

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون شیر کاکائو

| ردیف | مواد اولیه | مقدار در بچ ۱۰۰ (کیلوگرم) | درصد (%) |
|------|---------------------|---------------------------|----------|
| 1 | شیر بدون چربی | 89/5 | 89/5 |
| 2 | پودر کاکائو | 1/3 | 1/3 |
| 3 | شکر | 9 | 9 |
| 4 | استابیلایزر Gione01 | /2 | /2 |

روش تولید:

ابتدا شیر را چرخ کرده سپس به شیر ۳۰ درجه سانتی گراد پودر کاکائو، شکر و استابیلایزر را افزوده سپس محصول را با فشار ۱۵۰ بار هموزن و دمای ۹۲ درجه سانتی گراد پاستور کرده (پیشنهاد می شود برای بهتر شدن کیفیت در تانک دما را به ۹۲ درجه سانتی گراد رساند)، محصول تولید شده را تا تمامی حدودا ۴ درجه سانتی گراد سرد کرده سپس بسته بندی می کنیم.

مواد اولیه:

| ردیف | نام محصول | کد تجاری | قیمت (ریال) |
|------|---------------------|---------------------|-------------|
| 1 | استابیلایزر Gione01 | شرکت بازرگانی کیمیا | 290.000 |
| 2 | پودر کاکائو | ترکیه | 130.000 |

*نوع شیر مورد استفاده (اسکیم-پرچرب) بر اساس ذائقه می باشد.

*مقدار درصد شکر بر اساس ذائقه تعریف می شود.