



برای بازگشت به صفحه قبل  
از این دکمه استفاده کنید



برای مشاهده منوی کاتالوگ در هر  
بخش از این دکمه استفاده کنید



در صورت غیر فعال بودن دکمه ها در سیستم عامل اندروید،  
حتما اپلیکیشن Google Drive خود را به روزرسانی نمایید.

**متوجه شدم**



راهنمای الکترونیکی مصرف کننده

تاسیس ۱۳۷۴





صفحه نخست

First Page <

محصولات

Products <

درباره ما

About us <

ارتباط با ما

Contact us <



**شرکت فرآورده های لبنی رامک** یکی از بزرگترین کارخانجات تولید محصولات لبنی در ایران می باشد که در سال ۱۳۷۴ در شیراز افتتاح گردید. این شرکت طی دوران فعالیت خود موفق شده است خطوط متعددی جهت تولید محصولات متنوع لبنی را راه اندازی نماید که تا کنون با ۲۵۰۰ پرسنل به کار خود ادامه می دهد.

در حال حاضر انواع ماست ( پروبیوتیک کم چرب و پرچرب، موسیر، محلی، سان )، دوغ بطر (بدون گاز و گازدار)، لیوانی و کیسه ای، خامه های استریل (UHT) و فرآپاستوریزه (ESL) ساده و طعم دار، انواع کره (حیوانی، اسپرید نیم چرب، محلی)، پنیر (سفید، بف، پاکتی، محلی، دیلایت، لاکتیکی، لیقوان، خامه ای ساده و طعم دار، لبنه، ۲ ژو، پیتزا، تاپینگ)، کشک، شیرهای استریل (UHT) و فرآپاستوریزه (ESL)، (ساده و طعم دار)، انواع پودر شیر خشک، پودر پنیر و آب پنیر در این شرکت تولید می گردد. استفاده از مواد اولیه و لوازم بسته بندی مناسب، ماشین آلات خودکار پیشرفته و به روز، دانش فنی و نیروهای متخصص باعث گردیده تا محصولات تولیدی این شرکت در بازار رقابت از امتیازات ویژه برخوردار گشته و در سطح کشور سهم قابل توجهی از بازار را به خود اختصاص دهد.

شعار اصلی شرکت رامک، دوست بزرگ و کوچک است و در همین راستا به عنوان دوست واقعی مصرف کنندگان، محصولات لبنی طبیعی و سالم را تولید می نماید.





وب سایت



اینستاگرام  
Instagram



لینکدین  
Linked in



توییت  
twitter





# محصولات



کَشک

Cream



کره

Butter



خامه

Curd



شیر

Milk



ماست

Yogurt



پنیر

Cheese



شیرپاستوریزه  
UHT-فرادما



شیر بטר  
ESL





# بطر

Bottle



- > بیشتر بدانید
- > راهنمای نگهداری
- > سوالات مصرف کننده



# پاکت

Pocket



> بیشتر بدانید

> راهنمای نگهداری

> سوالات مصرف کننده



## شیر ESL یا فراپاستوریزه

فراپاستوریزه یا ESL یکی از مدرن‌ترین تکنولوژی‌های تولید در اروپا می‌باشد. طی این فرایند شوک حرارتی ۳ ثانیه به شیر بسیار تازه وارد شده به طوری که تمام عوامل بیماری‌زای شیر از بین رفته، به همین دلیل است که طعم و کیفیت شیر ESL یا فراپاستوریزه رامک نسبت به شیرهای پاستوریزه بهتر و تا آخرین روز مصرف تازه‌تر و خوشمزه‌تر می‌ماند. شیر ESL رامک در دو نوع ساده (پرچرب و نیم‌چرب) و طعم دار (کاکائویی) تولید می‌شود.

> راهنمای نگهداری

> سوالات مصرف‌کننده



## شیر UHT یا فرادما

طی فرایند UHT یا فرادما، شیر به مدت ۲ تا ۴ ثانیه قرار گرفته و سپس دمای آن تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد سرد می‌شود و در شرای کاملاً بهداشتی در بسته‌بندی استریل و مناسب (تتراپک) بسته‌بندی می‌شود. شیر UHT رامک در دو نوع ساده (پر چرب و کم چرب) و طعم دار (کاکائویی و موزی) تولید می‌شود.

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری

- بهترین مکان برای شیر، سردترین نقطه یخچال است. داخل درب یخچال مکان مناسبی برای نگهداری شیر نیست.
- شیری را که در پارچ ریخته و مدتی از آن استفاده نکرده‌اید، دوباره به ظرف اصلی برنگردانید.
- شیر داغ را درون یخچال نگذارید. این کار باعث کاهش ارزش غذایی آن می‌شود.
- اگر شک و شبهه در سلامت شیر خریداری شده دارید حتما قبل از مصرف، آن را بجوشانید.

شیر استریل

شیر پاستوریزه



بیشتر بدانید



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



شیر کم چرب و پرچرب (UHT)

۲۰۰ و ۱۰۰۰ سی سی

شیر کاکائو و شیر موز (UHT)

۲۰۰ سی سی

مدت ماندگاری ۶ ماه  
دمای نگهداری زیر ۲۵ درجه

> بیشتر بدانید

> سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری بطر



شیر نیم چرب و پرچرب (ESL)

۹۴۶ سی سی

شیر کاکائو (ESL)

۲۰۰ و ۷۰۰ سی سی

۸-۱۲ روز

مدت ماندگاری

۴-۶ درجه

دمای نگهداری



بیشتر بدانید



سوالات مصرف کننده



## سوالات مصرف کننده



← ۱- ESL به چه معناست؟

← ۲- تفاوت ESL با سایر

»» صفحه بعد

➤ بیشتر بدانید

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



فرآیند ESL یا Extended shelf life یا فراپاستوریزه نوعی فرآیند حرارتی است که در آن به کمک دمای ۱۳۰ - ۱۲۵ درجه سانتی گراد محصول از نظر میکروبی، سالم سازی شده و بسته بندی می‌گردد. به این ترتیب شیرهای تولید شده به این روش با توجه به از بین رفتن میکروبها در مقادیر بیشتر نسبت به پاستوریزاسیون معمولی، زمان ماندگاری بیشتری دارند.

»» بازگشت به سوالات



**بیشتر بدانید**



**راهنمای نگهداری**



## درجه اهمیت



تفاوت روش ESL با UHT این است که در روش UHT محصول استریل در بسته بندی استریل وارد می شود ولی در روش ESL محصول استریل شده وارد بسته بندی فوق تمیز Ultra Clean می شود. در واقع شرایط بسته بندی ESL مانند UHT استریل نمی باشد به همین دلیل جهت نگهداری، نیاز به یخچال با دمای ۶ - ۴ درجه سانتی گراد می باشد.

