



باسير

BASIR DAIRY

بصیر BASIR DAIRY FACTORY

Start of an amazing day with Basir

In the heart of the year 1380, a sweet dream took shape: the dream of producing cheese with an authentic taste and unparalleled quality. Mesbah Isfahan Zayandeh Rood Company, with the Basir Dairy brand, was born from this very dream and, with a love and passion for healthy dairy products free from additives, stepped into the path of production. From the very beginning, Basir captured everyone's attention by producing various types of traditional lactic cheese and feta. But this was only the beginning of the journey. Over time and through understanding customer needs, Basir moved towards producing sterile products, processed cheeses, and pizza cheese. Today, Basir proudly offers you an extensive collection of packaged cheeses, diverse tins, and delicious pizza cheeses, alongside sterile breakfast cream and pasteurized animal butter in various weights. At every stage of production, from selecting the best milk to the final packaging, Basir prioritizes your health and environmental preservation. Basir is more than a name; it is a commitment: a commitment to quality, authenticity, and health. With Basir, experience the authentic taste of cheese alongside a smile of satisfaction.

کارخانه لبنیات بصیر

شروع یک روز بی نظیر با بصیر

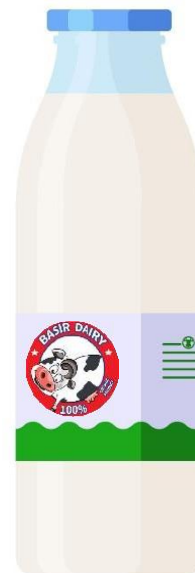
در قلب سال ۱۳۸۰، رویایی شیرین شکل گرفت رویای تولید پنیرهایی باطعمه اصیل و کیفیتی بی نظیر. شرکت مصباح اصفهان زاینده رود با برند لبنیات بصیر با همین رویا متولد شد و با عشق و علاقه به لبنیات سالم وبدون افزودنی غیر مجاز قدم در مسیر تولید گذاشت. از همان ابتدا، بصیر با تولید انواع پنیر های لاکتیکی سنتی وفتا، توجه همگان را به خود جلب کرد اما این تازه آغاز راه بود باگذشت زمان و یا درک نیازهای مشتریان ، بصیر بسوی تولید فراورده های استریل و پنیر های پروسس وپیتزاکام برداشت. امروز، بصیر با افتخار مجموعه ای گسترده ازپنیرهای بسته بندی، حلب های متنوع و پنیر های پیتزای خوش طعم رادر کنار خامه صبحانه استریل وکره پاستوریزه حیوانی در وزن های مختلف به شما عرضه می کند. درهر مرحله ازتولید، از انتخاب بهترین شیر تا بسته بندی نهایی، بصیر به سلامت شما وحفظ محیط زیست می اندیشد. بصیر، بیش از یک نام، یکه تعهد است: تعهد به کیفیت، اصالت وسلامتی. با یصیر، طعم اصیل پنیر رادر کنار لبخند رضایت تجربه کنید.



محصولات پودری بصیر



مشخصات Information



تولید شیر خشک

تولید انواع پودر شیر خشک با استفاده از تکنولوژی روز دنیا.



روش های تولید خوب

رعایت اصول بهداشتی و فرآیندهای تولید سالم در تمامی مراحل تولید.



ظرفیت و تولید

با ظرفیت تولید ماهانه ۳۰۰۰ تن پودر شیر خشک با تولید روزانه بیش از ۲۶۰ تن شیر تازه.



مدیریت ایمنی مواد غذایی

تضمین ایمنی و کیفیت محصولات مطابق با الزامات بین المللی.



دامپروری مدرن

بهره برداری از دامداری های پیشرفته با تولید شیر تازه در مقیاس بالا.



مدیریت کیفیت

استاندارد جهانی برای حفظ کیفیت در تمام سطوح تولید و خدمات.



Capacity and Production

With a monthly production capacity of 3,000 tons of milk powder and a daily production of over 260 tons of fresh milk.



Good production methods

Adherence to hygiene principles and healthy production processes at all stages of production.



Milk Powder Production

Production of various types of milk powder using the latest global technology.



Quality Management

Global standards to maintain quality at all levels of production and service.



Modern Animal Husbandry

Utilization of advanced dairy farms with large-scale fresh milk production.



Food Safety Management

Ensuring the safety and quality of products in accordance with international

پودر شیر خشک بدون چربی

شرح محصول:

پودر شیر خشک معمولی از خشک کردن شیر تازه پاستوریزه بدون چربی با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی های محصول:

- حاوی حداقل ۳۳ درصد پروتئین
- پراکندگی مناسب
- محتوای چربی اندک
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف:

پودر شیر خشک بدون چربی در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، شکلات، محصولات قنادی، انواع نان و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۵ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	< ۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۴۶% - ۵۰%
پروتئین	≥ ۳۳%
چربی	< ۱%
اسیدیته	~ ۱۳-۱۵.۵
رطوبت	< ۴.۵%
ذرات سوخته	Disk A
حلالیت	۱ml
رنگ - طعم - بافت	مطلوب - طبیعی



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Fat Free Skim Milk Powder

Product Description

Regular skim milk powder is made by drying fresh pasteurized fat free milk using spray drying process.

