- البندق بالفسق
- ماء
- سمن اللوريك / غير اللوريك

الطعم بالفم

- عطر قلاب
- عذوب لابل روعش / عيرس نابوذ
- فيظن



مزايا أسمن الحشو للمنتج

- ملائمة للاستخدام في الوصفات مع خطر تفتح الدهون وتزييتها.
- نسبة عالية من الملائمة للاستخدام مع زبدة الكاكاو
- ملائمة للاستخدام في الحشوات المحتوية على نسبة عالية من معجون البندق والفسق.
- ملائمة للاستخدام في أنظمة اللوريك / غير اللوريك
- لا يتطلب التبلور المسبق (التقسية)
- قابلية إعادة المعالجة

أسمن الحشوة

الميزات	Z-41	Z-17	Z-42
نقطة الانصهار °C	18-25	33-35	Max. 24
N20	5-8	-	6-10
N30	2-5	-	4-6
N35	-	-	-



المنتجات الأساسية



وصف المنتج: زيت شوكولاتة زير
شروط التخزين: يحفظ بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة في بيئة باردة وجافة وعديمة الرائحة
على أن تقل درجة حرارتها عن 20 درجة مئوية.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحنها في ناقلات تتمتع بمزية العزل الحراري وتمتلك المواصفات الخاصة بنقل المواد السائلة وينبغي شحن هذه المواد في أكياس (البولي إيثيلين) الخاصة بالمنتجات المعبأة والمعلبة ذات الـ (20 كغم) وينبغي أن توضع على المنصات اللوحية الخشبية الخاصة بالنقل (Palet).

Z-41



وصف المنتج: سمن شوكولاتة Zer
شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة
تحت 20 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.
التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ،
20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.



Z-42



وصف المنتج: زبدة كريمة مملوءة Zer
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه في حشو الكريمة وكريمة الويفر والشوكولاتة القابلة للدهن.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (° C): حد أقصى. 24 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 6-10

N30: 4-6

N35: -

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة. مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.

Z-17



مجموعة المنتجات: زبدة شوكولاتة Zer
مجالات الاستخدام: هو نوع من الأسمن المطورة للتطبيقات الصناعية مثل دهن البندق وكريم الشوكولاتة. يمنع تحلل السمن خلال العمر الافتراضي للمنتج ، ويضمن الحصول على المنتجات النهائية في بنية كريمة ثابتة وفي شكل قابل للدهن حتى عند إخراجها من الثلاجة. المعلومات الفنية: نقطة الانصهار (0 درجة مئوية) - 33-35 درجة مئوية

درجة الصلابة: - N 20 ، - N 30 ، - N 35

شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وبعيد عن أشعة الشمس المباشرة. مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحن الصهاريج المسخنة والمعزولة للمنتجات السائبة و 18 لترًا من علب المنتجات المعبأة مع منصات نقالة.

حلول الحشوة

قائمة المنتجات

Z-41



اسم المنتج		كود المادة		
Zer Z-41 سمن نباتي لكريمة الشوكولاتة 18 لتر*1تنكة		12334		
باركود الكرتون	باركود المادة	نوع العبوة	الوزن الكلي للكرتون	الوزن الصافي
-	8681407002334	تنكة	17.78 kg	16380 gr

Z-42



اسم المنتج		كود المادة		
Zer Z-42 سمن نباتي لكريمة حشو الكيك 18 لتر*1تنكة		12440		
باركود الكرتون	باركود المادة	نوع العبوة	الوزن الكلي للكرتون	الوزن الصافي
-	8681407002440	تنكة	17.78 kg	16380 gr

حلول الكيك

المنتجات الأساسية

Z-15
Z-86





المنتجات الأساسية

Z-15



تزيد أسمان ZER من امتصاص الهواء وقدرة عجينة الكيك على الاحتفاظ بالهواء. كما يساعد على انتفاخ المنتج في الفرن ويوفر نعومة ممتازة.

يلتف سمن الكيك حول فقاعات الهواء ، مما يجعل العجين أكثر ثباتاً. و تحتوي أسمان الكيك على مركبات توفر رائحة للكيك، و تحافظ على ادامة الرائحة لمدة طويلة وكما تحسن الجودة الحسية للكيك.