ادامه مطلب... >>



**بیشتر بدانید**



**راهنمای نگهداری**



## درجه اهمیت



در تولید این محصولات از هیچگونه مواد نگهدارنده استفاده نمی‌شود و از ماندگاری بیشتر این محصولات نسبت به محصولات پاستوریزه، مربوط به روش فرآیند حرارتی و شرایط بسته بندی فوق تمیز می‌باشد. همچنین رامک اولین تولید کننده انواع شیر فراپاستوریزه (ESL) در ایران از سال ۱۳۹۵ می باشد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



← ۳- آیا خاصیت شیرهای پاستوریزه کمتر از شیرهای طبیعی است؟

← ۴- علت رقیق بودن شیر

»» صفحه بعد

➤ بیشتر بدانید

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



شیر خام برای از بین بردن بعضی میکروارگانیزم هایی که ممکن است به طور اتفاقی از محیط وارد شیر شود پاستوریزه می‌شوند. تقریباً تمامی شیرهایی که در بازار وجود دارد پاستوریزه است. پاستوریزاسیون درحقیقت تأثیری بر ترکیبات مهم شیر مثل پروتئین و کلسیم و ویتامین B ندارد. و تنها کاهش کمی در ویتامینها ی B12 و C در شیر پاستوریزه گزارش شده است. با این وجود شیر همچنان یک منبع خوب تأمین ویتامین بدن است.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



رقیق بودن شیر و یا احساس وجود آب در شیر شامل علل مختلفی می باشد که یکی از علت های این طرز فکر توسط مصرف کننده، اغذیه دام حین مراحل شیردهی می باشد. که در نیمسال دوم سال به سبب استفاده علوفه خشک تر نسبت به نیمسال اول، شیر دام دارای غلظت بیشتری می باشد. همچنین دامنه ی تعریف شده در خصوص غلظت شیر، رقم تعریف شده ای برای تمامی کارخانجات لبنی می باشد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



← ۵- دو فاز شدن شیر

← ۶- بوی نامطبوع شیر

»» صفحه بعد

➤ بیشتر بدانید

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



عدم رعایت زنجیره سرمایه‌ش از سردخانه کارخانه تا زمان تحویل به مصرف کننده.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



تفاوت سلیقه‌ی افراد در طعم و رایحه شیر مطلوب از نظر مصرف کننده.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



7- فاسد شدن شیر <

8- وجود جسم خارجی <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



- عدم رعایت زنجیره سرمایه‌ش از سردخانه کارخانه تا زمان تحویل به مصرف کننده
- CIP نامناسب
- آلودگی میکروبی حین تولید محصول

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



پس از ساخته شدن بتر و احتمال ورود جسم خارجی به آن و عدم خروج جسم پس از مرحله شست و شو بتر سبب وجود آن جسم پس از خارج شدن محصول از خط تولید می‌باشد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



← ۹- مدت زمان قابل استفاده  
بودن شیر پس از باز کردن

← ۱۰- علت بالا بودن قیمت

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



مصرف شیر در منزل به علت تفاوت شرایط یخچال های خانگی و درجه سرمایش آن ها و همچنین عدم وجود مواد نگهدارنده در شیر می بایست در سریعترین زمان ممکن توسط مصرف کننده استفاده شود. شیر رامک به علت تولید توسط فرآیند ESL توانایی ماندگاری تا ۳ روز در یخچال را دارد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



علت تفاوت قیمت شیر ESL رامک با شیرهای پاستوریزه موجود در بازار به علت فرایند حرارتی آن (ESL) و دارای تشابه قیمتی با شیرهای فرا پاستوریزه بازار می‌باشد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



11- علت درج ۳ تاریخ <

12- چرا شیرهای تتراپک <  
۲۰۰ سی سی کیفیت  
کمتری دارند؟

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به علت سهولت و اطمینان خاطر مصرف کننده از جهت تازگی شیر مصرفی خود ۳ تاریخ بر روی بطر شیر درج شده است که به ترتیب زیر می باشد:

- تاریخ تولید
- تاریخ عرضه
- تاریخ انقضا

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



کیفیت تمامی شیر های استریل در بسته بندی با سایز متفاوت یکسان می باشد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



← ۱۳- در صورت مسمومیت  
با شیر چه پیشنهاداتی ارائه  
می‌دهید؟

»» بازگشت به سوالات

» بیشتر بدانید

» راهنمای نگهداری





## درجه اهمیت



۱. مصرف سبزیجات برگ دار

شما می توانید با استفاده از سبزیجاتی مانند ریحان، نعناع، گشنیز و آویشن به درمان مسمومیت با شیر پردازید از این رو برای استفاده از این سبزیجات به خصوص ریحان باید مقداری از آن را خورد کنید و با ماست مخلوط کنید و سپس نوش جان کنید، از دیگر سبزیجات می توانید به صورت خام استفاده کنید و به طور مستقیم آن را بجوید.

برو به مورد شماره ۲ >>



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۲. آب بنوشید

زمانی که مسموم می شوید به طور قطع دچار اسهال شدید خواهید شد، این موضوع باعث می شود تا شما آب زیادی را از دست بدهید، زمانی که آب بدن کم شود باعث به وجود آمدن علائم دیگری خواهد شد که وضع شما را بدتر می کند از این رو شما با مصرف آب زیاد در این دوران می توانید به درمان مسمومیت با شیر کمک زیادی کنید...

ادامه مطلب ... >>



**بیشتر بدانید**



**راهنمای نگهداری**



## درجه اهمیت



بهتر است زمانی که دچار مسمومیت شده اید از مواد خوراکی که باعث می شود شما آب بیشتری از بدنتان را از دست بدهید خودداری کنید مانند: چای ، قهوه.

برو به مورد شماره ۳ >>



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۳. سرکه سیب

سرکه سیب از جمله مواد است که نمی توان از خواص بی نظیر آن چشم پوشی کرد، این ماده شگفت انگیز از زمان های گذشته از آن جهت درمان بسیاری از مشکلات و بیماری ها استفاده می کردند. برای استفاده از سرکه سیب جهت درمان خانگی مسمومیت به اندازه ۲ قاشق غذا خوری سرکه را با یک لیوان آب مخلوط و سپس میل کنید بهتر است تا زمان بهبودی کامل قبل از استفاده از هر وعده غذایی از آن استفاده کنید.

برو به مورد شماره ۴ >>



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۴- مصرف نان، موز، برنج

شاید راهی ساده به نظر برسد اما مصرف همین خوراکی های ساده کمک زیادی به درمان مسمومیت با شیر می پردازد و باعث می شود معده تسکین یابد و علائمی مانند اسهال و استفراغ را از بین ببرد.

برو به مورد شماره ۵ >>



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۵- خودداری از مصرف دارو های ضد اسهال زمانی که بعد از مسمومیت دچار اسهال می شوید نشانگر این است که دستگاه گوارش شما کار خود را به خوبی انجام می دهد و نیازی به استفاده از دارو های شیمیایی ضد اسهال نیست، همچنین جهت تسکین درد بدن و درد معده به هیچ عنوان دارو های مسکن استفاده نکنید زیرا باعث حساسیت معده می شود.