Product Properties

- Protein: 33% min
- High dispersibility
- Low fat content
- Pleasant taste with no additives

Uses

Fat free skim milk powder is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

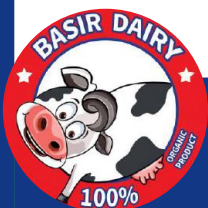
- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 25°C)
- Best before 24 months from manufacture



Microbiological Properties		Physico-chemical Properties	
Total Count in 1 Gram	< 100,000	Lactose	46%-50%
Coliform Count	Negative	Protein	≥ 33%
Escherichia Coli Count	Negative	Fat	< 1%
Staphylococcus Count	Negative	Acidity	~ 13-15.5
Yeast And Mold	≤ 10	Moisture	< 4.5%
		Scorched Particles	Disk A
		Solubility Index	1ml
		Color - Taste - Texture	Natural & Favorite



بصير

BASIR DAIRY FACTORY

پودر شیر خشک پرچرب

شرح محصول:

پودر شیر خشک پرچرب یکی از انواع شیر خشک است که دارای درصد چربی بالایی (۲۶ تا ۳۲ درصد) بوده و با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی های محصول:

- حاوی حداقل ۳۱ درصد پروتئین در ماده خشک بدون چربی
- عدم رسوب پس از ذوب
- حلالت عالی در آب گرم و سرد
- پراکندگی مناسب
- ماندگاری بالا
- محتوای چربی بالا (۲۶ تا ۳۲ درصد)
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف:

پودر شیر خشک پرچرب در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، محصولات قنادی، انواع نان، انواع نوشیدنی‌ها، بستنی، بیسکوئیت، کیک، شکلات، آب نبات، مخلوط‌های آماده، انواع سس‌ها و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کیک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۳۵%-۴۰%
پروتئین	≥۳۱%
چربی	~۲۸%
اسیدیته	<۱۳-۱۵.۵
رطوبت	~۳%
ذرات سوخته	Disk A
حلالت	≤۱ml
رنگ - طعم - بافت	مطلوب - طبیعی



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Full Fat Milk Powder

Product Description

Full Fat milk powder is one of the types of milk powder with a high fat content of 26%-32%.

Product Properties

- Protein in fat free dry matter: 31 % min
- No precipitating after melting
- High solubility in both hot and cold water
- Good dispersibility
- Long shelf life
- A high fat content of 26%-32%
- Pleasant taste with no additives
- Dried using spray drying process

Uses

This product is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, ice creams, yoghurt, cakes and cookies, candies, beverages, sauces, soups, etc.

Packaging

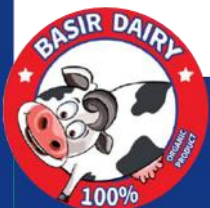
- Offered in Packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20° C)
- Best before 12 months from manufacture



Microbiological Properties		Physico-chemical Properties	
Total Count in 1 Gram	< 100,000	Lactose	38%-40%
Coliform Count	Negative	Protein	≥ 31%
Escherichia Coli Count	Negative	Fat	~28%
Staphylococcus Count	Negative	Acidity	~13-15.5
Yeast And Mold	≤10	Moisture	<4.5%
		Scorched Particles	Disk A
		Solubility Index	≤1ml
		Color - Taste - Texture	Natural & Favorite



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

پودر شیر خشک بدون چربی (حلالیت فوری)

شرح محصول

پودر شیر خشک بدون چربی با حلالیت فوری از خشک کردن شیر تازه پاستوریزه بدون چربی با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی‌های محصول

- حاوی حداقل ۳۳ درصد پروتئین
- حلالیت بالا
- پراکندگی مناسب
- محتوای چربی اندک
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف

پودر شیر خشک بدون چربی با حلالیت فوری در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، شکلات، کیک و کلوچه، محصولات قنادی و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) با بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۵ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کیک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۴۶% - ۵۰%
پروتئین	≥ ۳۳%
چربی	< ۱%
اسیدیته	۱۳-۱۵.۵
رطوبت	< ۴.۵%
ذرات سوخته	Disk A
حلالیت	≤ ۱ml
رنگ - طعم - بافت	مطلوب - طبیعی



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Instant Fat Free Skim Milk Powder

Product Description

This product is made by drying pasteurized fat free milk using spray drying process.

Product Properties

- Protein: 33 % min
- High solubility
- High dispersibility
- Low fat content
- Pleasant taste with no additives

Uses

Instant fat free skim milk powder is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, cakes, cookies, confectionary, etc.

