وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی
سازمان تامین اجتماعی
شرکت سرمایه‌گذاری تامین اجتماعی
گروه سرمایه‌گذاری کشت و دام و صنایع لبنی تامین

نماد پالایش شیر ایران



فارسی
العربیه
English
русский

محصولی ناب از طبیعت ناب زاگرس

A pure product from the pure nature of Zagros

ZAGSHIR

نماد پالایش شیر ایران

زاگشیر در مسیر پیشرفت

در مدت کوتاه ۴ سال پس از افتتاح

Zagshir is on the way to progress

In a short period of 4 years after opening

زاكشير في طريق التقدم

خلال فترة قصيرة مدتها ۴ سنوات بعد الافتتاح

Загшир на пути к прогрессу

За короткий период в 4 года после открытия

سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان غذا و دارو IFDA

سازمان بهداشتی بهره برداری دامپزشکی کشور

کد پروانه بهداشتی بهره برداری دامپزشکی



ISO 9001 CERTIFIED

ISO 22000 CERTIFIED

ISO 10002 CERTIFIED

ISO 10004 CERTIFIED

ISO 14001 CERTIFIED

ISO 45001 CERTIFIED

HACCP CERTIFIED

GMP CERTIFIED

ISO IMS CERTIFIED

استان لرستان، نگین سرسبز رشته‌کوه‌های زاگرس، با برخورداری از منابع غنی آب و خاک و موقعیت جغرافیایی راهبردی در محور ارتباطی غرب به شرق و شمال به جنوب کشـــور، یکی از مهم‌ترین قطب‌های دامپروری ایران به شمار می‌رود. این سرسبزی و ظرفیت طبیعی، بســـتر مناسبی برای تولید محصـــولات دامی با کیفیت و در سطح جهانی فراهم کرده و نقش مهمی در توسعه کشـــاورزی، دامپروری و اشتغال منطقه دارد.در همین راستا، شرکت صنایع غذایی دامون زاگرس بروجرد (سهامی خاص) با برند تجاری زاگشـــیر در فروردین ۱۴۰۱ با هدف تحقق سلامت جهانی فعالیت خود را آغاز کرد. این شرکت در فاز نخست با بهره‌گیری از مدیریت دانش، نیروی متخصص و تجهیزات مدرن مطابق با استانداردهای روز دنیا، تولید شیرخشـک صنعتی، پودر پرمیت و خامه را در دستور کار قرار داده و مســـیر ارزش‌آفرینی در صنعت لبنیات را آغاز کرده است.زاگشـــیر با رویکرد نوآوری و توسعه، در مسیر تکمیل زنجیره ارزش لبنیات گام برداشته و مشارکت در تولید محصولاتی مانند شیرخشک نوزاد، کره حیوانی، لاکتوز دارویی و خوراکی را در برنامه‌های عملیاتی خود قرار داده است. این شرکت به عنوان یکی از مجموعه‌های توسعه‌یافته در تولید محصـــولات استراتژیک حوزه امنیت غذایی و زنجیره لبنیات شناخته می‌شود و در مســـیر تبدیل شدن به نماد پالایش شیر ایران حرکت می‌کند.

تُعتبر محافظة لورستان، جوهرة جبال زاغروس الخضـــراء، بفضـــل مواردها المائية والتربة الغنية وموقعها الجغرافي الاستراتيجي على محور المواصلات بين غرب البلاد وشرقها، وبين شمالها وجنوبها، واحدة من أهم مراكز تربية الماشية في إيران. توفر هذه المســـاحات الخضـــراء المورقة والإمكانات الطبيعية أساساً مثالياً لإنتاج منتجات حيوانية عالية الجودة وعالمية المســـتوى، مما يلعب دوراً حيوياً في تنمية الزراعة وتربية الماشية وتوفير فرص العمل في المنطقة. وفي هذا الصـــدد، بدأت شركة دامون زاغروس للصـــناعات الغذائية (شركة خاصة محدودة)، التي تعمل تحت اسم "زاغشـــير"، عملياتها في مارس ۲۰۲۲ بهدف تحقيق الصـحة العالمية. في مرحلتها الأولى، أعطت الشـركة الأولوية لإنتاج مسـحوق الحليب الصـــناعي ومسحوق البيرميت والقشدة، مستفيدة من إدارة المعرفة والموظفين المتخصـصـين والمعدات الحديثة بما يتماشى مع أحدث المعايير العالمية، وبذلك انطلقت في مسـار خلق القيمة ضمن صناعة الألبان. وبنهج مبتكر وتطويري، انتقلت "زاغشـــــير" إلى استكمال سلســـــلة القيمة في صناعة الألبان، بما في ذلك إنتاج حليب الأطفال، والزبدة الحيوانية، واللاكتوز الصيدلاني والغذائي، من بين منتجات أخرى. وتُعرف الشركة بأنها واحدة من أكثر الكيانات تطوراً في إنتاج المنتجات الاستراتيجية للأمن الغذائي وسلسلة الألبان، وتسير نحو أن تصـبح رمزاً لتصنيع الحليب في إيران.

Lorestan Province, the green gem of the Zagros Mountains, is one of Iran's most important livestock farming hubs, thanks to its rich water and soil resources and strategic geographical location on the country's west-to-east and north-to-south communication axis. This lush greenery and natural potential provide an ideal foundation for producing high-quality, world-class livestock products and play a vital role in the development of agriculture, animal husbandry, and employment in the region. In this regard, the Damon Zagros Food Industries Company (a private company) launched its operations in March 2022 under the brand name Zagshir, with the goal of achieving global health. In its first phase, the company has prioritized the production of industrial milk powder, permitt powder, and cream, leveraging knowledge management, specialized personnel, and modern equipment in line with global standards, thereby embarking on a path of value creation in the dairy industry. With an innovative and developmental approach, Zagshir has moved to complete the dairy value chain, including the production of infant formula, animal butter, pharmaceutical lactose, and food-grade lactose. The company is recognized as one of the developed entities in the production of strategic products for food security and the dairy chain, and is moving toward becoming the symbol of Iran's milk processing.

Провинция Лорестан, «зеленая жемчужина» гор Загрос, благодаря своим богатым водным и почвенным ресурсам, а также стратегическому географическому положению на транспортной оси страны, связывающей запад с востоком и север с югом, считается одним из важнейших центров животноводства в Иране. Эта зелень и природный потенциал создают идеальную основу для производства высококачественной продукции животноводства мирового уровня, играя жизненно важную роль в развитии сельского хозяйства, животноводства и занятости в регионе. В связи с этим компания «Damon Zagros Food Industries» (частная компания с ограниченной ответственностью), действующая под торговым брендом «Zagshir», начала свою деятельность в марте 2022 года с целью обеспечения здоровья во всем мире.