برو به مورد شماره ۶ >>



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۶. استفاده از ماءالشعیر

استفاده از ماءالشعیر های طبیعی کمک زیادی به وضع بهبود دستگاه گوارش می کند، علاوه بر این قادر است آبی که در اثر اسهال از بدن خارج شده است را جبران کند.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید



راهنمای نگهداری



کره  
حيوانی





# کره حیوانی

Butter



➤ بیشتر بدانید...

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



## بیشتر بدانید...

کره به صورت کلی از زدن خامه بدست می آید که در روش های سنتی از مشک جهت این کار استفاده می شده است.

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری

– در شرایط دمای منفی ۱۸ سانتی‌گراد می‌توان تا یک سال کره را نگهداری کرد اما دمای یخچال خانگی که حدود مثبت ۴ سانتی‌گراد است برای نگهداری کره مناسب نیست و می‌تواند شرایط رشد کپک و فساد را در این فرآورده فراهم کند.

– برای اینکه در زمان مصرف، کره فریز شده کمی نرم شود می‌توان حداکثر فقط یک شب قبل از مصرف آن را از فریزر خارج و در دمای یخچال نگهداری کرد.

»» دمای نگهداری



بیشتر بدانید...



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



کره حیوانی - پاستوریزه  
۲۰، ۵۰ و ۱۰۰ گرم

قالب (لفاف)

مدت ماندگاری ۱۲ ماه  
دمای نگهداری زیر صفر درجه

> بیشتر بدانید...

> سوالات مصرف کننده



## سوالات مصرف کننده



۱- بسته بندی نامناسب <

۲- طعم نامناسب <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۱. تحت فشار قرار گرفتن به جهت حمل نقل و چیدمان نامناسب

۲. عدم دقت در چیدمان در قفسه فروشگاه ها

۳. دفرمگی کره: عدم رعایت زنجیره سرمایه‌ش در حین حمل و نقل و افزایش دما و سرد شدن مجدد محصول

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۱. کره های حیوانی قبلا همگی وارداتی بودند و اکنون همگی تولید داخل کشورند. از آنجایی که کره از خامه تهیه می شود و خامه از شیر، عواملی چون اقلیم، علوفه مورد استفاده و ... در طعم شیر مورد استفاده اثر گذار است. همچنین تاثیر تکنولوژی مورد استفاده در تولید را نمی توان بی اثر دانست.

برو به مورد شماره ۲ >>>



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۲. تغییر طعم به طعمی شبیه مورچه: علت آن ایجاد اسید فرمیک در محصول به دلیل شرایط نگهداری نامناسب (گرما) است. تغییر طعم به تندی: از آنجایی که ۶۰-۸۰% کره چربی است، عدم نگهداری آن در شرایط مناسب (گرما) سبب فساد چربی (rancid) می شود. همچنین اتمام دوره ماندگاری نیز در این مورد موثر است.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۳- بافت نامناسب <

۴- علت پایین تر بودن وزن  
محصول از وزن درج شده بر  
روی بسته بندی

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



رنگ نامناسب: ۱. کم رنگ شدگی رنگ کره های پاستوریزه نسبت به قبل: به دلیل آن است که قبلا کره ها وارداتی بوده اند و در کره های وارداتی از بتاکاروتن جهت دادن رنگ به کره استفاده می شود. این در حالی است که کره های موجود در بازار همگی تولید داخل می باشند که در کره های داخلی از بتاکاروتن استفاده نمی گردد.

»» برو به مورد شماره ۲



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۲. کمرنگ بودن رنگ کره های محلی: در کره های محلی رامک به صورت غیرلاکتیکی تهیه شده تا بیشتر شبیه کره های محلی باشد.

»» برو به مورد شماره ۳

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۳. دو رنگ بودن بافت بیرونی و داخل کره: عدم رعایت سیستم گرمایش بافتی که ذوب نمی شود...

ادامه مطلب ... >>



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



وجود جسم خارجی: دستگاہ های خامه های لیوانی و پاکتی از ابتدا تا انتها کاملاً اتوماتیک هستند و احتمال رخ دادن این اتفاق بسیار پایین و بعید است. اما اگر در مواردی نادر این اتفاق روی دهد ممکن است به دلیل خطای انسانی بوده باشد. { از آنجایی که این دستگاہ ها تمام اتومات می باشند هر گونه دستکاری در خط سبب توقف خط تولید می گردد. احتمال دارد در این فاصله، به دلیل خطای انسانی جسمی خارجی وارد محصول شده باشد }

بازگشت به سوالات »»



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به دلیل استفاده از تکنولوژی های روز دنیا در خط تولید خامه، این موضوع بعید است اما در صورت بروز چنین اتفاقی می توان آن را به خطای دستگاه نسبت داد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



← ۵- بوی نامناسب

← ۶- فاسد شدن یا کپک زدگی

»» صفحه بعد

➤ بیشتر بدانید...

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۱. کره های حیوانی قبلا همگی وارداتی بودند و اکنون همگی تولید داخل کشورند. از آنجایی که کره از خامه تهیه می شود و خامه از شیر، عواملی چون اقلیم، علوفه مورد استفاده و ... در عطر و طعم شیر مورد استفاده اثرگذار است. همچنین تاثیر تکنولوژی مورد استفاده در تولید را نمی توان بی اثر دانست.

»» برو به مورد شماره ۲



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



۲. تغییر عطر به عطری شبیه مورچه: علت آن ایجاد اسیدفرمیک در محصول به دلیل شرایط نگهداری نامناسب (گرما) است. تغییر عطر به تند: از آنجایی که ۶۰-۸۰٪ کره چربی است، عدم نگهداری آن در شرایط مناسب (گرما) سبب فساد چربی (rancid) می شود.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به دلیل آنکه خط کره را مک کاملاً اتوماتیک است، احتمال آلودگی کره نزدیک به صفر است. عدم رعایت زنجیره سرمایش در حین حمل و نقل می تواند سبب آلودگی گردد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۷- عدم درج تاریخ بر روی  
محصول



»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



اشکال در پریتر به دلیل:

۱. تمام شدن جوهر

۲. تغییر سرعت

پریتر در هر حال لازم است بدانید حتی با وجود عدم درج تاریخ بر روی محصول، اما کارتن محصولی که به مغازه دار فروخته می شود مهر ردیابی دارد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



پنیر  
Cheese





## بیشتر بدانید...

پنیر را از دَلَمَه‌شدن شیر (معمولاً شیر گاو، گاو میش، شتر، بز و گوسفند) تهیه می‌کنند در رامک ما دو گروه پنیر سفید و خامه ای تولید می‌کنیم .