بالإضافة الى ذلك تؤثر أسمان الكيك على التكوين المتجانس للقشرة والبنية الداخلية للكيك ، و تعمل على نعومة الكيك من الداخل ، و تحافظ على طراوة المنتج عن طريق منع فقدان الرطوبة ، و تطيل العمر الافتراضي للمنتج مع زيادة لذته.

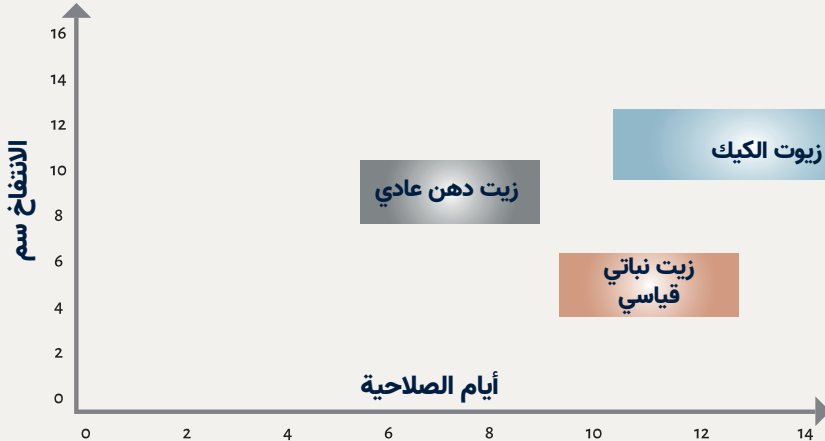
الميزات	Z-15	Z-86
نقطة الانصهار °C	36-39	38-45
N20	28-33	28-36
N30	13-17	10-18
N35	3-12	4-12



مزايا أسمن عجينة الكيك للمنتج

- حجم الكيك المناسب
- تكوين متجانس للقشرة والبنية الداخلية للكيك
- منع جفاف ونضارة الكيك
- صلاحية طويلة
- المذاق المناسب وجودة الأكل

انتفاخ الكيك / أداء مدة الصلاحية



المنتجات الأساسية



Z-15



وصف المنتج: سمن كيك Zer
مجالات الاستخدام: هو سمن نباتي بدون ماء يستخدم في الكيك
الاسفنجي وكعكة المافن والسوفليه وجميع أنواع الكيك.
معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 36-39 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 28 - 33 ، N30: 13-17 ، N35: 3 - 12
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد الرائحة تحت
20 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائلة ،
20 كجم أكياس بولي إيثيلين للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.



حلول الكيك



بان كيك

مزايا أسمن بان كيك للمنتج

- فصل المنتجات عن المقلاة المثالي
- يتشبت حتى بالسطح الرأسي للمقلاة بلزوجته العالية
- تشكيل هيكل ناعم على السطح
- سهولة تنظيف المقالي



كريمة حشو الكيك

مزايا أسمن كريمة تعبئة الكيك للمنتج

الميزات	Z-15	Z-86
نقطة الانصهار °C	36-39	38-45
N20	28-33	28-36
N30	13-17	10-18
N35	3-12	4-12

- تذوب في الفم
- ملاءمة للمعالجة
- هيكل متجانس
- هيكل مستقر
- مقاومة الأكسدة
- نكهة عديمة الرائحة ومحايدة
- صلاحية طويلة



طلاء الكيك

مزايا أسمن طلاء الكيك للمنتج

- إنشاء هيكل بلوري مثالي مع التبريد السريع
- والصهر السهل
- سهل الذوبان في الفم
- لمعان مثالي

الميزات	Z-15	Z-86
نقطة الانصهار °C	36-39	38-45
N20	28-33	28-36
N30	13-17	10-18
N35	3-12	4-12

Z-86



وصف المنتج: سمن معجنات مع فيتامين Zer
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه في جميع منتجات العجين مثل
البسكويت الحلو والملح ، عجينة الخميرة ، جميع أنواع الكيك ، بسكويت
الأكياس ، من أجل إنتاجها بالفيتامينات.

معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 38-45 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 28-36 ، N30: 10-18 ، N35: 4-12
شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 14
درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: 1 سنة.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، أكياس
بولي إيثيلين 10 كجم للمنتجات المعبأة ، على منصات نقالة.