На первом этапе компания уделила приоритетное внимание производству промышленного сухого молока, сухого пермеата и сливок, используя управление знаниями, квалифицированный персонал и современное оборудование в соответствии с новейшими мировыми стандартами, тем самым вступив на путь создания добавленной стоимости в молочной промышленности. Следуя инновационному и ориентированному на развитие подходу, «Загшир» приступила к формированию полной цепочки создания стоимости в молочной отрасли, включая производство детских смесей, сливочного масла, лактозы фармацевтического и пищевого качества, а также других продуктов. Компания признана одним из наиболее развитых предприятий по производству стратегически важных продуктов для обеспечения продовольственной безопасности и цепочки поставок молочной продукции и находится на пути к тому, чтобы стать эталоном в области переработки молока в Иране.



Skimmed Milk Powder

ANALYSIS REPORT

Row	Test Performed	Result	Acceptable Range	Reference
1	Moisture	≤ 4	≤ 5	INSO 2012
2	Ash	≤ 8	> 7.6, ≤ 8.2	INSO 2012
4	Titratable Acidity	normal	-	INSO 2012
5	Protein	34 apro	-	INSO 2012
6	Lactose	approx 50.55	≥ 45, ≤ 55	INSO 2012
7	Sulfide (as Lactate)	≤ 0.15	< 0.15	INSO 2012
8	Solubility in Cold Water	insoluble	-	INSO 2012
9	Fat	≤ 1	< 1	INSO 2012
10	Acidity	≤ 1	< 1	INSO 2012
11	Anti-caking Agent	negative	negative	INSO 2012
12	Diatase	A	A-B	INSO 2012
13	Starch	≤ 10	< 10	INSO 2406
14	Heat-stable Bacteria	negative	negative	INSO 2406
15	Salmonella	negative	negative	INSO 2406
16	Total Coliforms	≤ 3000	≤ 3000	INSO 2406
17	Aflatoxin M1	≤ 1	ND	INSO 5925
18	Lead	≤ 0.2	ND	INSO 12968

QUALITY • SAFETY • TRUST

نماد پالایش شیر ایران

skim milk powder

شیرخشک بدون چربی:
الحليب المجفف خالي الدسم:

Сухое обезжиренное молоко

Product description:
Zagshir skim milk powder is prepared by drying pasteurized milk without fat by spray dryer method.

شرح محصول:
شیر خشک بدون چربی زاگشیر، پودری است که از خشک کردن شیر پاستوریزه شده بدون چربی به روش اسپری درایر تهیه می شود

وصف المنتج:حليب زغشير الجاف منزوع الدسم مطحونالذي يتم بسترته عن طريق تجفيف الحليب يتم تحضيره بدون دهون بطريقة التجفيف بالرش

Описание продукта:
Сухое обезжиренное молоко «Загшир» — это порошок полученный путем распылительной сушки пастеризованного обезжиренного молока.

Specification Product:
·Protein at least 34%
·High solubility
·Good taste without any additives

ویژگی های محصول:
پروتئین حداقل ۳۴ درصد
حلالیت بالا
طعم مطلوب بدون هیچگونه افزودنی

مواصفات المنتج: بروتين لا يقل عن ٣٤٪ ذوبان عالية طعم جيد بدون أي إضافات

Характеристики продукта:
Содержание белка: не менее 34%Высокая растворимостьПриятный вкусБез добавок

consumption:
For human consumption and food industries including dairy ,chocolate, cake and cookie industries protein, confectionary products and all kinds of powdered drinks , etc.

موارد مصرف:
برای مصارف انسانی و صنایع غذایی شامل صنایع لبنی، شکلات، کیک و کلوچه، پروتئینی فرآورده های قنادی و انواع نوشیدنیهای پودری و ...

دواعي الإستعمال:للاستهلاك البشري وصناعة المواد الغذائية بما في ذلكصناعات الألبان والشوكولاتة والكعك والبسكويت والبروتين منتجات الحلويات وجميع أنواع المشروبات المجففة و...

Области применения:
для потребления людьми и в пищевой промышленности, в том числе в производстве молочных продуктов, шоколада, тортов и печенья, белковых продуктов, кондитерских изделий, различных порошковых напитков и т. д.

Packing:
Packaging with multi-layer paper (composite) with inner layer, polyethylene lining and impervious to fat and moisture with weights of 20–25 kg.

بسته بندی:
بسته بندی با کاغذ چندلایه(کامپوزیت)
با لایه داخلی ، آستر پلی اتیلن و غیرقابل نفوذ
در مقابل چربی و رطوبت با اوزان ۲۵-۲۰ کیلوگرمی

التعبئة: التغليف بورق متعدد الطبقات (مركب) مع طبقة داخلية وبطانة من البولي إيثيلين وغير منفذة ضد الدهون والرطوبة بأوزان ٢٠-٢٥ كجم

Упаковка:
Упаковывается в многослойную (композитную) бумагу с внутренним слоем, покрытым полиэтиленом и защищающим от жира и влаги, в упаковках весом 20–25 кг.

Conditions and duration of storage:
Store in a dry and cool place
24 months from the time of production

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

شروط التخزين ومدته:يخزن في مكان جاف وبارد (أقل من ٢٥ درجة مئوية)فترة تخزين ٢٤ شهرًا من وقت الإنتاج

Условия хранения и срок годности:·
Хранить в прохладном сухом месте (при температуре не выше 25 °C).·
Срок годности: 24 месяца с даты изготовления.

ZAGSHIR
محصولی ناب از طبیعت ناب زاگرس
A pure product from the pure nature of Zagros


