Chalta Farm
SINCE 2020

SKIM MILK POWDER

Prepared from
Fresh Pasteurized Cow's Milk

INSTANT

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

SKIM MILK POWDER (Instant)

Product Description:

Skim milk powder with instant solubility is a soluble powder made by spray drying fresh pasteurized skim milk. Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance.

Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Protein Min 34%
- High solubility
- Good dispersibility
- Low fat content
- Clean flavor without any additives

Suggested uses:

For human consumption and food industries, including dairy industries, Chocolates, cakes and cookies, confectionery products and etc.

Packaging:

- 25 kg pack, inside polyethylene bag, outside composite bag
- Without any staples or metallic fasteners
- Net Weight: 25kg

Storage and shelf life:

Keep in cool and dry place (below 25°C)

Shelf life 24 months from the date of manufacture

پودر شیر خشک بدون چربی (حلالیت فوری)

شرح محصول:

پودر شیر خشک حلالیت فوری تولیدی شمه شیر، پودری است که از خشک کردن شیر پاستوریزه شده بدون چربی با روش اسپری درایر تهیه می شود.

در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.

محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- پروتئین حداقل ۳۴ درصد
- حلالیت بالا
- پراکندگی مناسب
- محتوای چربی اندک
- طعم مطلوب بدون هیچگونه افزودنی

موارد مصرف:

برای مصارف انسانی و صنایع غذایی شامل صنایع لبنی، شکلات، کیک و کلوچه، فرآورده های قنادی و ...

بسته بندی:

- بسته های ۲۵ کیلوگرمی، پاکت های کامپوزیت در خارج و کیسه پلی اتیلن در داخل
- بدون منگنه یا بست فلزی
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

نگهداری در جای خشک و خنک (کمتر از ۲۵ درجه سانتی گراد)

مدت نگهداری از زمان تولید ۲۴ ماه

ما برای مخاطبان هدف خود درصنایع لبنی وغذایی که درجستجوی سازمانی پیشرو، معتبر و نوآورهستند، در شرکت فرآورده های لبنی شمه شیر تحت برند چالتا فارم محصولاتی با کیفیت جهانی تولید میکنیم و درجهت تحقق اهداف ومسئولیت های خود از دانش و تخصص بالا، تجهیزات و ماشین آلات مدرن، مواد اولیه با کیفیت وپایبندی براصول اخلاق حرفه ای و صداقت بهره می‌بریم تا بتوانیم درراستای رسالت خود مبنی برحمایت از صنعت دام وصنعت لبنی وهمچنین ارتقاء کیفیت ها واستانداردها وایفای نقش موثر در سلامت غذایی، مقتدرانه و پایدارگام برداریم.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان اندرزگو، جنب بلوار صبا، ساختمان کیمیا، پلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانه: تهران، ورامین، شهرستان پیشوا، روستای چالتاسیان، خیابان شهید کوهی
کدپستی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱

WHOLE MILK POWDER

Prepared from
Fresh Pasteurized Cow's Milk

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

WHOLE MILK POWDER

پودر شیر خشک کامل

Product Description:

whole milk powder with instant solubility is a soluble powder made by spray drying fresh pasteurized Whole milk.

Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance.

Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Protein in SNF min 34%
- Instant solubility
- Good dispersibility
- High fat content (26-28%)
- Clean flavor without any additives
- Without **LECITHIN** / With **LECITHIN**

Suggested uses:

For human consumption and food industries, including dairy industries, Chocolates, confectionery, bakery products and etc.

Packaging:

- 25 kg pack, inside polyethylene bag, outside composite bag
- Without any staples or metallic fasteners
- Net Weight: 25kg

Storage and shelf life:

Keep in cool and dry place (below 20°C)

Shelf life 18 months from the date of manufacture

شرح محصول:

پودر شیر خشک کامل حلالیت فوری تولیدی شمه شیر، پودری است که از خشک کردن شیر کامل تازه پاستوریزه با روش اسپری درایر تهیه می شود.

در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.

محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- پروتئین در ماده خشک بدون چربی حداقل ۳۴ درصد
- حلالیت فوری
- پراکندگی مناسب
- محتوای چربی بالا (درصد چربی ۲۶ تا ۲۸ درصد)
- طعم مطلوب بدون هیچگونه افزودنی
- فاقد لسیتین/ همراه با لسیتین

موارد مصرف:

برای مصارف انسانی و صنایع غذایی شامل صنایع لبنی، شکلات ، فرآورده های قنادی و نانوایی ...