قائمة المنتجات

Z-15



كود المادة	اسم المنتج
11689	Zer Z-15 سمن نباتي للكيك 20 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20000 gr	20.57 kg	كرتون	8681407001689	-

Z-86



كود المادة	اسم المنتج
12419	Zer Z-86 سمن نباتي بالفيتامين 10 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
10.000 gr	10.30 kg	كرتون	8681407002419	-

حلول سمن القلي

المنتجات الأساسية

Z-73
Z-76
Z-77





حلول سمن القلي

المنتجات الأساسية

Z-73

Z-76

Z-77



يوفر ثباتًا عاليًا في استخدامات القلي. و يسبب سوادًا متأخرًا ، ورغوة متأخرة ، ودخانًا عاليًا ودرجة احتراق عالية، و مدة انتظار طويلة وجودة طعم في المنتجات المقليه. نظرًا لقوة تحمله العالية ، فإنه يوفر ميزة التكلفة مقارنة بأنواع الأسمان الأخرى. و يساهم في الحصول على سطح مقرمش ولامع في استخدامات ما قبل القلي. و يتم استخدامه في المواد المجمدة كما في القلي المسبق ورقائق البطاطس وجميع استخدامات القلي (اللحوم والخضروات والأسماك والمنتجات المغلفة) و قلي الجرزات.

اختيار درجة الحرارة مهم أثناء عملية القلي.



اختيار درجة الحرارة

• يتم تصنيعه حسب الصفات المرغوبة والظروف الاقتصادية في المنتج.

إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة ؛

• يتم تقصير وقت المعالجة.
• زيادة سرعة الإنتاج.

لكن

• زيادة الحموضة الحرة للسمن المستخدم.
• هناك انخفاض في خواص السمن المستخدم مثل السيولة والطعم والرائحة.
• بينما يقل وقت استخدام السمن ، تزداد تكلفة المنتج

قيم حدود لائحة سمن القلي / العدد 28290

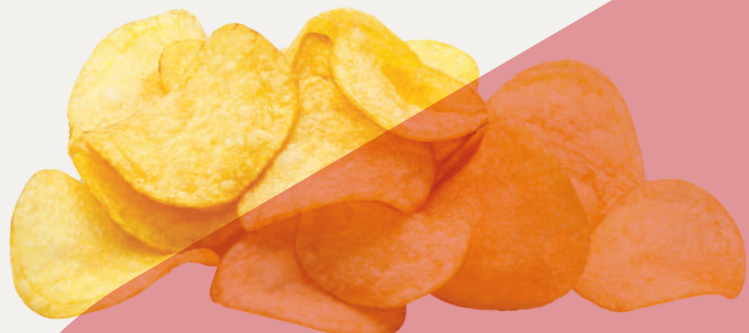
درجة الحرارة (0 درجة مئوية): 180

المادة القطبية: ≥ 25

الرقم الحمضي (ملغم KOH / غرام سمن): 2.5

الصفات المطلوبة في المنتج مهمة أيضًا في اختيار درجة الحرارة ؛

• بالإضافة إلى تكوين قشرة على السطح ، فإن المنتجات التي تريد الحفاظ على رطوبة الداخل يتم قليها على مستوى عالٍ ويتم تحقيق تكوين قشرة سريع بهذه الطريقة





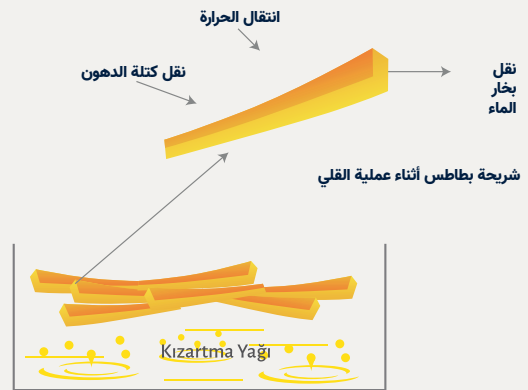
الأشياء التي يجب مراعاتها في عملية القلي

درجة حرارة القلي

• قياس المادة القطبية

• كثرة ترشيح السمن للتخلص من الأجزاء المحترقة

• إذا بدأ الدخان بالتصاعد بعد فترة معينة ، حتى في نفس درجة الحرارة ، في حالة القلي بكثرة ، يجب تغيير السمن