Whole milk powder
ANALYSIS REPORT
Row | Tests performed | Test results | Acceptable limits | Reference
1 | Moisture content | <4 | <=5 | INSO 2012
2 | Total ash | 6 apro | >5 ، <=6 | INSO 2012
3 | Evaluation of organoleptic properties | Suitable | Natural | INSO 2012
4 | Protein | 33 apro | <31 | INSO 2012
5 | Lactose | 40 apro | >38 ، <40 | INSO 2012
6 | Acidity expressed as lactic acid | <0/15 | <=0/15 | INSO 2012
7 | Texture | Suitable | Uniform and not clumping | INSO 2012
8 | Fat | 27 apro | >26 ، <42 | INSO 2012
9 | Solubility index | <1 | <1 | INSO 2012
10 | Antibiotics | Negative | Negative | INSO I 2012
11 | Particle disc | A | A-B | INSO 2012
12 | Total coliform count | <10 | <=10 | INSO 2406
13 | Identification of Escherichia coli | Negative | Negative | INSO 2406
14 | Identification of Staphylococcus aureus | Negative | Negative | INSO 2406
15 | Total microorganism count | <30000 | <=100000 | INSO 2406
16 | Aflatoxin M1 | ND | <1 | INSO 5925
17 | Lead | ND | <0/2 | INSO 12968
QUALITY • SAFETY • TRUST
Whole
شیر خشک پاستوریزه کامل
ساخت ایران
زاگشیر
zagshir
صنایع غذایی دامون زاگرس بروجرد
شیرخشک پاستوریزه کامل
تهیه شده از شیر تازه گاو
Produced From Fresh Cows Milk
تولید شده به روش اسپری (افشان)
Produced by Spray Dried Method
نوع مصرف : صنایع غذایی
Type of consumption: Food industry
درجای خشک وخنک نگهداری شود
وزن خالص ۲۵±۰/۲۵ کیلوگرم
کد IRC :
۶۷۳۰۵۲۳۱۴
BRSM
ISO 22000:2018
ISO 9001:2015
HACCP
AE۹۱-E۴۰۱۱
۱۰۰۰۰۱۸۱۷
E۸/۱۱E۸۵
درجه ۱
آدرس: بروجرد - میدان گیتاله مروه‌دشتی - کوبسز ۶ باقده ملایر
تلفن: ۴۲۶-۹۴۱۶ | تلفن پستی: ۰۹۱۸۸۶۹۴۰۰
فکس: ۴۲۶-۹۸۶۳ - ۴۲۶-۹۸۹۱
تاریخ تولید :
تاریخ انقضاء :
سری ساخت :
Whole milk powder
شیر خشک پاستوریزه کامل

نماد پالایش شیر ایران

Сухое цельное молоко:

Описание продукта:
Сухое цельное молоко «Загшир» производится методом распылительной сушки свежего пастеризованного цельного молока.

Характеристики продукта:
содержание белка не менее 34%;
высокое содержание жира (не менее 26%);
приятный вкус; без добавок.

Области применения:
Для потребления людьми и в пищевой промышленности, в том числе в производстве молочных, шоколадных, кондитерских и хлебобулочных изделий и т. д.

Упаковка:
Многослойная композитная бумажная упаковка с внутренним герметичным полиэтиленовым вкладышем, обеспечивающим защиту от проникновения жира и влаги.Масса нетто: 25 кг.

Условия хранения и срок годности:
Хранить в прохладном сухом месте (при температуре не выше 20 °C).
Срок годности с даты изготовления: 18 месяцев.

پودر شیر خشک کامل :

مسحوق الحليب كامل الدسم :

شرح محصول:
شیر خشک کامل تولیدی زاگشیر
پودری است که از خشک کردن شیر کامل تازه پاستوریزه با روش اسپری درایر تهیه می شود

وصف المنتج:
حليب مجفف كامل الدسم يتم إنتاجه في زاكشير إنه مسحوق مصنوع من تجفيف الحليب الطازج المبستر كامل الدسم يتم تحضيره بطريقة التجفيف بالرش

ویژگی های محصول:
پروتئین حداقل ۳۳ درصد
محتوای چربی بالا (حداقل درصد چربی ۲۶ درصد)
طعم مطلوب بدون هیچگونه افزودنی

مواصفات المنتج: بروتين على الأقل ٣٣٪ نسبة عالية من الدهون (على الأقل ٢٦٪ دهون) طعم جيد بدون أي إضافات

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

دواعي الإستعمال :للاستهلاك البشري وصناعة المواد الغذائية بما في ذلك منتجات الألبان والشوكولاتة والحلويات والمخبوزات...

بسته بندی:
بسته بندی با کاغذ چندلایه(کامپوزیت)
با لایه داخلی ، آستر پلی اتیلن و غیرقابل نفوذ
در مقابل چربی و رطوبت با وزن ۲۵ کیلوگرمی

التعبئة والتغليف:بورق متعدد الطبقات(مركّب)مع طبقة داخلية ،وبطانة من البولي إيثيلين وغير منفذة للدهون والرطوبة بوزن ٢٥كيلوغرامًا

شرایط و مدت نگهداری:
نگهداری در جای خشک و خنک (کمتر از ۲۰ درجه سانتی گراد)
مدت نگهداری از زمان تولید ۱۸ ماه

شروط التخزين ومدته:يحفظ في مكان جاف وبارد (أقل من ٢٠ درجة مئوية).فترة تخزين ١٨ شهرًا من وقت الإنتاج

whole milk powder :

Product description
Whole milk powder produced by Zagshir is a powder that is prepared by drying fresh pasteurized whole milk with a spray dryer method.

Specification Product:
Protein at least 33 %
High fat content
Good taste without any additives

onsumption:
For human consumption and food industries including dairy, chocolate, confectionery and bakery products, etc.

Packaging:
Packaging with multilayer paper(composite) with an inner layer ، polyethylene liner and impermeable to grease and moisture with a weight of 25 kilograms

Conditions and duration of storage:
·Store in a dry and cool place
·18 months from the time of production

ZAGSHIR
محصولی ناب از طبیعت ناب زاگرس
A pure product from the pure nature of Zagros



Row	Test Performed	Result	Acceptable Range	Reference
1	Moisture	≤ 4	≤ 5	INSO 2012
2	Ash	≤ 8	> 7.6, ≤ 8.2	INSO 2012
4	Titratable Acidity	normal	-	INSO 2012
5	Peroxide Value	approx 33	-	INSO 2012
6	Lactose	approx 50.55	≥ 45, ≤ 55	INSO 2012
7	Sulfide (as Lactate)	≤ 0.15	< 0.15	INSO 2012
8	Solubility in Cold Water	insoluble	-	INSO 2012
9	Fat	≤ 1	< 1	INSO 2012
10	Acidity	≤ 1	< 1	INSO 2012
11	Anti-caking Agent	negative	negative	INSO 2012
12	Diatase	A	A-B	INSO 2012
13	Starch	≤ 10	< 10	INSO 2406
14	Heat-stable Bacteria	negative	negative	INSO 2406
15	Salmonella	negative	negative	INSO 2406
16	Total Coliforms	≤ 3000	≤ 3000	INSO 2406
17	Aflatoxin M1	≤ 1	ND	INSO 5925
18	Lead	≤ 0.2	ND	INSO 12968

نماد پالایش شیر ایران

Instant skim milk powder

Product Description:

Instantly soluble skimmed milk powder is produced by spray drying pasteurized skimmed milk.

Specification Product:
·Protein at least 34%
·High solubility
·Good taste without any additives

consumption:
Instant-soluble milk powder, due to its high solubility, can be mixed with water and used as daily drinking milk for human consumption and in the food industry, including the dairy, chocolate , cake and cookie, protein, confectionery, and various powdered beverage industries, etc.