ادامه مطلب ... >>>

> راهنمای نگهداری

> سوالات مصرف کننده



متوسط مصرف پنیر یعنی ۲ تا ۳ سهم در روز می باشد .  
پنیر خوراکی شور و چربی است که نباید روزانه بیشتر از  
یک سهم مصرف شود. در مورد سالمندان و نوجوانان معمولا  
۳ سهم و خانم ها و آقایان فعال ۲ سهم توصیه می شود.  
ورزشکاران حرفه ای و افراد پرخور نیز باید ۳ سهم لبنیات  
در روز مصرف کنند. بهتر است بدانید نیاز بدن بچه های  
زیر ۵ سال به این گروه از مواد غذایی، حدود ۵/۱ واحد در  
روز، نوجوان های پسر ۳ واحد، نوجوان های دختر ۵/۲  
واحد، خانم های شیرده ۵/۳ تا ۴ واحد، خانم های باردار  
حدود ۵/۲ واحد و نیاز بدن مردها و زن های بزرگسال هم  
به شیر و لبنیات، نزدیک به ۲ واحد در طول روز است.

ادامه مطلب ... >>>

> راهنمای نگهداری

> سوالات مصرف کننده



پنیر  
آشپزی



پنیر  
غیر آشپزی





پنیر  
سنتی - ایرانی



پنیر  
مدرن





پنیر بفا



پنیر سفید



پنیر شیرازی



پنیر دیلایت



پنیر لاکتیکی



پنیر لیقوان





پنیر  
خامه‌ای



پنیر  
لبنه





موزارالا



تاپینگ  
پیتزا



تست  
ورقه‌ای





# موزارالا

Mozzarella



بیشتر بدانید ...



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



# تاپینگ پیتزا

Pizza Cheese



بیشتر بدانید ...



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



# تست ورقه‌ای

Toast



- بیشتر بدانید ...
- راهنمای نگهداری
- سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر پیتزا موزارالا

۱۸۰،۵۰۰ گرم - (بسته)

مدت ماندگاری ۶ ماه  
دمای نگهداری زیر صفر درجه

➤ بیشتر بدانید...

➤ سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



تاپینگ پیتزا  
پیتزا فست  
پیتزا دانمارکی  
پیتزا کلیک

۲۰۰۰ گرم - (بسته)

مدت ماندگاری ۶ ماه  
دمای نگهداری زیر صفر درجه

بیشتر بدانید...

سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر تست ورقه ای

۱۸۰ گرم - (بسته)

مدت ماندگاری ۶ ماه  
دمای نگهداری زیر صفر درجه

بیشتر بدانید...

سوالات مصرف کننده



# پنیر سفید - پروبیوتیک

White Cheese



➤ بیشتر بدانید ...

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



# پنیر لیقوان گوسفندی

Lighvan



➤ بیشتر بدانید ...

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



# پنیر لاکتیکی

Lactici



- بیشتر بدانید ...
- راهنمای نگهداری
- سوالات مصرف کننده



# پنیر دیلایت

Delight



بیشتر بدانید ...



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



# پنیر بفا

Baf



➤ بیشتر بدانید ...

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



# پنیر شیرازی

Shirazi



بیشتر بدانید ...



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر سفید ۴۰۰ گرم  
پنیر پروبیوتیک ۳۰۰، ۴۰۰ گرم

(لیوان)

مدت ماندگاری ۷۵ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

> بیشتر بدانید

> سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



لیقوان گوسفندی ۴۰۰ و ۷۰۰ گرم  
پنیر لیقوان ممتاز ۴۰۰ و ۷۰۰ گرم

لیوان (IML)

حلب

۱۸ ماه

مدت ماندگاری

۴-۶ درجه

دمای نگهداری



بیشتر بدانید



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر لاکتیکی ۲۷۰ گرم

(لیوان)

۳ ماه

مدت ماندگاری

۴-۶ درجه

دمای نگهداری



بیشتر بدانید



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر کم چرب و کم نمک دیلایت ۳۰۰ گرم

(لیوان)

۶۰ روز

مدت ماندگاری

۴-۶ درجه

دمای نگهداری



بیشتر بدانید



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر تازه بف ۱۰۰،۱۷۰،۴۰۰ گرم

لیوان (IML)

مدت ماندگاری ۵۷ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

➤ بیشتر بدانید

➤ سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر شیرازی ۳۰۰ گرم

(لیوان)

۲۸ روز

مدت ماندگاری

۴-۶ درجه

دمای نگهداری



بیشتر بدانید



سوالات مصرف کننده



# پنیر خامه‌ای

Creamy



بیشتر بدانید ...



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



# پنیر لبنه

Creamy



بیشتر بدانید ...



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



پنیر لبنه ۳۰۰ گرم لیوان (IML)

مدت ماندگاری ۷۵ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

پنیر لبنه دوژو ۲۸۰ گرم لیوان (IML)

مدت ماندگاری ۷۰ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

[بیشتر بدانید](#)

[سوالات مصرف کننده](#)



## راهنمای نگهداری



پنیر خامه‌ای ساده ۳۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۳۰۰ گرم  
پنیر خامه‌ای گردویی ۲۰۰ گرم

لیوان (IML)

مدت ماندگاری ۷۵ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

[بیشتر بدانید](#)

[سوالات مصرف کننده](#)



## سوالات مصرف کننده



1- کپک زدگی <

2- تلخ شدگی <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



– رعایت نشدن زنجیره سرمایش که این اتفاق میتواند از درب کارخانه تا منزل بیفتد.

– می تواند مربوط به ماشین های حمل محصول و زنجیره توزیع ، فروشگاه و مغازه یا منزل باشد.

– استفاده از وسایل آلوده مثل چاقو ، قاشق برای مصرف محصول و نگهداری مجدد در یخچال و ... برای مصرف محصول و نگهداری مجدد در یخچال.

»» بازگشت به سوالات

➤ بیشتر بدانید...

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



عدم رعایت زنجیره سرمایش به جهت حساس بودن محصولات پنیر محلی می تواند موجب تلخ شدن محصول گردد. در محصولاتی مانند پنیر بف و تتراپک کمی تلخ به جهت ماهیت محصول، موردی طبیعی است. در خصوص پنیر محلی عدم استفاده از مواد نگهدارنده و درصد نمک پایین محصول عاملی برای حساسیت محصول و خرابی زود هنگام محصول است.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۳- فاسد شدن محصول <

۴- شوری بیش از حد <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



عدم رعایت زنجیره سرمایه‌گذاری که می‌تواند مربوط به ماشین‌های حمل‌ونقل و زنجیره توزیع، فروشگاه و مغازه یا منزل باشد. استفاده از وسایل آلوده مثل چاقو، قاشق برای مصرف محصول و نگهداری مجدد در یخچال و ... برای مصرف محصول و نگهداری مجدد در یخچال

»» بازگشت به سوالات

» بیشتر بدانید...

» راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



خطای دستگاه و بروز مشکلات لحظه ای در دستگاه هنگام پاشش نمک

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۵ - بوی نا مطبوع <

۶ - کمبود وزن <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



- عدم رعایت زنجیره سرمایه‌ش
- جذب بوی نامطبوع محیط و درون یخچال توسط محصول

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



آب انداختگی زیاد محصول و کاهش وزن به علت رعایت نکردن زنجیره سرمایش

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



7- وجود جسم خارجی <

8- عدم کشسانی پنیر پیتزا <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



- علت وجود پوست گردو :عدم جداسازی مناسب پوست گردو از مغز گردو
- خطای اوپراتور

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



دیفراسست و انجماد مجدد باعث افت کیفیت محصول و کشسانی محصول می گردد . (دیفراسست به معنای انجاد زدایی می باشد).

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



سفت شدن بافت <

عدم زوب شونگی <  
مناسب پنیرپیتزا

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



از دست رفتن آب میان بافتی محصول به دلیل عدم رعایت شرایط مناسب نگهداری محصول (دمای بالاتر از ۱۸ - درجه).

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



در این حالت پنیر روی پیتزا به صورت رشته ای باقی میماند و بصورت یکدست و یکنواخت ذوب نمیگردد. علت این مشکل میتواند به دلیل یخ زدگی پنیر و عدم دیفراست شدن در زمان استفاده باشد و جهت جلوگیری از این مسئله باید پنیر را حداقل یک ساعت قبل از مصرف در دمای محیط قرار داد.

»» بازگشت به سوالات

» بیشتر بدانید...

» راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



11- روغن اندازی نامناسب  
پنیر پیتزا <

12- عدم برشتهگی یا سوختگی  
پنیر پیتزا <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



در این حالت بعد از حرارت، میزان روغن در قسمت‌های مختلف از سطح پیتزا بصورت غیریکسان می‌باشد و یا چربی زیادی از پنیرپیتزا خارج می‌گردد. این حالت ممکن است به دلیل چندین بار دیفراست شدن مکرر به دلیل توزیع یا نگهداری نامناسب برای پنیرپیتزا اتفاق بیفتد.

»» بازگشت به سوالات

» بیشتر بدانید...

» راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



پنیرپیتزا باید دارای میزان مناسبی از برشته‌گی باشد نه برشته‌گی خیلی کم داشته باشد و نه دچار سوختگی گردد. هم دیفر است پنیر و هم دما و زمان پخت در این امر دخیل هستند همچنین مقدار کمی مواد باید روی سطح پنیر پیتزا قرار داده شود تا با رطوبت خود مانع سوختن پنیر گردد..

»» بازگشت به سوالات

» بیشتر بدانید...

» راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده پنیر



13- ترش شدگی محصول <

14- آیا در پنیر گوسفندی از شیرگاو استفاده شده است؟ <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



افزایش میزان اسیدیته محصول به دلیل وارد نشدن شک دمای به محصول در زنجیره توزیع.

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



در پنیر لیقوان معمولی نسبت شیر گاو و گوسفند ۵۰ درصد می باشد و در پنیر لیقوان ممتاز از شیر گوسفندی به نسبت ۱۰۰٪ استفاده می شود.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۱۵- کدام محصول مناسب  
افرادى است كه به لاکتوز  
حساسیت دارند؟

»» صفحه بعد

» بیشتر بدانید...

» راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به جز شیر، سایر محصولات لبنی مانند ماست، پنیر و ... دارای لاکتوز بسیار پایین می باشد.

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۱۶- محصولات پروبیوتیک  
دارای چه خواصی هستند؟



»» صفحه بعد



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



پروبیوتیک، میکروارگانیزم های زنده ای هستند که با تحمل اسید معده ، وارد روده نشده و دارای خواص سلامت بخشی مانند هضم بهتر غذا، تقویت سیستم گوارشی بدن و ... می باشد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۱۷- کم شدن کیفیت  
محصول با گذر زمان



»» صفحه بعد



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



در محصولات لبنی به دلیل فعالیت باکتری های موجود با نزدیک شدن به تاریخ انقضا، کاهش کیفیت محصولات امری طبیعی است .

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۱۸- اگر تاریخ انقضای  
محصول گذشته باشد قابل  
استفاده است ؟



»» صفحه بعد



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



خیر

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۱۹- آیا وزن خالص بدون  
ظرف و آب پنیر محاسبه  
می شود یا همراه با ظرف و  
آب پنیر



»» صفحه بعد



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



وزن خالص پنیر بدون بسته بندی (اگر چه در مواردی آب انداختگی محصول به دلیل عدم رعایت زنجیره سرمایش، باعث کاهش وزن محصول می گردد .

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۲۰- کم بودن میزان گردوی  
پنیر گردویی <

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به علت نوع فرایند تولید لازم است که اندازه تکه های گردو کوچک باشد تا در فرایند تولید مشکل ایجاد نشود احتمالاً به این علت میزان گردو موجود در محصول کم احساس می شود. میزان گردو موجود از میزان استاندارد نباید کمتر باشد .

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



خامه  
Cream





خامه که یکی از پر طرفدارترین محصولات لبنی در میان افراد است، از چربی شیر بدست می آید. به دلیل غلظت بالاتر خامه نسبت به شیر، میزان ویتامین ها و مواد معدنی آن چندین برابر شیر است و بدین سبب ماده غذایی مناسب در تامین نیاز روزانه افراد خصوصا کودکان به انرژی به حساب می آید.

خامه رامک در دو نوع فردادما (UHT) و خامه فرآپاستوریزه (ESL) عرضه میگردد.

خامه استریل  
UHT



خامه پاستوریزه  
ESL





## بیشتر بدانید...

### خامه استریل UHT

جهت تهیه خامه های فرادما (UHT)، به شیر با کیفیت و تازه حرارت داده می شود، به طوری که تمامی میکروب های بیماری زا و غیر بیماری زای شیر از بین می رود و سپس در پاکت های استریلیزه (شش لایه) بسته بندی می شوند. این پاکت ها در مقابل رطوبت، نور و هوا غیر قابل نفوذ می باشند. خامه فرادما (UHT) رامک در دو نوع ساده و طعم دار (عسلی) تولید می شود.

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



## بیشتر بدانید....

### خامه پاستوریزه ESL

شرکت رامک با بهره‌گیری از این تکنولوژی نوظهور اروپایی، اقدام به تولید خامه های فراپاستوریزه (ESL) نموده است. خامه های فراپاستوریزه (ESL) رامک در دو نوع ساده و طعم‌دار (عسلی و کاکائویی) تولید می‌شود.

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



# پاکت / تتراپک

Tetrapack



- > بیشتر بدانید ...
- > راهنمای نگهداری
- > سوالات مصرف کننده



# لیوان / آلفا

Alfa



➤ بیشتر بدانید ...

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری

- خامه مانند شیر جزو محصولات لبنی فساد پذیر است. بنابراین حتما باید در یخچال نگهداری شود .
- بهتر است خامه صبحانه را در یخچال در دمای ۴ درجه و نهایتا به مدت ۶ روز نگهداری کنید.
- در هنگام خرید از سلامت فیزیکی محصول اطمینان خاطر کنید.
- مدت ماندگاری ذکر شده روی محصول مدت ماندگاری قبل از باز شدن محصول است و بعد از بازکردن محصول هر چه سریعتر باید مصرف گردد.