Packaging

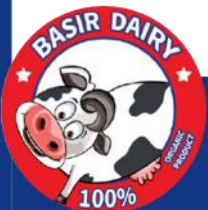
- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 25 °C)
- Best before 24 months from manufacture



Microbiological Properties		Physico-chemical Properties	
Total Count in 1 Gram	< 100,000	Lactose	46%-50%
Coliform Count	Negative	Protein	≥ 33%
Escherichia Coli Count	Negative	Fat	< 1%
Staphylococcus Count	Negative	Acidity	~ 13-15.5
Yeast And Mold	≤10	Moisture	< 4.5%
		Scorched Particles	Disk A
		Solubility Index	≤1ml
		Color - Taste - Texture	Natural & Favorite



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

پودر شیر خشک پرچرب با حلالیت فوری

شرح محصول:

پودر شیر خشک پرچرب با حلالیت فوری یکی از انواع شیر خشک است که دارای درصد چربی بالایی (۲۶ تا ۳۱ درصد) بوده و از شیر تازه پاستوریزه با استفاده از روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) تهیه می‌شود.

ویژگی های محصول:

- حاوی حداقل ۳۱ درصد پروتئین در ماده خشک بدون چربی
- محتوای چربی بالا (۲۶ تا ۳۲ درصد)
- حلالیت فوری
- پراکندگی مناسب
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی

موارد مصرف:

پودر شیر خشک پرچرب با حلالیت فوری در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، محصولات قنادی، انواع نان، شکلات و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.

- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه

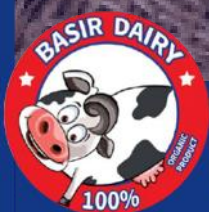


مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	< ۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۳۸٪-۴۰٪
پروتئین	≥ ۳۱٪
چربی	~ ۲۸٪
اسیدیته	~ ۱۳-۱۵.۵
رطوبت	< ۴.۵٪
ذرات سوخته	Disk A
حلالیت	≤ ۱ml
رنگ - طعم - بافت	مطلوب - طبیعی



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Instant Whole Milk Powder

Product Description

Instant whole milk powder is made by drying fresh pasteurized fat free milk using spray drying process.

Product Properties

- Protein in fat free dry matter: 31 % min
- Instant solubility
- Good dispersibility
- A high fat content of 26%–31 %
- Pleasant taste with no additives

Uses

Instant whole milk powder is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

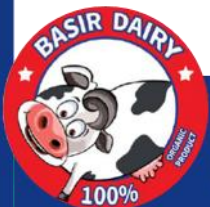
- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20 °C)
- Best before 12 months from manufacture



Microbiological Properties		Physico-chemical Properties	
Total Count in 1 Gram	< 100,000	Lactose	38%-40%
Coliform Count	Negative	Protein	≥ 31%
Escherichia Coli Count	Negative	Fat	~28%
Staphylococcus Count	Negative	Acidity	~13-15.5
Yeast And Mold	≤10	Moisture	<4.5%
		Scorched particles	Disk A
		Solubility index	≤1ml
		Color - Taste - Texture	Natural & Favorite



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

کره حیوانی پاستوریزه (غیر لاکتیکی - بدون نمک)

شرح محصول:

کره حیوانی پاستوریزه (غیر لاکتیکی - بدون نمک) که با برند بایا به بازار عرضه می‌شود، از خامه تازه و با کیفیت و با استفاده از به روزترین تکنولوژی کره‌سازی تولید می‌گردد. به منظور حفظ کیفیت کره، این محصول بلافاصله پس از تولید منجمد می‌شود.

ویژگی های محصول:

- رنگ زرد روشن
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

کره حیوانی پاستوریزه (غیر لاکتیکی - بدون نمک) به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولاتی همچون محصولات لبنی، فرآورده‌های قنادی، انواع نان، شکلات، و ... به کار می‌رود.

بسته بندی:

- این محصول در کارتن‌های ۵ لایه عرضه می‌شود.

- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- به صورت منجمد در دمای ۱۸- تا ۲۵- درجه سانتی‌گراد
- مدت نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه



مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم ۱۰۰۰

شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اش‌رشیاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم ۳۰

آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم ۰/۰۰۲

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

چربی ۸۲٪ ~

اسیدیته ۶.۷۵

رطوبت ۱۶٪ ~

رنگ - طعم - بافت سفید



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Pasteurized Butter (Non-lactic, Unsalted)

Product Description

Pasteurized butter (non-lactic, unsalted), which is offered under the brand name of Baya, is made with high-quality fresh cream. In order to improve its longevity, this product is frozen immediately after manufacture.