Packaging:
Packaging with multilayer paper(composite) with an inner layer ، polyethylene liner and impermeable to grease and moisture with a weight of 25 kilograms

Conditions and duration of storage:
Store in a dry and cool place
24 months from the time of production

شیرخشک بدون چربی فوری :

الحليب المجفف خالي الدسم:

شرح محصول:
شیر خشک بدون چربی با حلالیت فوری از خشک کردن شیر پاستوریزه شده بدون چربی به روش اسپری درایر تهیه می شود.

وصف المنتج:
مسحوق الحليب الخالي من الكريمة الذائب فوراً يُنتج عن طريق تجفيف الحليب الخالي من الكريمة المعقم بالرش.

ویژگی های محصول:
پروتئین حداقل ۳۴ درصد
حلالیت بالا
طعم مطلوب بدون هیچگونه افزودنی

مواصفات المنتج: بروتين لا يقل عن ٣٤٪ ذوبان عالية طعم جيد بدون أي إضافات

موارد مصرف:
برای مصارف انسانی و صنایع غذایی شامل صنایع لبنی، شکلات، کیک و کلوچه، پروتئینی فرآورده های قنادی و انواع نوشیدنیهای پودری و ...

التطبيقات: يمكن خلط الحليب المسحوق الذائب فوراً مع الماء، بفضل قابليته العالية للذوبان، ليُستخدم كمنتج حليبي يومي للاستهلاك البشري، وكذلك في الصناعات الغذائية، بما في ذلك قطاعات الألبان، والشوكولاتة، والكعك والمعجنات، والمنتجات البروتينية، والحلويات، ومختلف قطاعات المشروبات المسحوقة، من بين قطاعات أخرى.

بسته بندی:
بسته بندی با کاغذ چندلایه(کامپوزیت) با لایه داخلی ، آستر پلی اتیلن و غیرقابل نفوذ در مقابل چربی و رطوبت با وزن ۲۵ کیلوگرمی

التعبئة والتغليف: بورق متعدد الطبقات (مركّب) مع طبقة داخلية، وبطانة من البولي إيثيلين وغير منفذة للدهون والرطوبة بوزن ٢٥ كيلوغرامًا

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

شروط التخزين ومدته: يخزن في مكان جاف وبارد (أقل من ٢٥ درجة مئوية) فترة تخزين ٢٤ شهرًا من وقت الإنتاج

Обезжиренное быстрорастворимое сухое молоко :

Описание продукта:
Обезжиренное сухое молоко с мгновенной растворимостью производится путем сушки пастеризованного обезжиренного молока методом распылительной сушки.

Характеристики продукта:
Содержание белка: не менее 34%Высокая растворимостьПриятный вкусБез добавок

Области применения : Сухое молоко быстрого растворения благодаря высокой растворимости может смешиваться с водой и использоваться в качестве молока для ежедневного потребления человеком, а также в пищевой промышленности, включая молочную промышленность, производство шоколада, тортов и печенья, белковых продуктов, кондитерских изделий, различных порошковых напитков и ...

Упаковка:

Многослойная композитная бумажная упаковка с внутренним герметичным полиэтиленовым вкладышем, обеспечивающим защиту от проникновения жира и влаги.Масса нетто: 25 кг.

Условия хранения и срок годности:·
Хранить в прохладном сухом месте (при температуре не выше 25 °C).·
Срок годности: 24 месяца с даты изготовления.

ZAGSHIR

محصولی ناب از طبیعت ناب زاگرس

A pure product from the pure nature of Zagros

Permeate powder

ANALYSIS REPORT

Row	Performed	Test results	Acceptable limits	Reference
1	Moisture content	<=4		INSO 20265
2	Total ash	<14	<14	INSO 20265
4	Organoleptic properties assessment	Suitable	Natural	INSO 20265
5	Protein	<5	<5/1	INSO 20265
6	Lactose	76/2	>76	INSO 20265
8	Texture	Suitable	Uniform and non-clumping	INSO 20265
9	Fat	<1	<1.5	INSO 20265
10	Total coliform count	<10	<10	INSO 2406
11	Identification of Escherichia coli	Negative	Negative	INSO 2406
12	Identification of Staphylococcus aureus	Negative	Negative	INSO 2406
13	Total microbial count	<=30000	<=100000	INSO 2406
14	Aflatoxin M1	ND	<1	INSO 5925

QUALITY • SAFETY • TRUST

Permeate powder



نماد پالایش شیر ایران

Permeate powder

پودر پرمیت

Порошок пермит

پودر پرمیت

Permeate powder is actually the same whey powde
that is concentrated, dried and then turned into powder in the factory.
This powder contains large amounts of lactose and can be
used as a raw material in the food industry.

پودر پرمیت در واقع همان پودر آب پنیر است
که در کارخانه طی فرآیندهایی تغلیظ، خشک
و سپس تبدیل به پودر میشود .
این پودر حاوی مقادیر زیادی لاکتوز است
و قابلیت استفاده به عنوان ماده اولیه در صنایع غذایی را دارد .

مسحوق السماحمسحوق السماح هو في الواقع نفس مسحوق مصل اللبن والتي يتم تصنيعها في المصنع أثناء العمليات المركزة
والجافةومن ثم يتحول إلى مسحوق. يحتوي هذا المسحوق على كميات كبيرة من اللاكتوز ويمكن استخدامه كمادة خام في صناعة المواد الغذائية.

По сути, сухая сыворотка
это то же самое, что и сухая сыворотка которая проходит процесс концентрации сушки и измельчения на заводе с помощью различных технологических процессов. Этот порошок содержит высокий уровень лактозы и может использоваться в качестве сырья в пищевой промышленности.

Application of Permeat powder
It has many uses in various food industries
including confectionery, cookies and biscuits
pasta, snacks and puffs, bread production
instant soups, sauces and desserts, dairy products
meat products, etc.

کاربرد پودر پرمیت

در صنایع غذایی مختلف از جمله شیرینی پزی
کلوچه و بیسکوئیت، ماکارونی، انواع اسنک و پفک
تولید نان، سوپهای فوری، سسها و دسرها، فرآوردههای لبنی
فرآورده های گوشتی و .... کاربردهای زیادی دارد.

مسحوق السماح هو في الواقع نفس مسحوق مصل اللبن والتي يتم تصنيعها في المصنع أثناء العمليات المركزة
والجافةومن ثم يتحول إلى مسحوق. يحتوي هذا المسحوق على كميات كبيرة من اللاكتوز ويمكن استخدامه كمادة خام في صناعة المواد الغذائية.

Порошок Разрешение
широко используется
в различных отраслях пищевой промышленности, включая производство печенья и бисквитов, макаронных изделий различных снеков и воздушных закусок хлеба, супов быстрого приготовления соусов и десертов, молочных продуктов
мясных изделий и т. д.

