

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون خامه عسل

مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	مقدار در بچ یک تن (کیلوگرم)	درصد
1	خامه ۲۷%	897	89/7
2	عسل	100	10
3	استابیلایزر MAC	3	/3

روش تولید:

ابتدا درصد چربی خامه را استاندارد کرده (۲۶٪/۲۷٪) سپس عسل 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) محصول را بسته بندی می کنیم.

ردیف	نام محصول	کد تجاری	قیمت واحد (ریال)
1	استابیلایزر MAC	شرکت بازرگانی کیمیا	230.000

*قیمت تمام شده قابل تغییر می باشد.

*مقدار عسل بر اساس سلیقه می باشد.

*برای کاهش قیمت پیشنهاد می شود از اسانس عسل استفاده شود.

*در صورت استفاده از اسانس حتماً از پایدار کننده استفاده شود.

*در صورت استفاده از شربت گلوکز همراه با عسل و اسانس عسل باشد (پیشنهاد نمی شود)

*در صورت استفاده از شکر حداکثر ۱ درصد پیشنهاد می شود.