

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون ماست نوشیدنی با طعم های مختلف

ردیف	نام محصول	درصد %	مقدار در بیچ یک تن (کیلوگرم)
1	شیرپرچرب ۲/۲ %	50	500
2	میکس TC کد ۲	1/4	14
3	استابیلایزر CMAX4	/6	6
4	اسانس	/05	/5
5	شکر	/3	3
6	کنسانتره	/1	1
7	آب	47/55	475/5

روش تولید:

ابتدا شیر ۲/۲ چربی را با آب میکس کرده (دما ۳۰ درجه سانتی گراد)، سپس میکس TC و استابیلایزر را در همین دما با استفاده از تری بلندر افزوده سپس با فشار ۱۴۰ بار هموزن و در دمای ۸۵ درجه سانتی گراد پاستور کرده، سپس دما را به ۴۴-۴۵ کاهش داده و استارتر را افزوده صبر می کنیم تا به اسیدیته ۷۵ برسد دما را افزایش داده (۶۰ درجه سانتی گراد) پس از ۱۰ دقیقه دما را تا ۲۵-۳۰ درجه کاهش داده و شکر، کنسانتره و طعم دهنده را افزوده پس از ۱۰ دقیقه بسته بندی می کنیم.

مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	کد تجاری	قیمت (ریال)
1	میکس TC کد ۲	شرکت بازرگانی کیمیا	82.000
2	استابیلایزر CMAX4	شرکت بازرگانی کیمیا	200.000

*قیمت تمام شده قابل تغییر می باشد.

*قیمت تمام شده برای هر کیلو حدوداً ۷۸۵۰ ریال می باشد.

*میزان شکر و طعم دهنده براساس میل مصرف کننده قابل تغییر است.

* این فرمولاسیون نیاز به نگه دارند دارد.