بسته بندی:

- بسته های ۲۵ کیلوگرمی، پاکت های کامپوزیت در خارج و کیسه پلی اتیلن در داخل
- بدون منگنه یا بست فلزی
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

نگهداری در جای خشک و خنک (کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد)

مدت نگهداری از زمان تولید ۱۸ ماه

ما برای مخاطبان هدف خود درصنایع لبنی وغذایی که درجستجوی سازمانی پیشرو، معتبر و نوآورهستند، در شرکت فرآورده های لبنی شمه شیر تحت برند چالتا فارم محصولاتی با کیفیت جهانی تولید میکنیم و درجهت تحقق اهداف ومسئولیت های خود از دانش و تخصص بالا، تجهیزات و ماشین آلات مدرن، مواد اولیه با کیفیت وپایبندی براصول اخلاق حرفه ای و صداقت بهره می‌بریم تا بتوانیم درراستای رسالت خود مبنی برحمایت از صنعت دام وصنعت لبنی وهمچنین ارتقاء کیفیت ها واستانداردها وایفای نقش موثر در سلامت غذایی، مقتدرانه و پایدارگام برداریم.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان اندرزگو، جنب بلوار صبا، ساختمان کیمیا، پلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانه: تهران، ورامین، شهرستان پیشوا، روستای چالتاسیان، خیابان شهید کوهی
کدپستی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱

SKIM MILK POWDER

Prepared from
Fresh Pasteurized Cow's Milk

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

SKIM MILK POWDER (Regular)

Product Description:

Skim milk powder is a powder made by spray drying fresh pasteurized skim milk.
Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance.
Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Protein Min 34%
- Good dispersibility
- Low fat content
- Clean flavor without any additives

Suggested uses:

For human consumption and food industries, including dairy industries, Chocolates, confectionery, bakery products and etc.

Packaging:

- 25 kg pack, inside polyethylene bag, outside composite bag
- Without any staples or metallic fasteners
- Net Weight: 25kg

Storage and shelf life:

Keep in cool and dry place (below 25°C)
Shelf life 24 months from the date of manufacture

پودر شیر خشک بدون چربی (معمولی)

شرح محصول:

پودر شیر خشک معمولی تولیدی شمه شیر، پودری است که از خشک کردن شیر تازه پاستوریزه بدون چربی با روش اسپری درایر تهیه می شود.
در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.
محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- پروتئین حداقل ۳۴ درصد
- پراکندگی مناسب
- محتوای چربی اندک
- طعم مطلوب بدون هیچگونه افزودنی

موارد مصرف:

برای مصارف انسانی و صنایع غذایی شامل صنایع لبنی، شکلات، فرآورده های قنادی و نانوایی...

بسته بندی:

- بسته های ۲۵ کیلوگرمی، پاکت های کامپوزیت در خارج و کیسه پلی اتیلن در داخل
- بدون منگنه یا بست فلزی
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

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

ما برای مخاطبان هدف خود درصنایع لبنی وغذایی که درجستجوی سازمانی پیشرو، معتبر و نوآورهستند، در شرکت فرآورده های لبنی شمه شیر تحت برند چالتا فارم محصولاتی با کیفیت جهانی تولید میکنیم و درجهت تحقق اهداف ومسئولیت های خود از دانش و تخصص بالا، تجهیزات و ماشین آلات مدرن، مواد اولیه با کیفیت وپایبندی براصول اخلاق حرفه ای و صداقت بهره می‌بریم تا بتوانیم درراستای رسالت خود مبنی برحمایت از صنعت دام وصنعت لبنی وهمچنین ارتقاء کیفیت ها واستانداردها وایفای نقش موثر در سلامت غذایی، مقتدرانه و پایدارگام برداریم.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان اندرزگو، جنب بلوار صبا، ساختمان کیمیا، پلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانه: تهران، ورامین، شهرستان پیشوا، روستای چالتاسیان، خیابان شهید کوهی
کدپستی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱

BUTTERMILK POWDER

Prepared from
Pasteurized Sweet Buttermilk

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

BUTTERMILK POWDER

Product Description:

Buttermilk powder from SHAMEH SHIR factory is manufactured by spray drying, which is derived from the manufacture of sweet cream butter products.
Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance.
Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Protein in SNF min 33%
- Uniform fat content (Fat min 7%)
- Good emulsifying properties
- It contains no additives, flavors or preservatives

Suggested uses:

For human consumption and food industries

Packaging:

- 25 kg pack, inside polyethylene bag, outside composite bag
- Without any staples or metallic fasteners
- Net Weight: 25kg

Storage and shelf life:

