

# Kimia Commercial Company

## \*فرمولاسیون خامه شکلاتی\*

### مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	مقدار در بچ یک تن (کیلوگرم)	درصد
1	خامه ۲۸%	908	90/8
2	شکر	80	8
3	استابیلایزر MAC04	2	/2
4	پودر کاکائو	10	1

### روش تولید:

ابتدا درصد چربی خامه را استاندارد کرده (۲۷٪/۳۰٪) سپس پودر کاکائو و شکر را به خامه اضافه کرده و به خوبی میکس میکنیم سپس قبل از هموژن، استابیلایزر را به محصول افزوده و پس از مخلوط شدن با فشار ۱۲۰-۱۵۰ بار هموژن کرده و پس از پاستور کردن (حدوداً ۸۰ درجه سانتی گراد) پس از ۲۰ الی ۳۰ دقیقه محصول را بسته بندی می کنیم.

ردیف	نام محصول	کد تجاری	قیمت واحد (ریال)
1	استابیلایزر MAC04	شرکت بازرگانی کیمیا	230.000
2	پودر کاکائو	شرکت بازرگانی کیمیا	135.000

\*قیمت تمام شده قابل تغییر می باشد.

\*مقدار کاکائو و شکر بر اساس سلیقه می باشد.

\*پیشنهاد می شود از پودر کاکائو تیره استفاده شود.

\*نوع پودر کاکائو (روشن\_تیره) سلیقه ای می باشد.