Packaging:
Packaging with multilayer paper(composite)
with an inner layer ، polyethylene liner and impermeable
to grease and moisture with a weight of 25 kilograms

بسته بندی:
بسته بندی با کاغذ چندلایه(کامپوزیت)
با لایه داخلی ، آستر پلی اتیلن و غیرقابل نفوذ
در مقابل چربی و رطوبت با وزن ۲۵ کیلوگرمی

التعبئةوالتغليف:بورق متعدد الطبقات(مركّب)مع طبقة داخلية،وبطانة من البولي إيثيلين وغير منفذة للدهون والرطوبة بوزن ٢٥كيلوغرامًا

Упаковка:
Многослойная композитная бумажная упаковка с внутренним герметичным полиэтиленовым вкладышем, обеспечивающим защиту от проникновения жира и влаги.Масса нетто: 25 кг.

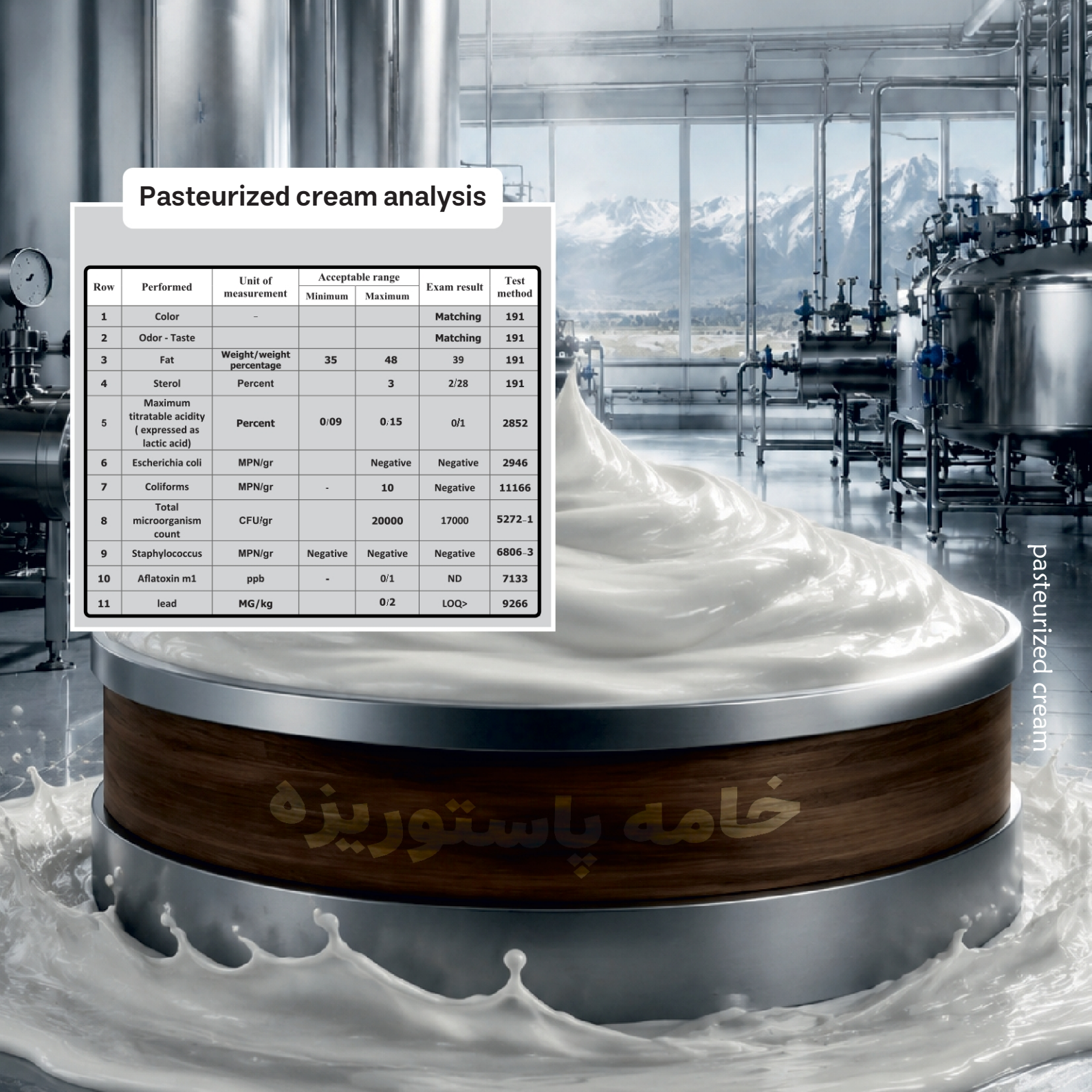
Conditions and duration of storage:
·Store in a dry and cool place
·24 months from the time of production

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

مسحوق السماح هو في الواقع نفس مسحوق مصل اللبن والتي يتم تصنيعها في المصنع أثناء العمليات المركزة
والجافةومن ثم يتحول إلى مسحوق. يحتوي هذا المسحوق على كميات كبيرة من اللاكتوز ويمكن استخدامه كمادة خام في صناعة المواد الغذائية.

Условия хранения и срок годности:
Хранить в прохладном сухом месте при температуре не выше 25 °C.
Срок годности: 24 месяца с даты изготовления.

ZAGSHIR
محصولی ناب از طبیعت ناب زاگرس
A pure product from the pure nature of Zagros



Pasteurized cream analysis

Row	Performed	Unit of measurement	Acceptable range		Exam result	Test method
			Minimum	Maximum		
1	Color	-			Matching	191
2	Odor - Taste				Matching	191
3	Fat	Weight/weight percentage	35	48	39	191
4	Sterol	Percent		3	2/28	191
5	Maximum titratable acidity (expressed as lactic acid)	Percent	0/09	0/15	0/1	2852
6	Escherichia coli	MPN/gr		Negative	Negative	2946
7	Coliforms	MPN/gr	-	10	Negative	11166
8	Total microorganism count	CFU/gr		20000	17000	5272-1
9	Staphylococcus	MPN/gr	Negative	Negative	Negative	6806-3
10	Aflatoxin m1	ppb	-	0/1	ND	7133
11	lead	MG/kg		0/2	LOQ>	9266

نماد پالایش شیر ایران



pasteurized cream :

خامه پاستوریزه :
كريمـــــة مبستـــــرة

Пастеризованные сливки

شرح محصول:
خامه تولیدی شرکت زاگشیر با استفاده از دستگاه های تمام اتوماتیک از شیر تازه و با کیفیت بدست می آید.

Product description
The cream produced by Zagshir company is obtained from fresh and high-quality milk using fully automatic machines.

fully automatic machines.