Keep in cool and dry place (below 20°C)
Shelf life 12 months from the date of manufacture

پودر شیر کره

شرح محصول:

پودر شیر کره تولیدی شمه شیر، از خشک کردن شیر کره خارج شده از مراحل تهیه کره غیر لاکتیکی توسط اسپری درایر تولید می شود.
در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.
محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- پروتئین در ماده خشک بدون چربی حداقل ۳۳ درصد
- محتوای چربی یکنواخت (حداقل چربی ۷ درصد)
- قدرت امولسیون کنندگی خوب
- بدون هیچ گونه افزودنی، طعم دهنده و نگهدارنده

موارد مصرف:

برای مصارف انسانی و صنایع غذایی

بسته بندی:

- بسته های ۲۵ کیلوگرمی، داخل کیسه های پلی اتیلنی و بیرون پاکت های کامپوزیت
- بدون منگنه یا بست فلزی
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

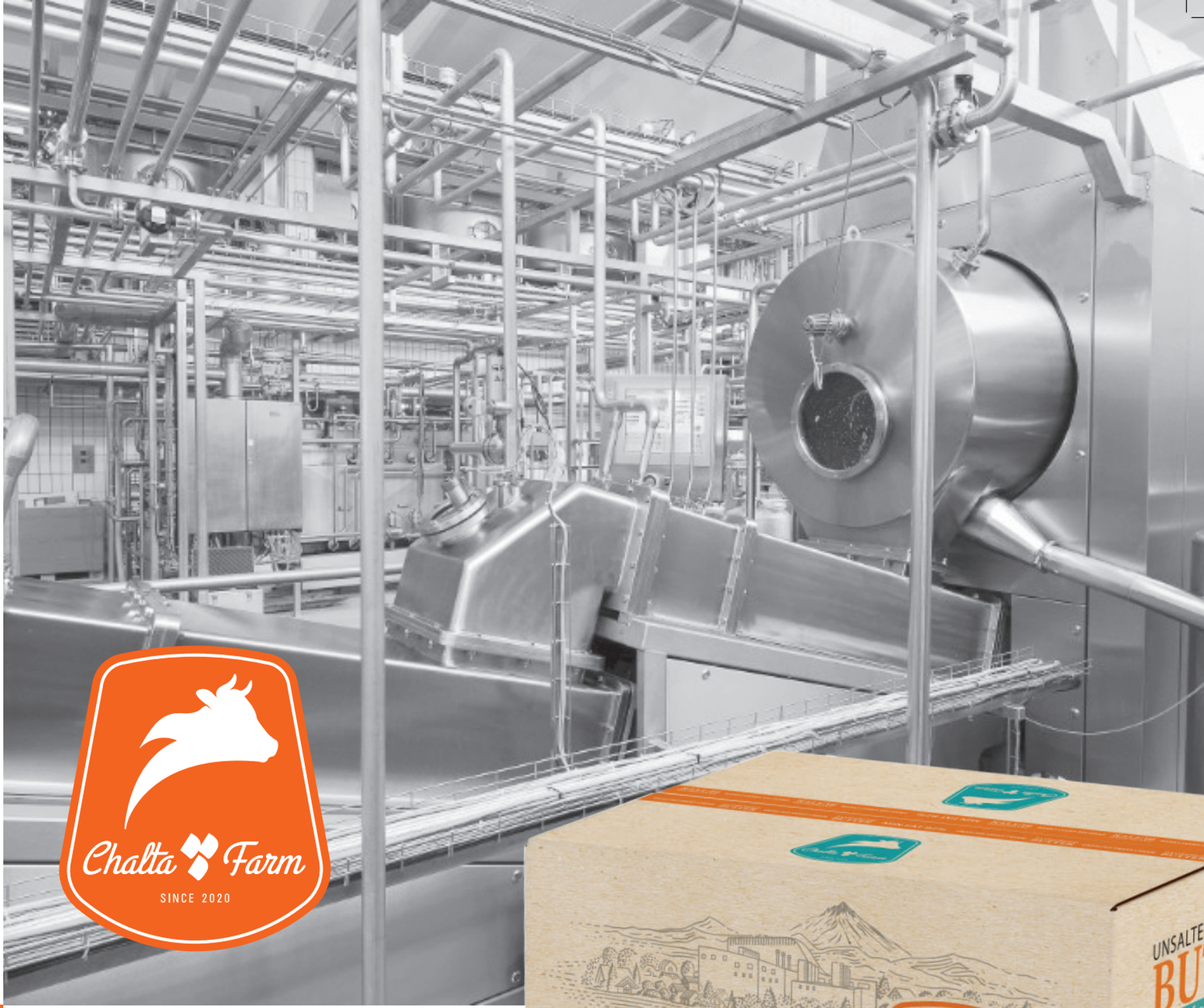
شرایط و مدت نگهداری:

