

# Kimia Commercial Company

## \*فرمولاسیون شیرطعم دار\*

ردیف	نام محصول	درصد	مقدار در پیچ یک تن (کیلوگرم)
1	شیر پرچرب ۲/۷%	91/6	916
2	شکر	8	80
3	استابیلایزر YN01	/2	2
4	کنسانتره میوه	/1	1
5	اسانس میوه	/05	/5
6	رنگ خوراکی	/05	/5

### روش تولید:

در ابتدا چربی شیر را برای محصول نهایی ۲/۵٪ استاندارد کرده (در صورتی که از شیر اسکیم استفاده می شود در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد چربی استاندارد شود) سپس شکر و استابیلایزر را در دمای ۳۰ درجه به شیر افزوده پس از آن محصول را در با فشار ۱۶۰ بار هموژن و دمای ۸۵ درجه سانتی گراد پاستور کرده (پیشنهاد می شود برای افزایش کیفیت در تانک دما را به ۸۵ درجه سانتی گراد رساند) سپس دما را کاهش داده (۳۰-۳۵ درجه سانتی گراد) و اسانس، کنسانتره و رنگ خوراکی را افزوده پس از ۱۵ دقیقه دما را کاهش و بسته بندی می کنیم.

### مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	کد تجاری	قیمت (ریال)
1	استابیلایزر YN01	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000

\*این فرمولاسیون برای طعم های قهوه و کاکائو نیست.

\*قیمت تمام شده قابل تغییر می باشد.

\*قیمت تمام شده یک کیلو گرم حدوداً ۱۴.۸۰۰ ریال می باشد.

\*چربی نهایی حدوداً ۲/۶٪ می باشد.

\*ماده خشک بدون چربی حدوداً ۱۶/۵ می باشد.