Product Properties

- Made with pasteurized cream
- Pleasant taste with no additives
- Light yellow in color, creamy taste
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized butter (non-lactic, unsalted) is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

- Offered in a 5-layer carton
- Net weight: 25 kg

Preservation

- This product should be stored frozen (-25 to -18°C)
- Best before 12 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	1000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	30
Aflatoxin M1	0.002

Physico-chemical Properties

Fat	~ 82%
Acidity	6.75
Moisture And Volatile Compounds	16%
Color - Taste - Texture	Natural & Favorite



بصير

BASIR DAIRY FACTORY

خامه پاستوریزه ۴۰٪

شرح محصول:

خامه پاستوریزه ۴۰٪ از شیر تازه با کیفیت و با استفاده از دستگاه سپراتور (جداساز) تولید می‌گردد. به منظور حفظ کیفیت خامه، این محصول بلافاصله پس از تولید منجمد می‌شود.

ویژگی های محصول:

- رنگ کرمی تا کرمی روشن
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

خامه پاستوریزه ۴۰٪ به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولات هم چون خامه صبحانه، کره و خامه قنادی، ماست خامه‌ای، پنیر خامه‌ای، بستنی، انواع دسر و نیز نوشیدنی‌های با پایه شیر مانند شیر شکلات و شیرموز به کار می‌رود.

بسته بندی:

- به صورت فله‌ای

مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم < ۱۰,۰۰۰

شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم ۳۰

آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم ۰/۰۰۲

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

چربی

۴۰٪

اسیدیته

۹-۱۰

رنگ - طعم - بافت

سفید

PH

۶/۶-۶/۸



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Pasteurized Cream (40%)

Product Description

This product is made with high-quality fresh milk using a cream separator machine. In order to improve its longevity, pasteurized cream is frozen immediately after manufacture.

Product Properties

- Made with fresh cow's milk
- Pleasant taste with no additives
- Cream and light cream in color
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized cream is an ingredient used in breakfast cream, confectionary cream and butter, cream yoghurt, ice cream, and also in milk-based desserts and beverages such as chocolate milk and banana milk.

Packaging

- This product is sold by weight.

Microbiological Properties

Total count in 1 gram	<10.000
Coliform count	Negative
Escherichia Coli count	Negative
Staphylococcus count	Negative
Yeast and mold	30
Aflatoxin M1	0.002

Physico-chemical Properties

Fat	40%
Acidity	9-10
Color - Taste - Texture	White
PH	6.6-6.8



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

خامه پاستوریزه ۵۰٪ منجمد

شرح محصول:

خامه پاستوریزه پرچرب ۵۰٪ که به آن خامه سنگین و خامه دوبل هم گفته می‌شود، از شیر تازه با کیفیت و با استفاده از دستگاه سپراتور (جداساز) تولید می‌گردد. به منظور حفظ کیفیت خامه، این محصول بلافاصله پس از تولید منجمد می‌شود.

ویژگی های محصول:

- رنگ کرمی تا کرمی روشن
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

خامه پاستوریزه ۵۰٪ به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولات همچون خامه صبحانه، کره و خامه قنادی، ماست خامه‌ای، پنیر خامه‌ای، بستنی، انواع دسر و نیز نوشیدنی‌های با پایه شیر مانند شیر شکلات و شیرموز به کار می‌رود.

بسته بندی:

- این محصول در کارتن‌های ۵ لایه عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

- به صورت منجمد در دمای ۱۰- تا ۲۵- درجه سانتی‌گراد
- مدت نگهداری از زمان تولید: ۶ ماه

مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم < ۱۰,۰۰۰

شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم منفی

شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم منفی

کپک و مخمر در ۱ گرم ۳۰

آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم ۰/۰۰۲

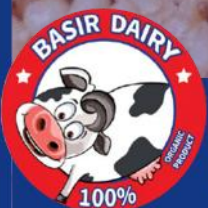
مشخصات فیزیکی - شیمیایی

چربی ~ ۵/۵۰٪

اسیدیته ۹-۱۰

رنگ - طعم - بافت سفید

PH ۶/۶-۶/۸



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Pasteurized Cream (50%)

Product Description

Frozen pasteurized high fat cream (50 %), also called heavy cream or double cream, is made with high-quality fresh cow's milk using a cream separator machine. In order to improve its longevity, pasteurized cream is frozen immediately after manufacture.

Product Properties

- Made with fresh cow's milk
- Pleasant taste with no additives
- Cream and light cream in color
- Appropriate texture

Uses

Frozen pasteurized high fat cream (50 %) is an ingredient used in breakfast cream, confectionary cream and butter, cream yoghurt, ice cream, cream cheese, and also in milk-based desserts and beverages such as chocolate milk and banana milk.