نگهداری در شرایط دمایی کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد
مدت نگهداری از زمان تولید ۱۲ ماه

ما برای مخاطبان هدف خود درصنایع لبنی وغذایی که درجستجوی سازمانی پیشرو، معتبر و نوآورهستند، در شرکت فرآورده های لبنی شمه شیر تحت برند چالتا فارم محصولاتی با کیفیت جهانی تولید میکنیم و درجهت تحقق اهداف ومسئولیت های خود از دانش و تخصص بالا، تجهیزات و ماشین آلات مدرن، مواد اولیه با کیفیت وپایبندی براصول اخلاق حرفه ای و صداقت بهره می‌بریم تا بتوانیم درراستای رسالت خود مبنی برحمایت از صنعت دام وصنعت لبنی وهمچنین ارتقاء کیفیت ها واستانداردها وایفای نقش موثر در سلامت غذایی، مقتدرانه و پایدارگام برداریم.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان اندرزگو، جنب بلوار صبا، ساختمان کیمیا، پلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانه: تهران، ورامین، شهرستان پیشوا، روستای چالتاسیان، خیابان شهید کوهی
کدپستی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱



Chalta Farm
SINCE 2020

SWEET CREAM BUTTER

Unsalted

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

UNSALTED
Sweet Cream Butter

Product Description:

Unsalted sweet cream butter from SHAMEH SHIR factory is made from high quality pasteurized cream using world leading butter making technology.
Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance. Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Manufactured from pasteurized cream
- Is frozen after manufacture to preserve the pure and clean
- It contains no additives, flavors or preservatives
- Is ensure product consistency
- Light yellow color and creamy taste
- Good texture and body for cut and wrap and reprocessing applications

Suggested uses:

For human consumption and food industries, in their processing and use as a final product

Packaging:

- 25 kg block, inside polyethylene bag, outside 5-layer carton
- Without any staples or metallic fasteners
- Net Weight: 25kg

Storage and shelf life:

Keep frozen at -18°C to -30°C
Shelf life 24 months from the date of manufacture

کره غیر لاکتیکی
بدون نمک

شرح محصول:

کره غیر لاکتیکی بدون نمک تولیدی شرکت شمه شیر، از خامه پاستوریزه با کیفیت بالا و با استفاده از تکنولوژی روز دنیا تهیه می‌شود.
در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.
محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- تهیه شده از خامه پاستوریزه
- منجمد شده بلافاصله پس از تولید به منظور حفظ کیفیت محصول
- بدون هیچ گونه افزودنی، طعم دهنده و نگهدارنده
- اطمینان از ثبات محصول
- رنگ زرد روشن و طعم خامه ای
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب برای برش و بسته بندی مجدد

موارد مصرف:

برای مصارف انسانی و صنایع غذایی، استفاده در فرایندها یا به عنوان محصول نهایی

بسته بندی:

- بسته های ۲۵ کیلوگرمی، داخل کیسه های پلی اتیلنی و بیرون کارتن ۵ لایه
- بدون منگنه یا بست فلزی
- وزن خالص: ۲۵ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

نگهداری در شرایط انجماد ۱۸- تا ۳۰- درجه سانتی گراد
مدت نگهداری از زمان تولید ۲۴ ماه

ما برای مخاطبان هدف خود درصنایع لبنی وغذایی که درجستجوی سازمانی پیشرو، معتبر و نوآورهستند، در شرکت فرآورده های لبنی شمه شیر تحت برند چالتا فارم محصولاتی با کیفیت جهانی تولید میکنیم و درجهت تحقق اهداف ومسئولیت های خود از دانش و تخصص بالا، تجهیزات و ماشین آلات مدرن، مواد اولیه با کیفیت وپایبندی براصول اخلاق حرفه ای و صداقت بهره می‌بریم تا بتوانیم درراستای رسالت خود مبنی برحمایت از صنعت دام وصنعت لبنی وهمچنین ارتقاء کیفیت ها واستانداردها وایفای نقش موثر در سلامت غذایی، مقتدرانه و پایدارگام برداریم.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان اندرزگو، جنب بلوار صبا، ساختمان کیمیا، پلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانه: تهران، ورامین، شهرستان پیشوا، روستای چالتاسیان، خیابان شهید کوهی
کدپستی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱

Chalta Farm
SINCE 2020

EVAPORATED SKIM MILK

Prepared from
Fresh Pasteurized Cow's Milk

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

EVAPORATED
Skim Milk

Product Description:

Evaporated skim milk from SHAMEH SHIR factory is made from high quality fresh pasteurized skim milk using world leading concentration technology that obtained by partial removal of water from skim milk. The product swiftly frozen to lock in the natural, fresh and quality. Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance.

Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Manufactured from fresh cow's milk
- Low fat content
- Is frozen after manufacture to preserve the quality
- It contains no additives, flavors or preservatives
- Is ensure product consistency
- Creamy to Light creamy color
- Suitable texture and physical structure

Suggested uses:

For human consumption and food industries

Packaging:

- 5 kg packs, inside polyethylene bag, outside 5-layer carton
- Net Weight: 10 (2×5) kg

Storage and shelf life:

Keep frozen at -18°C to -30°C

Best before used 3 months

شیر تبخیر شده
بدون چربی

شرح محصول:

شیر تبخیر شده شرکت شمه شیر از شیر با کیفیت بدون چربی و پاستوریزه، با استفاده از تکنولوژی روز تغلیظ دنیا با خارج کردن بخشی از آب شیر بدست می آید. برای حفظ کیفیت، محصول به سرعت منجمد می شود.

در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.

محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- تولید شده از شیر تازه گاو
- محتوای چربی اندک
- منجمد شده پس از تولید به منظور حفظ کیفیت محصول
- بدون هیچ گونه افزودنی، طعم دهنده و نگهدارنده
- اطمینان از ثبات محصول
- رنگ کرم یا کرم روشن
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

برای مصارف انسانی و صنایع غذایی

بسته بندی:

- بسته های ۵ کیلوگرمی، داخل کیسه های پلی اتیلنی و بیرون کارتن ۵ لایه
- وزن خالص: (۲×۵) ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

نگهداری در شرایط انجماد ۱۸- تا ۳۰- درجه سانتی گراد

بهترین زمان مصرف ۳ ماه

ما برای مخاطبان هدف خود درصنایع لبنی وغذایی که درجستجوی سازمانی پیشرو، معتبر و نوآورهستند، در شرکت فرآورده های لبنی شمه شیر تحت برند چالتا فارم محصولاتی با کیفیت جهانی تولید میکنیم و درجهت تحقق اهداف ومسئولیت های خود از دانش و تخصص بالا، تجهیزات و ماشین آلات مدرن، مواد اولیه با کیفیت وپایبندی براصول اخلاق حرفه ای و صداقت بهره می‌بریم تا بتوانیم درراستای رسالت خود مبنی برحمایت از صنعت دام وصنعت لبنی وهمچنین ارتقاء کیفیت ها واستانداردها وایفای نقش موثر در سلامت غذایی، مقتدرانه و پایدارگام برداریم.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان اندرزگو، جنب بلوار صبا، ساختمان کیمیا، پلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانه: تهران، ورامین، شهرستان پیشوا، روستای چالتاسیان، خیابان شهید کوهی
کدپستی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱

Chalta Farm
SINCE 2020

EVAPORATED WHOLE MILK

Prepared from
Fresh Pasteurized Cow's Milk

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

EVAPORATED
Whole Milk

Product Description:

Evaporated whole milk from SHAMEH SHIR factory is made from high quality fresh pasteurized whole milk using world leading concentration technology that obtained by partial removal of water from Whole milk . The product swiftly frozen to lock in the natural, fresh and quality.
Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance.
Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Manufactured from fresh cow's milk
- High fat content
- Is frozen after manufacture to preserve the quality
- It contains no additives, flavors or preservatives
- Is ensure product consistency
- Creamy to Light creamy color
- Suitable texture and physical structure

Suggested uses:

For human consumption and food industries

Packaging:

- 5 kg packs, inside polyethylene bag, outside 5-layer carton
- Net Weight: 10 (2×5) kg

Storage and shelf life:

Keep frozen at -18°C to -30°C
Best before used 3 months

شیر تبخیر شده
کامل

شرح محصول:

شیر تبخیر شده کامل شرکت شمه شیر از شیر با کیفیت و پاستوریزه، با استفاده از تکنولوژی روز دنیا تولید می شود. این محصول با خارج کردن بخشی از آب شیر کامل توسط سیستم های پیشرفته تغلیظ بدست می آید. برای حفظ کیفیت محصول به سرعت منجمد می شود.
در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.
محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- تولید شده از شیر تازه گاو
- محتوای چربی بالا
- منجمد شده پس از تولید به منظور حفظ کیفیت محصول
- بدون هیچ گونه افزودنی، طعم دهنده و نگهدارنده
- اطمینان از ثبات محصول
- رنگ کرم یا کرم روشن
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