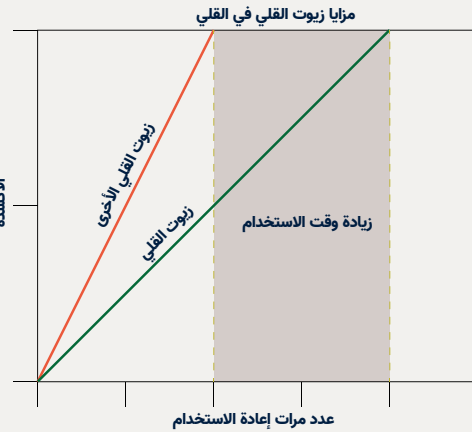
عدد القلي مهم أيضًا في عملية القلي.

• من المهم قياس التغيرات الكيميائية التي تحدث في أسمن القلي. وأهم هذه التغيرات هو قياس كمية المواد القطبية. ويتم تقييم كمية المادة القطبية بالتوازي مع عدد القلي. يعتمد القلي على نوع المنتج وكمية المادة في السمن .



مزايا أسمن القلي والرقائق للمنتج

- عالية الاستقرار التأكسدي
- ارتفاع نقطة الدخان
- انخفاض قيمة الصابون
- رائحة ناعمة



الميزات	Z-73	Z-76	Z-77
°C نقطة الانصهار	18-24	18-24	18-24
N10	24-28	24-28	24-28
N20	3-7	3-7	3-7
N30	-	-	-

وصف المنتج: سمن نباتي لا مائي أساسه النخيل
الاستخدامات: جميع أنواع البطاطس وكروكيت وشنيتزل والبادنجان.
مارجرين القلي المحترف للمنتجات المقلية ، يتم إنتاجه باستخدام تقنية عالية ، بأداء عال ، يستخدم في عمليات القلي العميق والتشويح.
(درجة الحرارة المناسبة للقلي هي 220 درجة مئوية كحد أقصى. ويمكن استخدام السمن 8 مرات على الأكثر)

Z-73



” وصف المنتج: سمن قلي Zer
مجالات الاستخدام: يستخدم في صناعة القلي وعمليات القلي.
شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة
مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.
معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 18-24 درجة مئوية
درجة الصلابة

N 10:24 - 28

N 20: 3 - 7

N30: -

الهرم 35: -

التعبئة و التغليف و الشحن : يتم شحنها على ناقلات معزولة
و على شكل براميل 18 لتر محمولة على منصات خشبية

Z-76



” وصف المنتج: سمن أولين النخيل Zer
مجالات الاستخدام: يستخدم في صناعة القلي وعمليات القلي.
شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة
مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان. معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 18-24 درجة مئوية
درجة الصلابة

N 10:24 - 28

N 20: 3 - 7

N30: -

N35: -

التعبئة و التغليف و الشحن: يتم شحن الناقلات المسخنة والمعزولة للمنتجات
السائبة على منصات ثقالة مع براميل سعة 25 لتراً.



Z-77



” وصف المنتج: مقلاة معقمة Zer
مجالات الاستخدام: يستخدم في صناعة القلي وعمليات القلي.
شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة
مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.
معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 18-24 درجة مئوية
درجة الصلابة

N 10:24 - 28

N 20: 3 - 7

N30: -

N35: -

التعبئة و التغليف و الشحن: بالنسبة للمنتجات السائبة
يتم شحنها في ناقلات معزولة و على شكل كراتين 20 كغم محملة على منصات
خشبية - باليت

حلول سمن القلي

قائمة المنتجات

Z-73



كود المادة	اسم المنتج
11375	Zer Z-73 سمن نباتي للقلي 18 لتر*1دلو معدني

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
16.380 gr	17,78 kg	تنكة	8681407001375	-

Z-76



كود المادة	اسم المنتج
11688	Zer Z-76 زيت طبخ نباتي 25 لتر*1دبة

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
22750 gr	-	دبة	8681407011688	-

Z-77



كود المادة	اسم المنتج
12532	Zer Z-77 سمن نباتي للقلي 20 كغم*1كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20.000 gr	20,61 kg	كرتون	8681407002532	-

حلول المخبوزات

المنتجات الأساسية

Z-71
Z-75
Z-78
Z-83
Z-85
Z-86





المنتجات الأساسية

Z-71

Z-75

Z-78

Z-83

Z-85

على الرغم من اختلاف الأسمن المستخدمة في التطبيقات ، إلا أنه من المهم جداً أن يكون لديك البنية التحتية المناسبة في هذا الصدد. كما هو مذكور في معظم المصادر ، هناك بعض التطبيقات السمنية الموحدة وفقاً للمنتج. ويقوم الفريق الفني بإجراء دراسات المشروع على مستوى يمكن أن تلبي متطلبات الزبائن .