خامه پاستوریزه

خامه استریل



بیشتر بدانید...



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



خامه استریل (۲۵٪ چربی)

خامه استریل (۳۰٪ چربی)

خامه عسلی استریل

۲۰۰ سی سی

مدت ماندگاری ۶ ماه

دمای نگهداری زیر ۲۵ درجه

[بیشتر بدانید](#)

[سوالات مصرف کننده](#)



## راهنمای نگهداری



ESL خامه صبحانه

ESL خامه کاکائویی

ESL خامه عسلی

۱۰۰ گرم

مدت ماندگاری ۴۵-۴۹ روز

دمای نگهداری ۴-۶ درجه

[بیشتر بدانید](#)

[سوالات مصرف کننده](#)



## سوالات مصرف کننده



۱- بسته بندی نامناسب <

۲- طعم نامناسب <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



### خامه استریل UHT

۱. تحت فشار قرار گرفتن به جهت حمل و نقل و چیدمان نامناسب

۲. عدم دقت در چیدمان در قفسه فروشگاه ها  
۳. دفورمگی در بسته بندی به دلیل فرآیند تولید (خامه ها گرم پر می شوند و سپس سرد می شوند و همین عامل سبب ایجاد وکیوم و تورفتگی در بسته بندی می گردد.)

»» پاسخ خامه پاستوریزه ESL



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



### خامه پاستوریزه ESL

پارگی قویل و شکستگی لیوان به دلیل فشار وارد شده به محصول حین حمل و نقل، جاده های نامناسب.

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



تلخی: نشانه فاسد شدگی است.  
طعم ضعیف خامه صبحانه: موضوع طعم مسئله سلیقه ای است. خامه از شیر بدست می آید و عواملی چون خصوصیات اقلیمی، نوع علوفه مورد استفاده، فصول مختلف سال و ... بر طعم خامه تاثیرگذار است. خامه های طعم دار: مشکل طعم چیست؟ از چه طعمی خوشتون میاد یا اینکه چه برندی را دوست دارید؟ ...

ادامه مطلب... >>



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



چه تغییراتی باعث متناسب شدن با ذائقه شما می شود؟

نکته : در خامه عسلی رامک از عسل طبیعی استفاده می شود. البته منظور از عسل طبیعی، عسل طبیعی صنعتی است نه کوهی و رامک نیز براساس استانداردهای مربوط به عسل طبیعی صنعتی، عسل خود را تامین می کند.

نکته: رامک در محصولات خود به هیچ عنوان از اسانس و یا طعم دهنده مصنوعی استفاده نمی کند.

نکته: رامک شیر خود را از دامداری های صنعتی خریداری می کند.

»» بازگشت به سوالات



**بیشتر بدانید...**



**راهنمای نگهداری**



## سوالات مصرف کننده



۳- بافت نامناسب <

۴- فاسد شدن یا کپک زدگی <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به دلیل آنکه خامه ها گرم پر می شوند و خطوط تولید خامه رامک کاملا اتوماتیک است، احتمال آلودگی خامه ها نزدیک به صفر است. تنها در حالات زیر امکان فاسدشدگی به وجود می آید:

۱- ایجاد راه نفوذی میکروسکوپی در بسته بندی (در اثر تحت فشار قرار گرفتن به جهت حمل نقل و چیدمان نامناسب) که گاهی با چشم قابل رویت نیست...

ادامه مطلب... >>



**بیشتر بدانید...**



**راهنمای نگهداری**



## درجه اهمیت



۲- عدم رعایت زنجیره سرمایش در حین حمل و نقل نکته: از نشانه های فاسد شدن خامه غیر از کپک زدن، تغییر طعم به تلخی و یا ترشی است.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



شل شدگی: خامه در هر جای دنیا تولید شود، به فرم شیر است و آبکی است. بنابراین حتما باید به کمک عامل دیگری این بافت را ایجاد کرد. بدین منظور از قوام دهنده که کاملا گیاهی است استفاده می گردد. قوام دهنده شرایط دمایی خاصی دارد که در صورت افزایش دما از مقادیر اعلام شده، حالت خود را از دست می دهد...

ادامه مطلب... >>



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



بریده برده شدن: در دو صورت امکان دارد بافت خامه بریده بریده گردد:

۱. فاسدشدگی (استفاده از توضیحات بخش فاسد شدگی)
۲. یخ زدگی: خامه باید در یخچال نگهداری شود. نگهداری خامه در فریزر (دمای زیر صفر) و سپس باز شدن یخ آن، سبب بریده بریده شدن خامه می گردد. که در صورتی که خامه بوی نامناسبی نداشته باشد، قابل مصرف است.

ادامه مطلب... >>



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



دوفاز شدن: در این صورت خامه فاسد شده است و معمولاً همراه با بوی نامطبوع است. (استفاده از توضیحات بخش فاسد شدگی)

ادامه مطلب... >>



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



آب انداختگی: در این حالت در حدود ۱-۲ سی سی آب در ظرف خامه دیده می شود. به دلیل آنکه خامه گرم پر می شود (به خاطر استفاده از قوام دهنده) و سپس دمای آن کاهش می یابد، به عبارتی محصول عرق می کند.

نکته: عرق کردن در خامه کاکائویی شیبیه کپکی سفید رنگ در مرکز ظرف خامه می تواند دیده شود. این حالت در خامه های صبحانه و عسلی دیده نمی شود.

نکته: طرز شناسایی کپک: بافت کپک حتما دارای پرز است.

ادامه مطلب... >>



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



وجود جسم خارجی: دستگاہ های خامه های لیوانی و پاکتی از ابتدا تا انتها کاملاً اتوماتیک هستند و احتمال رخ دادن این اتفاق بسیار پایین و بعید است. اما اگر در مواردی نادر این اتفاق روی دهد ممکن است به دلیل خطای انسانی بوده باشد. { از آنجایی که این دستگاہ ها تمام اتومات می باشند هرگونه دستکاری در خط سبب توقف خط تولید می گردد. احتمال دارد در این فاصله، به دلیل خطای انسانی جسمی خارجی وارد محصول شده باشد }

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۵- عدم درج تاریخ  
بر روی محصول



»» صفحه بعد



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



اشکال در پریتر به دلیل:

۱. تمام شدن جوهر

۲. تغییر سرعت پریتر

در هر حال لازم است بدانید حتی با وجود عدم درج تاریخ بر روی محصول، اما کارتن محصولی که به مغازه دار فروخته می شود مهر ردیابی دارد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۶- عدم حضور خامه کاکائویی  
تتراپک در سبد محصول



»» صفحه بعد



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



با توجه به بررسی های انجام شده بر روی بازار، سیاست های کنونی رامک بر عدم اضافه کردن این محصول به سبد کالا است. البته رامک این نیاز بازار را با خامه های لیوانی خود پوشش می دهد.