برای مصارف انسانی و صنایع غذایی

بسته بندی:

- بسته های ۵ کیلوگرمی، داخل کیسه های پلی اتیلنی و بیرون کارتن ۵ لایه
- وزن خالص: (۲×۵) ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

نگهداری در شرایط انجماد ۱۸- تا ۳۰- درجه سانتی گراد
بهترین زمان مصرف ۳ ماه

ما برای مخاطبان هدف خود درصنایع لبنی وغذایی که درجستجوی سازمانی پیشرو، معتبر و نوآورهستند، در شرکت فرآورده های لبنی شمه شیر تحت برند چالتا فارم محصولاتی با کیفیت جهانی تولید میکنیم و درجهت تحقق اهداف ومسئولیت های خود از دانش و تخصص بالا، تجهیزات و ماشین آلات مدرن، مواد اولیه با کیفیت وپایبندی براصول اخلاق حرفه ای و صداقت بهره می‌بریم تا بتوانیم درراستای رسالت خود مبنی برحمایت از صنعت دام وصنعت لبنی وهمچنین ارتقاء کیفیت ها واستانداردها وایفای نقش موثر در سلامت غذایی، مقتدرانه و پایدارگام برداریم.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان اندرزگو، جنب بلوار صبا، ساختمان کیمیا، پلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانه: تهران، ورامین، شهرستان پیشوا، روستای چالتاسیان، خیابان شهید کوهی
کدپستی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱

Chalta Farm
SINCE 2020

PASTEURIZED CREAM

Fat 40%

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

PASTEURIZED CREAM
Fat 40%

Product Description:
Pasteurized Cream from SHAMEH SHIR factory is made from high quality fresh milk. The product swiftly frozen to lock in the natural, fresh and creamy flavor. Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance. Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:
- Manufactured from fresh cow's milk
- Is frozen after manufacture to preserve the pure and clean
- It contains no additives, flavors or preservatives
- Is ensure product consistency
- Creamy to Light creamy color and creamy taste
- Suitable texture and physical structure

Suggested uses:
For human consumption and food industries, in many dairy and non-dairy products

Packaging:
- 5 kg packs, inside polyethylene bag, outside 5-layer carton
- Net Weight: 10 (2×5) kg

Storage and shelf life:
Keep frozen at -18°C to -30°C
Best before used 6 months

خـــامه پاســـتوریزه
چربی ۴۰٪

شرح محصول:
خامه تولیدی شرکت شمه شیر از شیر تازه و با کیفیت بالا و با استفاده از تکنولوژی روز دنیا تولید می شود. خامه تولید شده برای حفظ طعم طبیعی و خامه ای محصول به سرعت منجمد می شود.
در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.
محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:
- تولید شده از شیر تازه گاو
- منجمد شده پس از تولید به منظور حفظ کیفیت محصول
- بدون هیچ گونه افزودنی، طعم دهنده و نگهدارنده
- اطمینان از ثبات محصول
- رنگ کرم یا کرم روشن و طعم خامه ای
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:
بـرای مصـارف انسـانی و صنایـع غذایـی، در تولیـد بسـیاری از محصـولات لبنـی و غیـر لبنـی