يرتبط طعم وأداء منتجات المخابز ارتباطاً مباشراً بخصائص وجودة السمن المستخدم.



مزايا أسمن عجينة البسكويت للمنتج

- بنية متجانسة
- منتجات مقرمشة ولذيذة تذوب بسرعة في الفم
- مكثف
- هيكل مستقر



أسمن عجينة البسكويت

الميزات	Z-71	Z-75	Z-78	Z-83	Z-85	Z-86
°C نقطة الانصهار	36-45	36-39	33-38	40-45	38-45	38-45
N20	26-33	30-39	26-32	35-45	28-36	28-36
N30	13-17	17-23	12-17	15-32	10-18	10-18
N35	3-12	6-17	3-12	10-21	4-12	4-12



المنتجات الأساسية

Z-71



Z-75



Z-78 %55

%70 - %60 - %58



وصف المنتج: سمن كريم Zer
مجالات الاستخدام: يستخدم في جميع أنواع البسكويت الحلوة والمالحة التي تنتشر في الفم.

شروط التخزين: يجب تخزينها في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

مدة الصلاحية: سنتان.
التعبئة والتغليف والشحن: يجب شحن ناقلة ساخنة ومزعولة للمنتجات السائبة وأكياس بولي إيثيلين سعة 20 كجم للمنتجات المعبأة مع منصات نقالة.

معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 36-45 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 26-33 N30: 13-17 N35: 3-12

وصف المنتج: مارجرين المعجنات Zer
مجالات الاستخدام: يستخدم في جميع منتجات العجين مثل البسكويت الحلو والمالح ، عجينة الخميرة ، جميع أنواع الكيك ، بسكويت الأكياس.

معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 36-39 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 30-39

N30: 17-23

N35: 6-17

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 14 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

مدة الصلاحية: 1 سنة.
التعبئة والتغليف والشحن: يتم شحن المنتجات المعبأة في كيس من البولي إيثيلين بسعة 10 كجم مع منصات نقالة.

وصف المنتج: سمن نباتي Zer
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه أيضاً في وجبات الإفطار والعجة والكعك وجميع المعجنات.

معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 33-38 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 26-32

N30: 12-17

N35: 3-12

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 14 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

مدة الصلاحية: 1 سنة.
التعبئة والتغليف والشحن: بالنسبة للمنتجات المعبأة ، يتم تعبئتها في عبوات 200 غرام و 250 غرام في 20 و 24 و 30 و 48 قطعة ويتم شحنها على منصات نقالة.



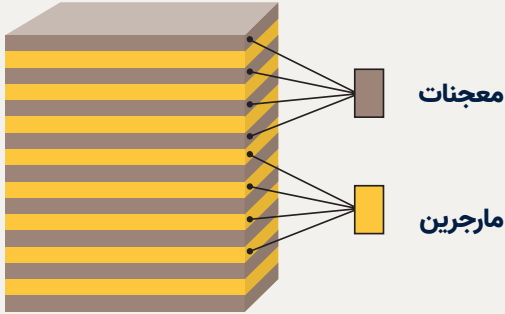
حلول المخبوزات



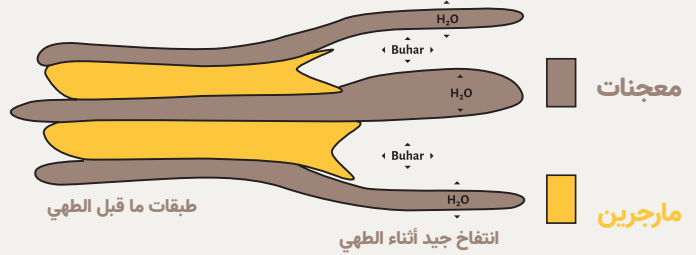
منتجات مغلفة

"لطالما كان السمن هو الدور الرائد لمنتجات مثل عجينة الفطير والكرواسون. لذلك ، فقد تم وصفه بأنه أحد المنتجات التي تتطلب الكثير من الجهد والدقة. ومن المهم توفير هيكل مناسب مرن وغير قابل للكسر للمنتجات المصنوعة التي من المتوقع أن تكتسب حجمًا".