وصف المنتج:
يتم الحصول على القشطة التي تنتجها شركة زكشـــــــير من الحليب الطازج و عالي الجودة باستخدام آلات أوتوماتيكية بالكامل

Описание продукта:
Сливки, производимые компанией «Загшир», изготавливаются из свежего молока высокого качества с использованием полностью автоматизированного оборудования.

ویژگی های محصول :
تولید شده از شیر تازه گاو
بافت و ساختار فیزیکی مناسب

Specification Product
Produced from fresh cow's milk
Appropriate texture and physical structure

مواصفات المنتج : يتم إنتاجه من حليب البقر الطازج الملمس المناسب والبنية الجسدية

Характеристики продукта:
изготовлен из свежего коровьего молока и имеет соответствующую консистенцию.

موارد مصرف:
برای مصارف صنایع غذایی در تولید بسیاری از محصولات لبنی و غیر لبنی بکار می رود.

onsumption:
It is used for the food industry in the production of many dairy and non-dairy products.

دواعي الإستعمال:يتم استخدامه لصناعة المواد الغذائية في إنتاج العديد من منتجات الألبان وغير الألبان.

Области применения:
Используется в пищевой промышленности для производства множества молочных и немолочных продуктов.

ZAGSHIR

محصـــــولی ناب از طبیعـــــت ناب زاگـــــرس

A pure product from the pure nature of Zagros



Butter oil analysis

criteria	Analysis Results	Acceptable range	
		Min	Max
Flavor	Typical	-	-
Texture	Typical	-	-
Moisture	0.2	-	0.5
Fat	99.8	99.30	-
Acid	0.37	-	0.8
Melting Point	31.c	28.c	34.c

نماد پالایش شیر ایران

butter oil

Made from fresh cow's milk that, through a process, is transformed into several products and ultimately yields this beneficial oil.

Uses of animal fat:
One of the main features of animal fat is its very high smoke point (around 250 °C), which makes it a good oil for frying and cooking. The excellent aroma and flavor of Kermanshah animal fat are another of its features. For example, animal fat can be added at the beginning of cooking rice, or at the end, after it's fully cooked, a portion of the fat can be drizzled over the rice so it melts with the heat of the rice. Animal fat can also be used raw (as a substitute for butter).

Properties of animal fat:
reducing intestinal inflammation, relieving constipation, strengthening bones, boosting the immune system, rich in vitamins A, E, D, and K, and more...

Storage conditions:
Store in a cool, dry place in sealed containers.

روغن کره

تهیه شده از شیر تازه گاو که طی فرایندی تبدیل به چند محصول گشته و در پایان این روغن پرفایده به دست می آید.

موارد استفاده روغن کره:

یکی از ویژگی های اصلی روغن حیوانی داشتن نقطه دود بسیار بالای آن میباشد (حدود ۲۵۰ درجه سانتی گراد) که باعث میشود روغن خوبی برای سرخ کردن و پخت و پز باشد. عطر و طعم بسیار خوب روغن حیوانی کرمانشاهی یکی دیگر از ویژگی های روغن حیوانی میباشد. برای مثال روغن حیوانی را میتوان در ابتدای پخت برنج به آن اضافه کرد و یا در انتها بعد از پخت کامل مقداری از روغن را روی برنج ریخت تا با گرمای چلو ذوب شود. همچنین روغن حیوانی را به صورت خام (جایگزین کره) هم میتوان استفاده کرد.

خواص روغن حیوانی؛

کاهش التهاب روده، از بین بردن یبوست، تقویت استخوان ها، تقویت سیستم ایمنی بدن، سرشار از ویتامین های آ، ای، دی و کا و ...

شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک در ظروف دربسته نگهداری شود

زيت الزبدة

مصنوع من حليب البقر الطازج، الذي يتم تحويله، من خلال عملية معينة، إلى عدة منتجات، ليُنتج في النهاية هذا الزيت المفيد.

استخدامات الدهن الحيواني:

تتمثل إحدى الخصائص الرئيسية للدهن الحيواني في ارتفاع درجة دخانه بشكل كبير (حوالي ٢٥٠ درجة مئوية)، مما يجعله زيتًا مناسبًا للقلي والطهي. وتعد الرائحة والنكهة الممتازة للدهون الحيوانية من كرمانشاه من خصائصها الأخرى. على سبيل المثال، يمكن إضافة الدهون الحيوانية في بداية طهي الأرز، أو في النهاية، بمجرد أن ينضج تمامًا، يمكن رش القليل من الدهون على الأرز حتى تذوب مع حرارة الأرز باللحم. كما يمكن استخدام الدهون الحيوانية نيئة (كبديل للزبدة).

خصائص الزيوت الحيوانية:

تخفيف الالتهاب المعوي، وتخفيف الإمساك، وتقوية العظام، وتعزيز جهاز المناعة، وغناها بفيتامينات أ، ای، د، ک، وغيرها.

شروط التخزين:

يُخزن في مكان بارد وجاف داخل عبوات محكمة الإغلاق.



топлёное сливочное масло

Изготовлено из свежего коровьего молока, которое перерабатывается в различные продукты, в результате чего получается это полезное масло.

Использование животного жира: одной из основных характеристик животного жира является его очень высокая температура дымления (около 250 °C), что делает его подходящим маслом для жарки и приготовления пищи. Еще одной особенностью животного жира из Керманшаха является его превосходный аромат и вкус. Например, животный жир можно добавлять в начале приготовления риса, или в конце, когда он уже полностью готов, можно сбрызнуть рис небольшим количеством жира, чтобы он растаял под воздействием тепла плова. Животный жир также можно употреблять в сыром виде (в качестве заменителя сливочного масла).

Свойства животного жира:
снимает воспаление в кишечнике, помогает при запорах, укрепляет кости, усиливает иммунитет, богат витаминами A, E, D и К и т.д.

Условия хранения:
Хранить в прохладном сухом месте в плотно закрытой таре.



کره حیـــوانی

Butter

82% fat

Pasteurized Non-Lactic Animal Butter, Unsalted

ANALYSIS REPORT

No.	Parameter	Test Result	Standard Limit	Reference Method
1	Texture / Odor and Taste	Uniform and non-granular / Characteristic and natural	Uniform and non-granular / Characteristic and natural	ISIRI-162
2	Color	Yellow	Creamy white to yellow	ISIRI-162
3	Fat Content (%)	82%	Minimum 82%	ISIRI-162
4	Moisture Content (%)	16%	Maximum 16%	ISIRI-162
5	Acidity	0.38	Maximum 0.4	ISIRI-162
6	Peroxide Value	0.1	Maximum 1.7	ISIRI-162
7	Melting Point (°C)	30°C	28–34°C	ISIRI-162
8	Saponification Value	227	225–235	ISIRI-162
9	Iodine Value	30.4	26–40	ISIRI-162
10	Coliforms	Less than 10	Maximum 10	ISIRI-2406
11	Molds and Yeasts	Less than 10	Maximum 100	ISIRI-2406
12	Escherichia coli (E. coli)	Negative	Negative	ISIRI-2406
13	Staphylococcus aureus	Negative	Negative	ISIRI-2406
14	Psychrotrophic Microorganisms	70	Maximum 10,000	ISIRI-2406

Compliance Statement: The original report states that the sample complies with Iranian National Standard No. 162; however, the image also contains the phrase "Does not comply." The final compliance status should be confirmed against the original laboratory report.