Packaging

- Offered in a 5-layer carton
- Net weight: 10 kg

Preservation

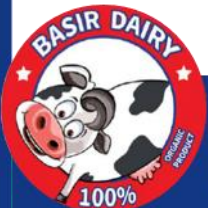
- This product should be stored frozen (-25 to -10°C)
- Best before 6 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<10.000
Coliform Count	Negative
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	30
Aflatoxin M1	0.002

Physico-chemical Properties

Fat	~ 50.5%
Acidity	9-10
Color - Taste - Texture	White
PH	6.6-6.8



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

پودر آب پنیر آنزیمی سفید

شرح محصول

آب پنیر آنزیمی سفید محصول فرعی فرایند پنیرسازی می باشد. در این فرآیند، چربی شیر به وسیله آنزیم های پنیرمایه جدا شده و سپس آب باقی مانده به روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) خشک شده و به پودر تبدیل می شود.

ویژگی های محصول

- تهیه شده از پنیر UF
- حاوی حداقل ۱۰ درصد پروتئین
- رنگ سفید مایل به کرمی، بدون رنگ مصنوعی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف

پودر آب پنیر شیرین به دلیل قابلیت ایجاد ویسکوزیته و نیز قابلیت امولسیون کنندگی، به عنوان جایگزینی برای سفیده تخم مرغ در محصولات هم چون سس، ماست، خمیرنان و ... به کار می رود.

بسته بندی

- این محصول در پاکت های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می شود.

وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه

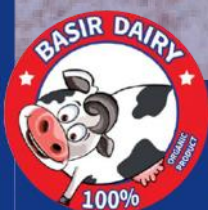


مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم	<۱۰
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	۱۰۰
آفلاتوکسین M1 در ۱ گرم	۰/۰۲

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۶۷-۶۱٪
پروتئین	۸-۱۰٪
چربی	حداکثر ۲٪
اسیدیته	۱۳-۱۶
رطوبت	۳.۵-۴٪
ذرات سوخته	Disk A



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

White Whey Powder with Enzymes

Product Description

Commonly manufactured in the European countries, this product is made by drying whey created in the process of making cheese.

Excluding water, the nutritional composition ratio of this powder is the same as that of liquid whey.

White Whey Powder PH in a 10% solution has to be over 5.6.

Product Properties

- Made from UF cheese
- Protein: 10% min
- Pleasant taste with no additives
- Creamy white, no artificial color
- Dried via spray drying process
- Appropriate texture

Uses

Due to its high viscosity and its emulsifying properties, this product is an alternative to the egg white and thereby can be used in sauces, yoghurt, bread dough, etc.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20°C)
- Best before 24 months from manufacture

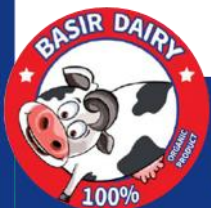


Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<100,000
Coliform Count	<10
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	100
Aflatoxin M1	0/02

Physico-chemical Properties

Lactose	61%-67%
Protein	85%-10%
Fat	2% max
Acidity	13-16
Moisture	3.5%-4%
Scorched Particles	Disk A



بصير

BASIR DAIRY FACTORY

پودر آب پنیر شیرین

شرح محصول:

پروتئین آب پنیر یکی از پروتئین‌های اولیه موجود در لبنیات است. این پروتئین از اسیدآمینه‌هایی تشکیل شده که برای عملکرد بدن ضروری اند. برای تهیه پودر آب پنیر شیرین، آب پنیر که محصول فرعی فرآیند پنیرسازی است، به روش خشک کردن پاششی (Spray Drying) خشک شده سپس به پودر تبدیل می‌شود.

ویژگی های محصول:

- عامل پیونددهنده و تقویت کننده در فرآورده‌های غذایی مانند فرآورده‌های گوشتی
- دارای خاصیت امولسیون کنندگی، تشکیل کف، تشکیل ژل و نیز حالیت
- رنگ سفید مایل به کرمی، بدون رنگ مصنوعی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

پودر آب پنیر شیرین به عنوان ماده اولیه در تهیه محصولات غذایی همچون محصولات لبنی، فرآورده‌های قنادی، انواع نان، شیرخشک نوزاد، و نیز انواع سس‌ها به کار می‌رود. این ترکیب همچنین برای افزایش محتوای پروتئین به فرآورده‌های غذایی افزوده می‌شود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

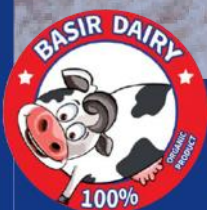
- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه

مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<۱۰۰,۰۰۰
شمارش باکتری کلی‌فرم در ۱ گرم	<۱۰
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	<۱۰۰

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	حداقل ۶۵٪
پروتئین	حداکثر ۱۱٪
چربی	حداکثر ۲٪
اسیدیته	<۰.۱۶
رطوبت	حداکثر ۵٪
ذرات سوخته	Disk A



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Sweet Whey Powder

Product Description

Whey protein is one of the two main proteins in milk. Whey, a by-product of making cheese, provides essential amino acids, which play an important role in body functions.