عجينة ومارجرين في عجينة الفطير



عجينة الفطير أثناء عملية الخبز



مزايا أسمن التصفيح للمنتج

- هيكل تصفيح متجانس
- الطهي المباشر أو التجميد
- الانتفاخ
- الليونة



أسمن العجين المنتجات المصنوعة

الميزات	Z-71	Z-75	Z-78	Z-83	Z-85	Z-86
°C نقطة الانصهار	36-45	36-39	33-38	40-45	38-45	38-45
N20	26-33	30-39	26-32	35-45	28-36	28-36
N30	13-17	17-23	12-17	15-32	10-18	10-18
N35	3-12	6-17	3-12	10-21	4-12	4-12

Z-83



لا يوجد
كانفات معدلة
وراثيا

خالية من
الدهون
المتحولة

خالية من
المواد المسببة
للحساسية



Z-85



لا يوجد
كانفات معدلة
وراثيا

خالية من
الدهون
المتحولة

خالية من
المواد المسببة
للحساسية



Z-86



لا يوجد
كانفات معدلة
وراثيا

خالية من
الدهون
المتحولة

خالية من
المواد المسببة
للحساسية



وصف المنتج: شرائح عجينة الفطير وسمن المعجنات
مجالات الاستخدام: مثالية للاستخدام في المعجنات ذات الطبقات والدائرية.
معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 40-45 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 35-45

N30: 15-32

N35: 10-21

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد الرائحة تحت 14
درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: 1 سنة.

التعبئة والتغليف والشحن: يتم شحن المنتجات المعبأة في كيس من البولي
إيثيلين بسعة 10 كجم مع منصات نقالة.

وصف المنتج: زبدة المعجنات
مجالات الاستخدام: يستخدم في جميع المعجنات المخمرة.
معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 54-83 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 28-36

N30: 10-18

N35: 4-12

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد الرائحة تحت 14
درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: 1 سنة.

التعبئة والتغليف والشحن: يتم شحن المنتجات المعبأة في كيس من البولي
إيثيلين بسعة 10 كجم مع منصات نقالة.

وصف المنتج: سمن معجنات بالفيتامينات
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه لإنتاج منتجات عجينة غنية بالفيتامينات
مثل البسكويت الحلو والمالح ، عجينة الخميرة ، جميع أنواع الكعك ،
بسكويت الأكياس.

معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 38-45 درجة مئوية
درجة الصلابة

N20: 28-36

N30: 10-18

N35: 4-12

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وبعيد الرائحة تحت 14
درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: 1 سنة.

التعبئة والتغليف والشحن: يتم شحن المنتجات المعبأة في كيس من البولي
إيثيلين بسعة 10 كجم مع منصات نقالة.

أسمن المارجرين الصناعي

الميزات	Z-71	Z-75	Z-78	Z-83	Z-85	Z-86
°C نقطة الانصهار	36-45	36-39	33-38	40-45	38-45	38-45
N20	26-33	30-39	26-32	35-45	28-36	28-36
N30	13-17	17-23	12-17	15-32	10-18	10-18
N35	3-12	6-17	3-12	10-21	4-12	4-12

حلول المخبوزات

قائمة المنتجات

Z-71



كود المادة	اسم المنتج
11672	Zer Z-71 سمن نباتي للكريمة 20 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
20.000 gr	20,57 kg	كرتون	8681407001672	-

Z-75



كود المادة	اسم المنتج
11511	Zer Z-75 سمن نباتي للمعجنات 10 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
10.000 gr	10,30 kg	كرتون	8681407001511	-

Z-78



كود المادة	اسم المنتج
15403	Zer Z-78 زبدة نباتية 200 غم × 20 قطعة

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
200 gr	4,9 kg	كرتون	8681407005403	-

Z-83



كود المادة	اسم المنتج
12402	Zer Z-83 سمن نباتي للياتسيري و البورك 10 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
10.000 gr	10,30 kg	كرتون	8681407002402	-