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کنندہ



۷- علت پایین تر بودن وزن  
محصول از وزن درج شده  
بر روی بسته بندی



»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به دلیل استفاده از تکنولوژی های روز دنیا در خط تولید خامه، این موضوع بعید است اما در صورت بروز چنین اتفاقی می توان آن را به خطای دستگاه نسبت داد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



کشک

Kashk





# کشک

Kashk



- > بیشتر بدانید ...
- > راهنمای نگهداری
- > سوالات مصرف کننده



## بیشتر بدانید...

کشک محصولی مشتق شده از شیر است که از جوشاندن دوغ به دست می‌آید و دارای مواد پروتئینی فراوان و ارزش غذایی زیادی می‌باشد. در حالت سنتی برای تهیه کشک، ابتدا شیر را به ماست تبدیل کرده و سپس ماست را در مشک‌های بزرگ می‌ریزند که با حرکت دادن سریع و متوالی به این وسیله کره از ماست گرفته می‌شود، چیزی که می‌ماند همان دوغ است که آن را می‌جوشانند. بر اثر تبخیر آب، ماده‌ای مانند ماست چکیده سفت بدست می‌آید و آن را به شکل‌های مختلف در آورده و در آفتاب خشک می‌کنند.

ادامه مطلب... >>

> راهنمای نگهداری

> سوالات مصرف کننده



در کارخانه های بزرگ کلیه این فرآیند بصورت صنعتی و با تجهیزات و ماشین آلات اتفاق می افتد که حاصل آن کشک پاستوریزه و سالم است. در آشپزی ایرانی کشک به عنوان ماده اولیه اصلی (کشک بادمجان، آش رشته و ..) ، چاشنی و طعم دهنده (بریان، مرینیت گوشت و ..)، تزئین غذا (آش و سوپ ها و ...) و یا میان وعده (مصرف مشابه دسر با قاشق) استفاده می گردد. بهتر است به مقدار نمک موجود در کشک توجه کنیم. خصوصا افرادی که به فشار خون بالا مبتلا هستند می بایست از مصرف افراطی کشک بپرهیزند.

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری

با توجه به این که کَشک یکی از غنی ترین منابع پروتئین حیوانی است، بنابراین محیط مناسبی برای رشد و ازدیاد میکروارگانیزم های مختلف است که اغلب سبب مسمومیت های شدید می گردد، بنابراین توجه به موارد زیر ضروری است:

– از کَشک های بسته بندی (پاستوریزه) شده که دارای برچسب و مجوز بهداشتی می باشند، استفاده کنید.

»» دمای نگهداری



بیشتر بدانید...



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری

- کشک را در یخچال نگهداری نمایید و از فروشندگان هم بخواهید همین کار را در مغازه‌های خود انجام دهند.  
- در هنگام خرید از سالم بودن فویل و بسته بندی اطمینان حاصل کنید .

- هنگام مصرف ، محصول را کاملا باز کنید مقدار اندکی از آن را امتحان کنید و از سلامت طعم ، بو و بافت آن اطمینان حاصل کنید و سپس آن را به غذا اضافه کنید .

»» دمای نگهداری



بیشتر بدانید...



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



۲۵۰ - ۵۰۰ گرم

( لیوان )

مدت ماندگاری ۷۵ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

[بیشتر بدانید...](#)

[سوالات مصرف کننده](#)



## سوالات مصرف کننده



۱- شکستگی لیوان <

۲- پارگی فویل <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



فشار وارد شده به محصول حین حمل و نقل، جاده های نامناسب و عدم دقت در چیدمان در قفسه فروشگاه ها.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



← ۳- فاسد شدن یا کپک زدگی

← ۴- شوری بیش از حد

»» صفحه بعد

➤ بیشتر بدانید...

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



عدم رعایت زنجیره سرمایش در حین حمل و نقل یا در  
فروشگاه یا در یخچال مصرف کننده.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



کشک های خشک اصیل و سنتی ای تهیه شده برای استفاده در کشک رامک شور می باشد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



5- بافت شنی (جسم خارجی) <

6- طعم نامناسب <

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



کشک رامک از کشک خشک و امیل تهیه شده و دلیل بافت شنی هم استفاده از کشک خشک است.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



از چه طعمی خوشتون میاد یا اینکه چه برندی را دوست دارید؟  
چه تغییراتی باعث متناسب شدن با ذائقه شما می شود؟

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۷- رعایت پایین تر بودن  
وزن محصول از وزن درج شده <  
بر روی بسته بندی

»» صفحه بعد

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



به دلیل استفاده از تکنولوژی های روز دنیا در خط تولید کشک ، این موضوع بعید است اما در صورت بروز چنین اتفاقی می توان آن را به خطای دستگاه نسبت داد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۸- عدم درج تاریخ  
بر روی محصول <

»» بازگشت به سوالات

> بیشتر بدانید...

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



اشکال در پریتنر به دلیل:

۱. تمام شدن جوهر

۲. تغییر سرعت

پریتنر در هر حال لازم است بدانید حتی با وجود عدم درج تاریخ بر روی محصول، اما کارتن محصولی که به مغازه دار فروخته می شود مهر ردیابی دارد.

»» بازگشت به سوالات



بیشتر بدانید...



راهنمای نگهداری



ماست  
پروبیوتیک



ماست  
همزده



ماست  
محلی





ماست  
سان



ماست  
طعم دار





ماست  
موسیر



ماست  
هالوپینو





## راهنمای استفاده

ماست یکی از انواع لبنیات است که از تخمیر شیر حاصل می‌شود. از هر نوع شیری برای تهیه ماست می‌توان استفاده نمود، اما ماست‌های امروزی را اغلب از شیر گاو تهیه می‌کنند. در رامک ماست در دو چهار گروه تولید می‌شود:

- ماست پرچرب
- ماست کم چرب
- ماست محلی
- ماست موسپیر

ادامه مطلب... >>>

> راهنمای نگهداری

> سوالات مصرف کننده



میزان مصرف ماست :

کودکان زیر هفت سال یک فنجان ۲۲۵ گرمی در روز  
افراد بالغ و سالمند دو فنجان ۲۲۵ گرمی در روز.



➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری

برای نگهداری ماست لازم است آن را حتما داخل یخچال و در دمای ۴ تا ۶ درجه سانتیگراد نگهداری کنید. از نگهداری ماست در دمای اتاق و مقابل نور خورشید خودداری کنید. در هنگام خرید از سلامت فویل و ظرف مطمئن باشید. در هنگام خرید به تاریخ تولید و انقضا توجه فرمایید. بعد از باز شدن محصول رادر سریعترین زمان ممکن استفاده کنید. بعد از باز شدن برای استفاده از محصول از قاشق جدا و کاملا تمیز استفاده فرمایید، در صورت وارد شدن کوچکترین آلودگی کل محصول فاسد خواهد شد.