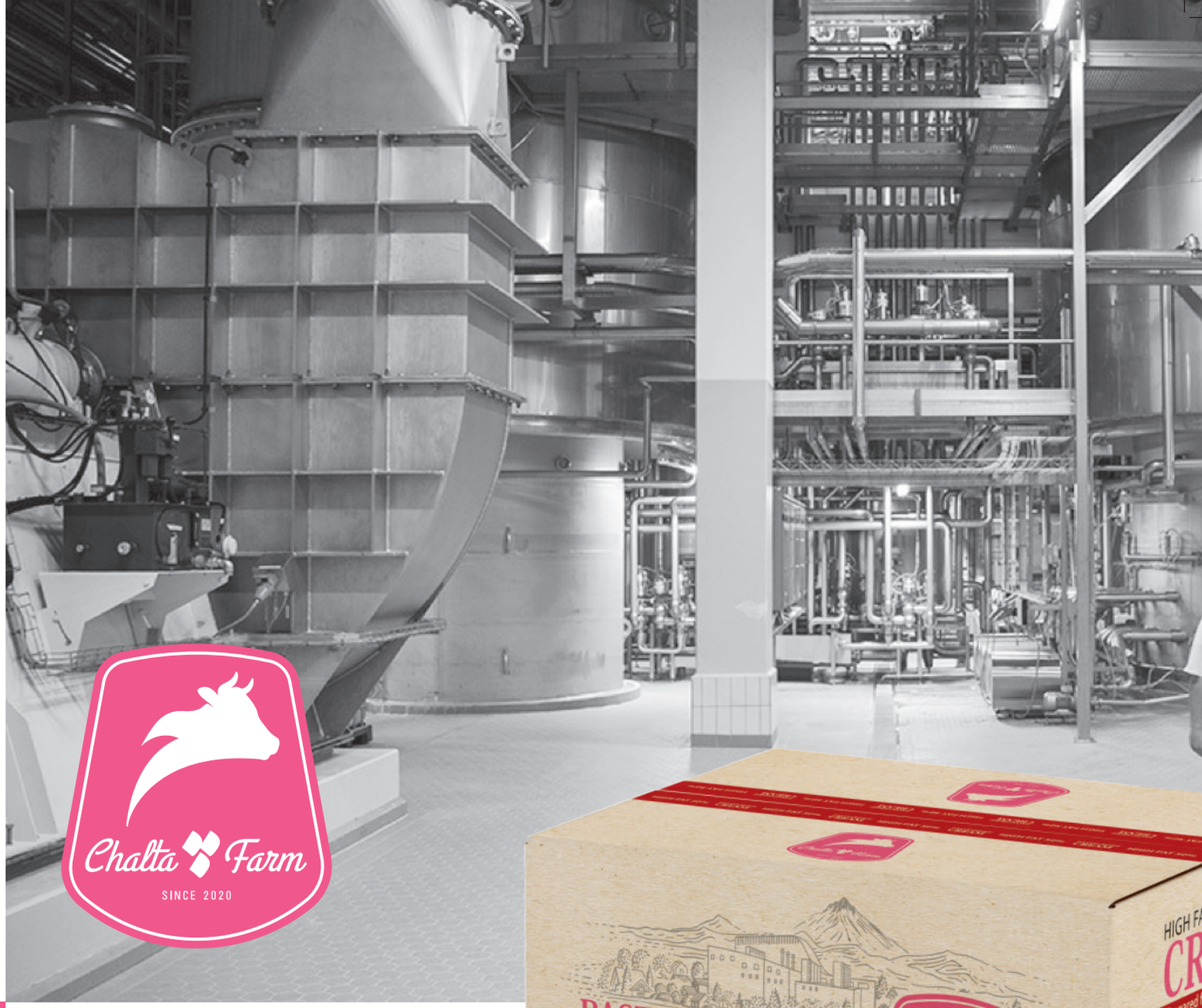
بسته بندی:
- بسـته هـای ۵ کیلوگرمـی، داخـل کیسـه هـای پلـی اتیلنـی و بیـرون کارتـن ۵ لایه
- وزن خالص: (۲×۵) ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:
نگهداری در شرایط انجماد ۱۸- تا ۳۰- درجه سانتی گراد
بهترین زمان مصرف ۶ ماه

مـا بـرای مخاطبـان هـدف خـود درصنایـع لبنـی وغذایـی کـه درجسـتجوی سـازمانی پیشـرو، معتبـر و نوآورهسـتند، در شـرکت فـرآورده هـای لبنـی شـمه شـیر تحـت برنـد چالتـا فـارم محصولاتـی بـا کیفیـت جهانـی تولیـد میکنیـم و درجهـت تحقـق اهـداف ومسـئولیت هـای خـود از دانـش و تخصـص بـالا، تجهیـزات و ماشـین آلات مـدرن، مـواد اولیـه بـا کیفیـت وپایینـدی براصـول اخـلاق حرفـه ای و صداقـت بهـره می‌بریـم تـا بتوانیـم درراسـتای رسـالت خـود مبنـی برحمایـت از صنعـت دام وصنعـت لبنـی وهمچنیـن ارتقـاء کیفیـت هـا واسـتانداردها وایفـای نقـش موثـر در سـلامت غذایـی، مقتدرانـه و پایـدارگام برداریـم.

