

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون تولید پنیر ویلس با کیفیت صادرات

***مواد اولیه:**

ردیف	نام محصول	مقدار در بیج یک تن (کیلوگرم)	درصد %
1	شیر ۳% چربی	680	68
2	میکس TC	25	2/5
3	شیر خشک	25	2/5
4	MPC	50	5
5	میکس PC900	20	2
6	استابیلایزر SN0073	20	2
7	خامه 70%	180	18
8	نمک جوها	1	-

***روش تولید:**

در ابتدا در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد شیر پرچرب و خامه را میکس کرده سپس در همین دما با استفاده از تری بلندر تمامی پودر ها را افزوده و دما را تا ۶۰ درجه سانتی گراد افزایش داده و فشار ۳۵ بار هموژن کرده، پس از هموژن دمای محصول را تا ۷۰ درجه سانتی گراد افزایش داده و به سرعت تا دمای ۳۶ درجه سانتی گراد کاهش داده و استارتر پنیر را افزوده و حدوداً ۹۰ دقیقه صبر کرده تا به پی اچ ۵/۷ برسد سپس ۱/۵ درصد نمک افزوده و محصول را تا دمای ۱۵ درجه سانتی گراد سرد کرده در این دما به ازای هر تن ۱۵ گرم مایه پنیر اضافه کرده، حدوداً ۱۰ دقیقه صبر کرده و پر می کنیم. محصول تولیدی را به گرمخانه با دمای ۳۹ درجه انتقال داده، پس از بسته بندی دما را به ۳۵ درجه رسانده تا رسیدن به پی اچ ۴/۶ صبر می کنیم (حدوداً ۱۴ ساعت) سپس به سردخانه انتقال داده

ردیف	نام محصول	نام تجاری	قیمت یک کیلو گرم (ریال)
1	میکس TC	شرکت بازرگانی کیمیا	75.000
2	میکس PC900	شرکت بازرگانی کیمیا	200.000
3	استابیلایزر SN0073	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000
4	نمک جوها	شرکت بازرگانی کیمیا	140.000

*** قیمت تمام شده حدوداً ۵۳۶۰ تومان می باشد.**

*** مطمئن شوید تمامی میکس ها مخلوط شده است.**