➤ راهنمای استفاده

➤ سوالات مصرف کننده



# ماست پروبیوتیک

Probiotic



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



ماست پروبیوتیک کم چرب / ۱۰۰، ۵۰۰، ۶۵۰، ۹۰۰ و ۲۰۰۰ گرم

ماست پروبیوتیک پرچرب / ۷۰۰، ۹۰۰ و ۲۰۰۰ گرم

( لیوان - دبه )

مدت ماندگاری ۲۰ روز روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

➤ راهنمای استفاده

➤ سوالات مصرف کننده



# ماست محلی

Mahali



- راهنمای استفاده
- راهنمای نگهداری
- سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



ماست محلی شیرازی / ۲۰۰۰ گرم

( لیوان - دبه )

مدت ماندگاری ۲۰ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

> راهنمای استفاده

> سوالات مصرف کننده



# ماست سان

Sun



- راهنمای استفاده
- راهنمای نگهداری
- سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



۴۰۰ - ۸۰۰ - ۱۸۰۰ گرم

( لیوان - دبه )

مدت ماندگاری ۳۰ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

➤ راهنمای استفاده

➤ سوالات مصرف کننده



# ماست هالوپینو

Halopino



- راهنمای استفاده
- راهنمای نگهداری
- سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



ماست هالوپینو همزده / لیوان ۴۰۰ گرم

مدت ماندگاری ۲۷ روز  
دمای نگهداری ۴-۶ درجه

> راهنمای استفاده

> سوالات مصرف کننده



# ماست موسیر

Mousir



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



سوالات مصرف کننده



## راهنمای نگهداری



ماست موسیر همزده / لیوان ۱۰۰ و ۲۵۰ گرم - ۳۰ روز

ماست موسیر همزده / لیوان ۴۰۰ گرم - ۲۷ روز

دمای نگهداری ۴-۶ درجه

➤ راهنمای استفاده

➤ سوالات مصرف کننده



## سوالات مصرف کننده



۱- کپک زدگی



۲- فاسد شدن



»» صفحه بعد



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



ممکن است در هنگام بارگیری و یا در مغازه سوراخ های ریزی بر روی فویل ماست ایجاد شده باشد که منجر به ورود هوای آلوده به آن شده است. همچنین عدم رعایت زنجیره سرما و در معرض گرما قرار گرفتن (آفتاب) محصول می تواند باعث کپک شود.

»» بازگشت به سوالات



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



رعایت نشدن زنجیره سرما میتواند منجر به خراب شدن محصول قبل از تاریخ انقضا شود. این اتفاق می تواند هنگام پخش و یا درون مغازه افتاده باشد.

»» بازگشت به سوالات

➤ راهنمای استفاده

➤ راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۳- وجود جسم خارجی <

۴- عدم وجود کپ محصول <

»» صفحه بعد

> راهنمای استفاده

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



این ایراد به فرآیند تولید بر میگردد و تلاش ما این است که هرگز اتفاق نیوفتد.

»» بازگشت به سوالات

> راهنمای استفاده

> راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



گذاشتن کپ برای همه محصولات قیمت تمام شده آنها را بالا می برد و برای مصرف کنندگان مقرون به صرفه نیست. لذا خواهشمندیم کپ ها را از محصولاتی که آنها را دارند (مثل سان ماس ۸۰۰ گرمی) جدا کرده برای سایر محصولاتی که میخواهید در یخچال قرار دهید نگه داری کنید.

»» بازگشت به سوالات

➤ راهنمای استفاده

➤ راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۵- ترش شدن زیاد  
از حد محصول



۶- رقیق بودن محصول



»» صفحه بعد

➤ راهنمای استفاده

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



علت ترش شدن محصولات افزایش PH محصولات است که در صورت گرما دیدن محصول اتفاق می افتد. عدم نگه داری محصول در یخچال می تواند منجر به ترش شدن محصول شود.

»» بازگشت به سوالات

» بیشتر بدانید...

» راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



گرما می تواند یکی از اصلی ترین دلیل های رقیق شدن محصول ماست باشد. همچنین در صورتی که محصول درون ظرف ضربه بخورد بافت خود را از دست می دهد (ماست های ست). هم زدن محصول نیز میتواند منجر به رقیق شدن آن شود.

»» بازگشت به سوالات



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۷- در صورت جدا کردن  
کپک می توان از محصول  
استفاده کرد؟



»» صفحه بعد

➤ راهنمای استفاده

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



کیک در محصولات خشک مانند نان و بیسکویت بسیار خطرناک است اما در محصولات مرطوب وضعیت بهتر است. برخی معتقد اند که با جدا کردن قسمت کیک زده می توان آن را مصرف کرد اما طبق پیشنهاد وزارت بهداشت و اداره نظارت بهتر است محصول دیگر مصرف نشود.

»» بازگشت به سوالات



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



۸- چند روز پس از باز شدن  
محصول، محصول قابل  
استفاده است؟



»» صفحه بعد



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



بهترین زمان مصرف پس از باز شدن درب محصول دو تا سه روز پس از آن می باشد به شرط نگه داری در یخچال.

»» بازگشت به سوالات

> راهنمای استفاده

> راهنمای نگهداری



## سوالات مصرف کننده



← ۹- طعم ضعیف ماست موسیر

← ۱۰- چرا بافت ماست موسیر رقیق شده است؟

»» بازگشت به سوالات

➤ راهنمای استفاده

➤ راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



در ماست موسیر رامک از موسیر خشک ارگانیک استفاده میشود. طبیعی است این نوع موسیر نسبت به موسیر سبز بوی کمتری دارد اما طعم بهتری دارد.

»» بازگشت به سوالات



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



## درجه اهمیت



عدم رعایت زنجیره سرما و بیرون از یخچال نگه داشتن به مدت طولانی میتواند باعث رقیق شدن آن شود. بهتر است نهایتاً تا نیم ساعت پس از خارج کردن از یخچال ماست موسیر را مصرف نمایید.

»» بازگشت به سوالات



راهنمای استفاده



راهنمای نگهداری



#### بافت نرم و مالشی

هر سهم پنیر خامه ای معادل ۳۰ گرم

انرژی ۷۲.۴ کیلوکالری



چربی ۰.۲۸ گرم

پروتئین ۰.۲۴ گرم

کربوهیدرات ۰.۱۴ گرم

کلسیم ۰.۰۰۷ گرم

نمک ۰.۰۰۷ گرم

زاد ● متوسط ● بزرگ



#### طعم سفزه های ایرانی

هر سهم پنیر پروتئینیک معادل ۳۰ گرم

انرژی ۶۳.۳ کیلوکالری



چربی ۰.۲۸ گرم

پروتئین ۰.۲۴ گرم

کربوهیدرات ۰.۱۴ گرم

کلسیم ۰.۰۰۷ گرم

نمک ۰.۰۰۷ گرم

زاد ● متوسط ● بزرگ

➤ راهنمای نگهداری

➤ سوالات مصرف کننده