Product Properties

- Substitute for fat in food products
- Suitable for use in the pharmaceutical industry
- Pleasant taste with no additives
- Creamy white, no artificial color
- Made by spray drying process
- Appropriate texture

Uses

This product is used as an additive to increase the protein content in dairy products, sauces, infant food, bread, confectionery, etc.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20°C)
- Best before 24 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<100,000
Coliform Count	<10
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	<100

Physico-chemical Properties

Lactose	65%min
Protein	11% max
Fat	2% max
Acidity	<0/16
Moisture	5% max
Scorched particles	Disk A



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

پودر پرمیت سفید

شرح محصول:

پودر پرمیت سفید تهیه شده از تراویده شیر تازه حاصل از فرآیند اولترا فیلتراسیون (فراپالایش) می باشد. این محصول که در واقع همان پودر آب پنیر است که توسط فرآیند دیگری پروتئین زدایی می شود.

ویژگی های محصول:

- جایگزین چربی در فرآورده های غذایی
- قابل مصرف در صنعت داروسازی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- رنگ سفید
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

انواع خوراکی ها از جمله شیرینی، شکلات، تنقلات، ادویه جات، ماکارونی و صنایع لبنی.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت های دولایه (لایه ی خارجی کامپوزیت و لایه ی داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می شود.

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۵ درجه سانتی گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۲۴ ماه

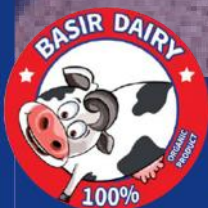


مشخصات میکروبیولوژی

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم	<100,000
شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم	<10
شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم	منفی
شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	<100

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	حداقل ۷۶٪
پروتئین	حداکثر ۵/۱٪
چربی	حداکثر ۱/۵٪
اسیدیته	۱۳-۱۶
رطوبت	حداکثر ۵٪
ذرات سوخته	Disk A



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

White Permeate Powder

Product Description

The white permeate powder is made from fresh, ultra-filtered milk obtained through a process called "ultrafiltration". This product is essentially the same as cheese whey powder, but it undergoes a different process for protein extraction.

Product Properties

- Used as an alternative to fat in food products
- Used in pharmaceutical products
- Pleasant taste with no additives
- White in color
- Appropriate texture

Uses

This product is used in various food types including sweets, chocolates, snacks, spices, pasta, and dairy industries.

Packaging

- Offered in packets dual layer packets consisting of an outer composite layer and an inner layer of polyethylene.

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 25°C)
- Best before 24 months from manufacture



Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	<100,000
Coliform Count	<10
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	<100

Physico-chemical Properties

Lactose	67% min
Protein	5.1% max
Fat	1.5% max
Acidity	13-16
Moisture	5% max
Scorched Particles	Disk A



بصير

BASIR DAIRY FACTORY

شیر پاستوریزه تبخیر شده بدون چربی

شرح محصول:

شیر پاستوریزه تبخیر شده (تغلیظ شده) بدون چربی، که کنسانتره شیر اسکیم نیز نامیده می‌شود، جایگزین شیر تازه بدون چربی است. این محصول از تغلیظ اسکیم تازه به دست می‌آید و به منظور حفظ طعم و ارزش غذایی آن، بلافاصله پس از تولید منجمد می‌گردد.

ویژگی های محصول:

- ماندگاری طولانی‌تر نسبت به شیر تازه
- حلالت عالی در هنگام بازسازی
- رنگ کرمی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

شیر پاستوریزه تبخیر شده بدون چربی در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، فرآورده‌های قنادی، انواع نان، شکلات و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

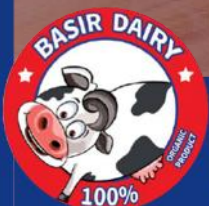
- بصورت فله‌ای

مشخصات میکروبیولوژی

~ ۱۰۰۰	شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم
حداکثر ۱۰	شمارش باکتری آنتروباکتریاسه در ۱ گرم
منفی	شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم
حداکثر ۱۰	کپک و مخمر در ۱ گرم

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

۲۰٪	پروتئین در مواد جامد بدون چربی
حداکثر ۱٪	چربی
۵۰	بریکس
رنگ - طعم - بافت	مطلوب - طبیعی
۵۰٪	مواد جامد کل



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Pasteurized Fat Free Evaporated Milk

Product Description

Evaporated fat free milk, also known as thickened skim milk or skim milk concentrate, is a fresh fat free milk alternative. This product is made by thickening fresh fat free milk. In order to enable it to retain all the nutritional characteristics of fresh fat free milk, it is immediately frozen after manufacture.

Product Properties

- Longer shelf life than compared to fresh milk
- High solubility
- Pleasant taste with no additives
- Creamy in color
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized fat free evaporated milk is used in different food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

- This product is offered by weight.