Z-85



كود المادة	اسم المنتج
12341	Zer Z-85 سمن نباتي لفظيرة البوغاتشا 10 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
10.000 gr	10,30 kg	كرتون	8681407002341	-

Z-86



كود المادة	اسم المنتج
12419	Zer Z-86 سمن نباتي بالفيتامين 10 كغم*1 كرتون

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
10.000 gr	10,30 kg	كرتون	8681407002419	-

ملاحظات :

حلول البقلاوة

المنتجات الأساسية :
Z-80
Z-81



حلول البقلاوة

المنتجات الأساسية

Z-80

Z-81



المستهلكين وصناعة البقلاوة لديهم توقعات فيما يتعلق بجودة ومذاق ومدة صلاحية البقلاوة. البقلاوة التي تلبى هذه التوقعات تزيد من سمن البقلاوة وامتصاص السمن في العجين والصلابة (القرمشة) واحمرار واستقرار منتج العجين.



الميزات	Z-80	Z-81
نقطة الانصهار °C	35-38	35-38
N20	22-30	22-30
N30	6-10	6-10
N35	3-7	3-7



تضيف أسمن البقلاوة حجمًا إلى العجينة وتجعلها لونها بنيًا ذهبيًا وتعطيها نكهة زبدية رائعة.



مزايا أسمن البقلاوة للمنتج

- مقاومة الأكسدة
- التبلور السريع
- القدرة على الحفاظ على القوة
- مكثف
- سريع الانصهار في الفم



Z-80



Z-81



وصف المنتج: سمن البقلاوة Zer
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامه في صنع البقلاوة
وجميع أنواع الحلويات ذات الشراب بإعطاء النكهة.
معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 35 - 38 درجة مئوية
درجة الصلابة
N20: 22-30
N30: 6-10
N35: 3-7

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم
الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس
المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.
التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات
السائبة ، يتم شحن علب 18 لتر للمنتجات المعبأة على
منصات نقالة.



وصف المنتج: بقلاوة سادة
مجالات الاستخدام: يمكن استخدامها في صناعة البقلاوة
وجميع أنواع الحلويات ذات الشراب.
معلومات تقنية:
نقطة الانصهار (درجة مئوية): 35 - 38 درجة مئوية
درجة الصلابة
N20: 22-30
N30: 6-10
N35: 3-7

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم
الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيدًا عن أشعة الشمس
المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.
التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات
السائبة ، يتم شحن علب 18 لتر للمنتجات المعبأة على
منصات نقالة.



حلول البقلاوة

قائمة المنتجات

Z-80



كود المادة	اسم المنتج
15281	Zer Z-80 سمن نباتي بقلاوة+حلويات 18 لتر × تنكة مدور

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
16380 gr	17 kg	تنكة	8681407005281	-

Z-81



كود المادة	اسم المنتج
11702	Zer Z-81 سمن نباتي للبقلاوة / سادة 18 لتر×تنكة

الوزن الصافي	الوزن الكلي للكرتون	نوع العبوة	باركود المادة	باركود الكرتون
16.380 gr	17,78 kg	تنكة	8681407001702	-

Z-44



وصف المنتج: سمن مرقة Zer
الاستخدامات: يمكن استخدامه لإنتاج مرقة الأقراص الصناعية.
معلومات تقنية:

نقطة الانصهار (درجة مئوية): 35 - 39 درجة مئوية
درجة الصلابة

الحد الأدنى - N20: 84

N30: 25-30

N35: 15-20

شروط التخزين: يجب تخزينه في مكان بارد وجاف وعديم الرائحة تحت 20 درجة مئوية ، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.
مدة الصلاحية: سنتان.

التعبئة والتغليف والشحن: ناقلة ساخنة ومعزولة للمنتجات السائبة ، 20 كجم للمنتجات المعبأة في منصة نقالة ، يتم شحنها في طرد.

كود المادة	اسم المنتج
17964	Zer Z-44 سمن الخضروات زيت اللامائية 20 kg × 1 كرتون

باركود الكرتون	باركود المادة	نوع العبوة	الوزن الكلي للكرتون	الوزن الصافي
-	8681407007964	كرتون	20,5 kg	20000 gr

