

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون تولید دسر دنت

*مواد اولیه:

درصد %	نام محصول	ردیف
88	شیر ۳% چربی	1
12	میکس CMACX2000	2

*روش تولید:

ابتدا دمای شیر پرچرب را به ۳۰ درجه سانتی گراد رسانده و با استفاده از تری بلندر میکس CMACX2000 را به شیر افزوده پس از همزدن کامل محصول دما را افزایش داده (۹۵-۹۰ درجه سانتی گراد)، پس از مدت بسیار کوتاهی دما را کاهش داده (حدوداً ۴۰ درجه سانتی گراد) و محصول نهایی را در کاپ بسته بندی و به سردخانه (۴ الی ۵ درجه سانتی گراد) انتقال پس از ۶ ساعت نمونه آماده می باشد.

ردیف	نام محصول	نام تجاری	قیمت یک کیلو گرم (ریال)
1	میکس CMACX2000	شرکت بازرگانی کیمیا	120.000

* قیمت تمام شده ۱۰۰ گرم دسر حدوداً ۲۵۰ تومان می باشد.

* مطمئن شوید تمامی میکس ها مخلوط شده است.

* فرمولاسیون پایه ، و در طعم های مختلف قابل تولید است.

* میکس CMACX2000 در طعم های مختلف می باشد.