Preservation

- Store frozen in -25 to -18°C
- Best use before ... months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count	~ 1000
Escherichia Coli Count	Negative
Enterobacteriaceae	Negative
Yeast And Mold	< 10

Physico-chemical Properties

Protein In Non-Fat Solids	20%
Fat	1% max
Brix	50%
Color - Taste - Texture	Natural
Total Solids	50%



بصير

BASIR DAIRY FACTORY

شیر پاستوریزه تبخیر شده پر چرب

شرح محصول:

شیر پاستوریزه تبخیر شده (تغلیظ شده) پر چرب، که کنسانتره شیر کامل نیز نامیده می‌شود، جایگزین شیر تازه پرچرب است. این محصول از تغلیظ شیر کامل تازه به دست می‌آید و به منظور حفظ طعم و ارزش غذایی آن، بلافاصله پس از تولید منجمد می‌گردد.

ویژگی های محصول:

- ماندگاری طولانی‌تر نسبت به شیر تازه
- حلالت عالی در هنگام بازسازی
- رنگ کرمی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

شیر پاستوریزه تبخیر شده پرچرب در تولید مواد غذایی مختلفی همچون محصولات لبنی، فرآورده‌های قنادی، انواع نان، شکلات و ... استفاده می‌شود.

بسته بندی:

- بصورت فله‌ای

مشخصات میکروبیولوژی

~ ۱۰۰۰

شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم

منفی

شمارش باکتری آنتروباکتریاسه در ۱ گرم

منفی

شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم

کمتر از ۱۰

کپک و مخمر در ۱ گرم

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

۲۰٪

پروتئین در مواد جامد بدون چربی

۱۵.۵٪

چربی

۵۰

بریکس

مطلوب - طبیعی

رنگ - طعم - بافت

۵۰٪

مواد جامد کل



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Pasteurized Evaporated Whole Milk

Product Description

Evaporated whole milk, also known as thickened milk or whole milk concentrate, is a fresh milk alternative. This product is made by thickening fresh whole milk. In order to enable it to retain all the nutritional characteristics of fresh milk, it is immediately frozen after manufacture.

Product Properties

- Longer shelf life compared to fresh milk
- High solubility
- Pleasant taste with no additives
- Creamy in color
- Appropriate texture

Uses

Pasteurized evaporated whole milk is used in a variety of food products including dairy products, chocolate, confectionary, bread, etc.

Packaging

- This product is offered by weight.

Microbiological Properties

Total Count	~ 1000
Escherichia Coli Count	Negative
Enterobacteriaceae	Negative
Yeast And Mold	< 10

Physico-chemical Properties

Protein In Non-Fat Solids	20%
Fat	15.5%
Brix	50%
Color - Taste - Texture	Natural
Total Solids	50%



باسير

BASIR DAIRY FACTORY

پودر مالتودکستترین

شرح محصول:

پودر مالتودکستترین پودر سفیدرنگی است که از نشاسته ذرت، برنج، نشاسته سیبزمینی، و یا گندم تهیه می‌شود. برای تهیه این محصول، ابتدا نشاسته پخته شده و سپس اسیدها یا آنزیم‌های پایداری در برابر حرارت به آن اضافه شده تا نشاسته بیشتر تجزیه شود.

ویژگی های محصول:

- جایگزین چربی در تولید محصولات غذایی
- قابل مصرف در صنعت داروسازی
- رنگ سفید
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

پودر مالتودکستترین در تولید محصولات غذایی همچون ماکارونی، محصولات پخته شده، جایگزین‌های گوشت، سس سالاد، غذاهای منجمد، سوپ‌ها، شیرینی‌جات، نوشیدنی‌های انرژی‌زا و... به کار می‌رود.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) به بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری

- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

قند احیاکننده بر اساس ماده خشک حداکثر ۲۰٪ (بر حسب د-گلوکز)

حداکثر ۰/۵٪

پروتئین

حداکثر ۹۰٪

مواد جامد کل

حداکثر ۰/۵٪

خاکستر سولفات

حداکثر ۵/۵ میلی گرم

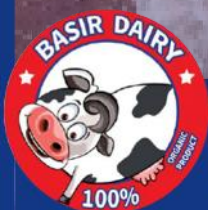
سرب

حداکثر ۵/۵ میلی گرم (بر حسب سرب)

فلزات سنگین

حداکثر ۲۵/۵ میلی گرم

دی اکسید گوگرد



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

Maltodextrin Powder

Product Description

This product is a white powder made from corn starch, rice, potato starch or wheat.

To make this powder, starch is firstly cooked and then thermostable enzymes are added to it in order to make it decompose even more.