Storage Conditions: Store frozen at −18°C.

Note: Units for acidity, peroxide value, saponification value, iodine value, and microbiological counts are not specified in the supplied image and have therefore not been added.

نماد پالایش شیر ایران

Butter

Made from pasteurized cow's cream

Zagshir animal butter is a pure product made from pasteurized cow cream and is free of preservatives, retaining its properties when frozen. This product is a rich source of energy that is easy to digest, containing essential fatty acids (omega-3) and fat-soluble vitamins (A, D, E, K2). Due to its content of calcium, potassium, antioxidants, and acids such as lauric and butyric, it is effective in strengthening the immune system, promoting bone health (preventing osteoporosis), improving skin, reducing inflammation and heart disease, and regulating cholesterol. This product is available in 25-kilogram packaging.

كرة حيوانى

تهيه شده از خامه پاستوريزه گاوى

كره حيوانى "زاغشير" محصولى خالص است كه از خامه پاستوريزه گاوى تهيه شده و فاقد مواد نگهدارنده است و خواص خود را هنگام انجماد حفظ مى‌كند. اين محصول منبعى غنى از انرژى با قابليت هضم آسان محسوب مى‌شود، زيرا حاوى اسيدهاى چرب ضرورى (امگا ٣) و ويتامين‌هاى محلول در چربى (A ،D ،E ،K2) است. سرشار از كلسيم، پتاسيم، آنتى‌اكسيدان‌ها و اسيدهاى چرب مانند لوريک و بوتيريک است و در تقويت سيستم ايمنى، ارتقاى سلامت استخوان‌ها (پيشگيرى از پوكى استخوان)، بهبود پوست، كاهش التهاب و بيمارى‌هاى قلبى و تنظيم كلسترول مؤثر است. اين محصول در بسته‌بندى‌هاى ٢٥ كيلوگرمى عرضه مى‌شود.

الزبدة

مصنوع من كريمة البقر المبسترة

زبدة "زاغشير" الحيوانية هي منتج نقي مصنوع من كريمة البقر المبسترة، وخالٍ من المواد الحافظة، ويحتفظ بخصائصه عند التجميد. ويعد هذا المنتج مصدراً غنياً بالطاقة سهلة الهضم، حيث يحتوي على الأحماض الدهنية الأساسية (أوميغا ٣) والفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون (أ، د، هـ، ك٢). غني بالكالسيوم والبوتاسيوم ومضادات الأكسدة والأحماض الدهنية مثل اللوريك والزبدي، وهو فعال في تقوية جهاز المناعة، وتعزيز صحة العظام (الوقاية من هشاشة العظام)، وتحسين البشرة، والحد من الالتهابات وأمراض القلب، وتنظيم الكوليسترول. يتوفر هذا المنتج في عبوات سعة ٢٥ كيلوغرامًا.

Масло

Изготовлено из пастеризованных сливок коровьего молока

Сливочное масло «Загшир» — это натуральный продукт, изготовленный из пастеризованных коровьих сливок, не содержащий консервантов и сохраняющий свои свойства при замораживании. Этот продукт является богатым источником легкоусвояемой энергии, содержащим незаменимые жирные кислоты (омега-3) и жирорастворимые витамины (A, D, E, K2). Богатое кальцием, калием, антиоксидантами и жирными кислотами, такими как лауриновая и масляная, оно эффективно укрепляет иммунную систему, способствует здоровью костей (профилактика остеопороза), улучшает состояние кожи, снижает воспалительные процессы и риск сердечно-сосудистых заболеваний, а также регулирует уровень холестерина. Продукт поставляется в упаковках по 25 кг.



ZAGSHIR

محصولی ناب از طبیعت ناب زاگرس

A pure product from the pure nature of Zagros

تکمیل زنجیره تامین، راهبرد تحقق نماد پالایش شیر ایران





توسعه تولید
پایداری آینده

دامداری گاو شیری
۵۰۰۰
راسی مولد

پروژه احداث دامداری ۵۰۰۰ رأسی اقلید؛ گامی راهبردی در توسعه زنجیره تأمین ز اگشیرپروژه احداث دامداری گاو شیری ۵۰۰۰ رأسی مولد در شهرستان اقلید استان فارس، یکی از طرح‌های راهبردی در مسیر توسعه فعالیت‌های شرکت صنایع غذایی دامون زاگرس بروجرد (زاگشیر) به شمار می‌رود. این پروژه با هدف تقویت زنجیره تأمین شیر خام، افزایش پایداری دسترسی به مواد اولیه و پشتیبانی از برنامه‌های توسعه‌ای شرکت در دستور کار قرار گرفته است. اجرای این طرح می‌تواند با ایجاد ظرفیت پایدار تولید شیر خام، کاهش وابستگی به تأمین‌کنندگان بیرونی، افزایش قابلیت برنامه‌ریزی در تولید و ارتقای کنترل بر کیفیت مواد اولیه، نقش مؤثری در بهبود بهره‌وری و مدیریت هزینه‌های شرکت ایفا کند. همچنین، تأمین مطمئن‌تر شیر خام، زمینه مناسبی برای افزایش ظرفیت تولید، توسعه سبد محصولات لبنی و پشتیبانی از اجرای فاز دوم توسعه کارخانه فراهم می‌آورد. این پروژه علاوه بر تقویت مزیت رقابتی زاگشیر در بازار، می‌تواند گامی مؤثر در جهت یکپارچه‌سازی زنجیره ارزش، افزایش تاب‌آوری در برابر نوسانات بازار شیر خام و تحقق اهداف بلندمدت سرمایه‌گذاری و توسعه پایدار شرکت باشد.