دفتـر مرکـزی: تهـران، خیابـان اندرزگـو، جنـب بلوار صبا، سـاختمان کیمیا، پـلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانـــه: تهـــران، ورامیـــن، شهرســـتان پیشـــوا، روســـتای چالتاســـیان، خیابـــان شـــهید کوهـــی
کدپسـتی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفـن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱



Chalta Farm
SINCE 2020

PASTEURIZED CREAM

High Fat 50%

www.shamehshir.com
info@shamehshir.com

PASTEURIZED CREAM
High Fat 50%

Product Description:

Pasteurized Cream from SHAMEH SHIR factory is made from high quality fresh milk. The product swiftly frozen to lock in the natural, fresh and creamy flavor. Our products and ingredients are tested throughout the supply chain, from farm to final product release, using international recognized test methods to verify quality and compliance. Our products and ingredients are packed in food grade packaging for protection and be traced with the serial numbers inserted on the package.

Product Features:

- Manufactured from fresh cow's milk
- Is frozen after manufacture to preserve the pure and clean
- It contains no additives, flavors or preservatives
- Is ensure product consistency
- Creamy to Light creamy color and creamy taste
- Suitable texture and physical structure

Suggested uses:

For human consumption and food industries, in many dairy and non-dairy products

Packaging:

- 5 kg packs, inside polyethylene bag, outside 5-layer carton
- Net Weight: 10 (2×5) kg

Storage and shelf life:

Keep frozen at -18°C to -30°C
Best before used 6 months

خـــامه پاســـتوریزه
پرچرب ۵۰٪

شرح محصول:

خامه تولیدی شرکت شمه شیر از شیر تازه و با کیفیت بالا و با استفاده از تکنولوژی روز دنیا تولید می شود. خامه تولید شده برای حفظ طعم طبیعی و خامه ای محصول به سرعت منجمد می شود.
در این مجموعه به منظور بررسی و تایید کیفیت محصول نهایی، آزمایشات مطابق با استانداردهای جهانی در سراسر زنجیره، از تامین تا عرضه محصول انجام می شود.
محصولات در بسته بندی های غذایی ارائه می شوند و با سریال نامبرهای درج شده بر روی بسته بندی قابل ردیابی می باشند.

ویژگی های محصول:

- تولید شده از شیر تازه گاو
- منجمـد شـده پـس از تولید بـه منظور حفظ کیفیـت محصول
- بدون هیچ گونه افزودنی، طعم دهنده و نگهدارنده
- اطمینان از ثبات محصول
- رنگ کرم یا کرم روشن و طعم خامه ای
- بافت و ساختار فیزیکی مناسب

موارد مصرف:

بـرای مصـارف انسـانی و صنایـع غذایـی، در تولیـد بسـیاری از محصـولات لبنـی و غیـر لبنـی

بسته بندی:

- بسـته هـای ۵ کیلوگرمـی، داخـل کیسـه هـای پلـی اتیلنـی و بیـرون کارتـن ۵ لایه
- وزن خالص: (۵×۲) ۱۰ کیلوگرم

شرایط و مدت نگهداری:

نگهداری در شرایط انجماد ۱۸- تا ۳۰- درجه سانتی گراد
بهترین زمان مصرف ۶ ماه

مـا بـرای مخاطبـان هـدف خـود درصنایـع لبنـی وغذایـی کـه درجسـتجوی سـازمانی پیشـرو، معتبـر و نوآورهسـتند، در شـرکت فـرآورده هـای لبنـی شـمه شـیر تحـت برنـد چالتـا فـارم محصولاتـی بـا کیفیـت جهانـی تولیـد میکنیـم و درجهـت تحقـق اهـداف ومسـئولیت هـای خـود از دانـش و تخصـص بـالا، تجهیـزات و ماشـین آلات مـدرن، مـواد اولیـه بـا کیفیـت وپایینـدی براصـول اخـلاق حرفـه ای و صداقـت بهـره می‌بریـم تـا بتوانیـم درراسـتای رسـالت خـود مبنـی برحمایـت از صنعـت دام وصنعـت لبنـی وهمچنیـن ارتقـاء کیفیـت هـا واسـتانداردها وایفـای نقـش موثـر در سـلامت غذایـی، مقتدرانـه و پایـدارگام برداریـم.

دفتـر مرکـزی: تهـران، خیابـان اندرزگـو، جنـب بلوار صبا، سـاختمان کیمیا، پـلاک ۱۷، طبقه ۵، واحد ۵۰۲
تلفن: ۷۹۲۳ ۲۶۶۵ - ۰۲۱

کارخانـــه: تهـــران، ورامیـــن، شهرســـتان پیشـــوا، روســـتای چالتاســـیان، خیابـــان شـــهید کوهـــی
کدپسـتی : ۳۳۸۴۱۶۱۰۹۲ تلفـن: ۳۰۹۰ ۳۶۹۰ - ۰۲۱