Product Properties

- Used a fat alternative in food products
- Used in pharmaceutical products
- Pleasant taste with no additives
- White in color
- Appropriate texture

Uses

- used in a variety of food products including spaghetti, cereals, sauces confectionary, soups, energy drinks, and frozen foods
- used as a meat alternative

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 25 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20 °C)
- Best use before 12 months from manufacture

Physico-chemical Properties

Reducing Sugar In The Dry Matter	20% max (D-glucose)
Protein	05%/ max
Total Solids	90% min
Sulphated Ash	05%/ max
Lead	0.5 mg max
Heavy Metals	0.5 mg max (lead)
Sulfur Dioxide	0.25 mg max



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

پودر MPC

شرح محصول:

پودر MPC کنسانتره‌ی پروتئین شیر است که با استفاده از روش‌های اولترافیلتراسیون (Ultra Filtration) و نیز خشک کردن پاششی (Spray Drying) از شیر تازه تهیه می‌شود. این پودر دارای پروتئین کازئین بوده و از ارزش غذایی بالایی برخوردار است. آلفالاکتوگلوبولین و بتالاکتوگلوبولین دو نوع پروتئین تشکیل دهنده این پودر هستند.

این محصول خلالت بسیار بالایی داشته و بدلیل هیدراسیون مناسب آن، قابلیت ایجاد بافت بسیار مطلوبی در محصولات مختلف را دارد. از پودر MPC می‌توان به عنوان جایگزینی برای پایدارکننده‌ها (Stabilizer) در محصولات غذایی استفاده نمود.

ویژگی‌های محصول:

- جایگزین چربی در فرآورده‌های غذایی
- قابل مصرف در صنعت داروسازی
- طعم مطلوب بدون مواد افزودنی
- رنگ سفید
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

از این محصول می‌توان به عنوان جایگزین کازئینات سدیم به منظور ایجاد بافت یکنواخت در فرآورده‌های گوشتی استفاده کرد. این پودر را همچنین می‌توان به محصولات لبنی مانند ماست، شیر، پنیر، و خامه اضافه کرد تا بافت محصول را بهبود داده و به ارزش غذایی آن بیافزاید.

بسته بندی:

- این محصول در پاکت‌های دو لایه (لایه خارجی کامپوزیت و لایه داخلی پلی اتیلن) با بازار عرضه می‌شود.
- وزن خالص: ۵ کیلوگرم، ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری

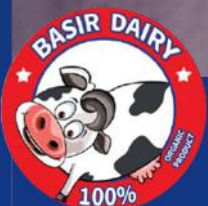
- نگهداری در جای خشک و خنک (دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- مدت زمان نگهداری از زمان تولید: ۱۲ ماه

مشخصات میکروبیولوژی

حداکثر ۱۰/۰۰۰	شمارش کلی میکروارگانیسم (توتال کانت) در ۱ گرم
منفی	شمارش باکتری کلی فرم در ۱ گرم
منفی	شمارش باکتری اشرشیاکلی در ۱ گرم
منفی	شمارش باکتری استافیلوکوکوس در ۱ گرم
حداکثر ۵۰	کپک و مخمر در ۱ گرم

مشخصات فیزیکی - شیمیایی

لاکتوز	۱۷/۹٪
پروتئین	۷۰/۱٪
چربی	۱/۴٪
رطوبت	۳/۵٪
ذرات سوخته	Disk A



بصیر

BASIR DAIRY FACTORY

MPC Powder

Product Description

MPC powder is the milk protein concentrate made using ultra filtration and spray drying processes. This powder is considered highly nutritious as it contains casein. α -Lactalbumin and β -Lactalbumin are the two proteins in MPC powder.

Owing to its efficient production technology, MPC powder enjoys a high solubility index. As it is well-hydrated, it is capable of creating a desirable texture in different products and simultaneously, it could be used as an alternative to stabilizers.

Product Properties

- Used as an alternative to fat in food products
- Used in pharmaceutical products
- Pleasant taste with no additives
- White in color
- Appropriate texture

Uses

This product can be used as an alternative to sodium caseinate to give a homogeneous texture to meat products, and to improve the texture and the nutritional value of dairy products such as yoghurt, milk, cheese and cream.

Packaging

- Offered in packets with a composite layer on the outside and a polyethylene layer on the inside
- Net weight: 5 kg • 10 kg

Preservation

- Keep in a cool and dry place (below 20°C)
- Best before 12 months from manufacture

Microbiological Properties

Total Count In 1 Gram	1000 max
Escherichia Coli Count	Negative
Staphylococcus Count	Negative
Yeast And Mold	50 max

Physico-chemical Properties

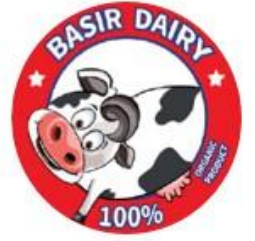
Lactose	17.9 %
Protein	70.1%
Fat	1.4%
Moisture	3.5%
Scorched Particles	Disk A



باسير

BASIR DAIRY FACTORY

بدون مواد افزودنی
بدون روغن پالم
Additive & Palm oil free



اطلاعات تماس

Contact Information



Info@ZYXholding.com
Sarina@ZYXholding.com



(+98) 991 968 2293
(+98) 0132 3278 9940