زاگشیر
zagshir
تنوع محصولات متمایز از شیر جرسی
تنوعی از طعم، اصالت و سلامت
شیر موکا
ماست نوشیدنی
پنیر لاکتیکی
ماست رویه دار سنتی
پنیر دانمارکی
پنیر سبزیجات
محصولات تولید شده با شیر جرسی
کیفیت
طعم
سلامت
طعم واقعی
شیر جرسی
پنیر دانمارکی
شیر موکا
ماست نوشیدنی
ماست رویه دار سنتی
پنیر سبزیجات
پنیر لاکتیکی
بستنی های لاکچری
" این محصولات به صورت سفارشی برای سازمان ها و صادرات تولید می گردد "



شیر جرسی

شیر جرسی؛ اصالت در طبیعت، سلامت در هر قطرهراز طعم بی‌نظیر و حس لوکس بودن محصولات لبنی، تا حد زیادی در نژاد گاو و کیفیت شیر آن نهفته است. شیر گاو نژاد جرسی، به‌واسطه ترکیب طبیعی و غنی خود، در مقایسه با شیر بسیاری از نژادهای متداول، از جمله هلشتاین، معمولاً از چربی، پروتئین و برخی ریزمغذی‌های بیشتری برخوردار است. این ویژگی‌ها، در کنار هم، به ایجاد بافتی ابریشمی، غلظتی مطلوب و طعمی غنی و دلپذیر، با حسی شبیه به خامه تازه، کمک می‌کنند. شیر جرسی به‌طور طبیعی حاوی ویتامین‌های A، D و E، کلسیم و دیگر مواد مغذی ارزشمند است. همچنین، رنگ زردتر و متمایز آن نسبت به شیر هلشتاین، عمدتاً از وجود بتاکاروتن در چربی شیر سرچشمه می‌گیرد؛ جلوه‌ای طبیعی که بخشی از هویت منحصربه‌فرد این شیر را شکل می‌دهد. اصالت شیر جرسی در غنای طبیعی ترکیبات، طعم متمایز و کیفیتی ریشه‌دار در طبیعت جلوه‌گر است. این شیر، ماده اولیه‌ای ارزشمند برای تولید ماست، پنیر و دیگر فرآورده‌های لبنی ممتاز به شمار می‌رود؛ محصولاتی که می‌توانند با بهره‌گیری از ترکیبات طبیعی شیر، بافتی مطلوب و طعمی اصیل داشته باشند. سلامت در شیر جرسی، با ارزش تغذیه‌ای، کیفیت مواد اولیه و رعایت اصول بهداشتی در تمام مراحل تولید معنا می‌یابد. پروتئین، کلسیم و ویتامین‌های A، D و E موجود در شیر، در کنار یک رژیم غذایی متعادل، به تأمین مواد مغذی مورد نیاز بدن کمک می‌کنند. غنای طبیعی شیر جرسی، آن را به انتخابی ارزشمند برای تولید فرآورده‌های لبنی باکیفیت تبدیل کرده است؛ محصولاتی با طعمی اصیل، بافتی دلنشین و هویتی متمایز که لذت مصرف را با کیفیت تغذیه‌ای پیوند می‌دهند. شیر جرسی؛ اصالتِ برخاسته از طبیعت، سلامت در انتخاب و کیفیت در هر قطره.



نماد پالایش شیر ایران

زاگشیر
zagshir

نوآور Innovative | ارزش‌آفرین Creates value | بهره‌ور Efficient

محصولی ناب از طبیعت ناب زاگرس
A pure product from the pure nature of Zagros

زنجیره ارزش

شروع

شیرخام خریداری شده

شیر اسکیم

جزیی کیاهی

پودر شیرخشک پرچرب گرانول
شیرخشک صنعتی کامل
پودر شیرخشک پرچرب گیاهی
پودر شیرخشک LH
شیرخشک صنعتی اسکیم
شیرخشک صنعتی اسکیم فوری

کاربرد
مخلوط نوشیدنی مانند شکلات دانه، خامه قهوه
تولید کیک، کلوچه و شیرینی، شکلات و آبنبات
بستنی و دسرهای یخ زده، سس ها و پاپینگ ها

کاربرد
تولید کیک، کلوچه، مافین و نان بیسکویت
پنکیک، وافل و... نوشیدنی‌های دانه مانند
قهوه، شیرینی‌ها و شکلات دانه‌ای، شیک
سوپ، انواع سس و انواع دسر مانند کاستارد، پودینگ و بستنی
لبنیات مانند ماست و محصولات تخمیری

کاربرد
استفاده در تولید مکمل های غذایی و بدسازی
کنسانتره پروتئین شیر MPC

آب پنیرخریداری شده
آب پنیر

لاکتوز گرید غذایی — صنایع غذایی
کاربرد: استفاده در تولید کیک و کلوچه به جهت بهبود رنگ و طعم، استفاده در محصولات رژیمی

لاکتوز گرید دارویی — داروسازی
کاربرد: استفاده در تولید داروها مکمل های دارویی، فرمولاسیون شیرخشک نوزاد.

D90 — صنایع غذایی و دارویی
کاربرد: استفاده در فرمولاسیون شیرخشک نوزاد، استفاده در تولید مکمل های پروتئینی

کنسانتره پروتئین آب پنیر — صنایع غذایی
کاربرد: استفاده در تولید مکمل های غذایی، شیرینی، شکلات و کیک

انواع کازئینات

صنایع غذایی
کاربرد: استفاده در تولید سوسیس و کالباس

صنایع غذایی و دارویی
کاربرد: استفاده در تولید مکمل های بدسازی

خامه پاستوریزه ۴۰درصد

صنایع غذایی
- کره حیوانی
- روغن حیوانی
- پودر باتر میلک

کاربرد
تولید : پنکیک، بیسکویت، کیک
وافل، پنکیک باترمیلک، سس های
مرنیت، روکش مرغ سرخ شده
و نوشیدنی های مبتنی بر باتر میلک





محصولات تولیدی آینده در جهت تکمیل زنجیره ارزش

تهیه کننده : واحد بازاریابی و فروش

ZAGSHIR





فارسی
ایران، لرستان، بروجرد، میدان آیت‌اله بروجردی(ره)، کیلومتر۲ جاده بروجرد - ملایر، خیابان زاگشیر

العربیه
إیران، مقاطعة لورستان، مدینة بروجردی، ساحة آیة‌اله بروجردی(ره)، الکیلومتر الثانی من طریق بروجردی، مالایر، شارع زکشیر.

English
Zagshir st,2th km of Malayer Belt Road,Ayatollah Boroujerdi Square Boroujerd, Lorestan,Iran

русский
Загшир ст, 2-й км кольцевой дороги Малайер, площадь аятоллы Боруджерди, Боруджерд, Лорестан, Иран

تلفن :۲-۴۲۶۰۹۸۹۱-۰۶۶	فکس:۴۲۶۰۹۴۱۶-۰۶۶	کدپستی:۶۹۱۸۹۶۹۴۰۰	صندوق پستی:۱۹۷
+98-66-42609891-2	+98-66-42609416	6918969400	197
Tel	Fax	Postal code	Mailbox

APARAT　@zagshir　site

scan me