



Skim Milk Powder (High Solubility)

Produced from: Fresh milk from Cow

Organoleptic property

Color: Creamy white without any abnormal color

Appearance: Uniform & non-clumped particles without dense and cohesive masses

Smell & taste: Specific smell and taste of milk, no pungent, metallic, soapy or any other abnormal odor and taste

Use in formulation of :

- All types of dairy products such as yogurt, reconstituted milk, ice cream, cheese, etc. to increase the nutritional value, improve the taste and texture of the product.
- All types of bread, sweets, cakes, cookies, biscuits, cake powders to increase the nutritional value, improve texture, create a brown color and a pleasant aroma and taste in the product.
- All types of chocolates and chocolate desserts to increase nutritional value, improve texture and create a pleasant aroma and taste in the product.
- All types of snacks and cheese curls to increase the nutritional value and improve the texture, flavor and taste of the product.
- All types of meat products such as sausages, etc. as a useful filler to improve the texture and increase the volume of the product.
- All types of soup powders such as milk soup, etc.

Packing: 3-layers composite cardboard (consisting of sack polypropylene, laminate and paper)

Net weight: 25 ± 0.25 kg

Expiration date: 6 months after production if properly maintained

Storage conditions: in a cool & dry place

Physicochemical Characteristics		الخواص الفيزيائية والكيميائية		ویژگی های فیزیکی و شیمیایی	
Protein	Maximum 32%	البروتين	الحد الأدنى ۳۲%	پروتئین	کمینه ۳۲%
Fat	<1.5%	الدهون	>۱٫۵%	چربی	>۱٫۵%
Humidity	Maximum 5%	الرطوبة	الحد الأعلى ۵%	رطوبت	بیشینه ۵%
Burnt particles	Disc A	الجسيمات المحروقة	Disc A	ذرات سوخته	Disc A
Lactose	45-55%	لاکتوز	۴۵-۵۵%	لاکتوز	۴۵-۵۵%
Acidity (Lactic acid)	Maximum 0.15	الحموضة (حسب حمض اللبن)	الحد الأعلى ۰٫۱۵	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	۰٫۱۵
Ash	7.6-8.2%	الرماد	۷٫۶-۸٫۲%	خاکستر	۷٫۶-۸٫۲%
Solubility index	1	مؤشر الذوبان	۱	اندیس حلالت	۱

مسحوق الحليب المجفف كامل الدسم

محضر من: حليب البقر الطازج الخالي من الدهون

الخواص الحسية

اللون: أبيض مائل إلى اللون السمعي وبدون أي نوع من الملونات غير الطبيعية

القوام الظاهري: جسيمات متجانسة وغير متكتلة وبدون أي كتل متجمعة أو متلاصقة

الطعم والرائحة: بالطعم والرائحة الخاصين بالحليب وبدون أي طعم أو رائحة حادة، معدنية، أو صابونية أو أي رائحة أخرى غير طبيعية

قابل للاستخدام في تركيبة:

- أنواع منتجات الألبان والأجبان مثل اللبن، الحليب المعاد تكوينه، الثلجات والجبن وغيرها لزيادة القيمة الغذائية، تحسين الطعم وقوام المنتج
- أنواع الخبز، الحلويات، الكيك، الكوكي، البسكويت، والويفر ومسحوق الكيك من أجل رفع القيمة الغذائية، تحسين القوام، إيجاد اللون البني والعطر والنكهة المحببة في المنتج
- أنواع الشوكولا، التوفي وحلويات الشوكولا من أجل رفع القيمة الغذائية، تحسين القوام وإيجاد العطر والنكهة المحببة في المنتج
- أنواع الوجبات الخفيفة والشيتوس من أجل رفع القيمة الغذائية، تحسين القوام، العطر ونكهة المنتج
- أنواع منتجات اللحوم ومشتقاتها مثل السوسيس، الكالباس وغيرها تُستخدم كحشوة مفيدة في تحسين القوام وزيادة حجم المنتج
- أنواع مسحوق الشوربات مثل شوربة الحليب وغيرها

التعبئة والتغليف: غلاف مركب من ۳ طبقات (مكون من مادة البولي بروبيلين، اللينين والورق)

الوزن الصافي: ۲۵ ± ۰ كيلو غرام

انتهاء الصلاحية: ۶ أشهر بعد الإنتاج في حال التخزين بشكل مناسب

ظروف التخزين: في مكان جاف وبارد

پودر شیر خشک بدون چربی (اسکیم)

تهیه شده از: شیر تازه گاو بدون چربی

ویژگی های ارگانو لپتیکی

رنگ: سفید مایل به خامه ای بدون هرگونه رنگ غیرطبیعی

بافت ظاهری: ذرات یکنواخت و کلوخه نشده بدون توده های متراکم و به هم چسبیده

طعم و بو: طعم و بوی مخصوص شیر و فاقد طعم و بوی تند، فلزی، صابونی یا هرگونه بوی غیرطبیعی دیگر

قابل استفاده در فرمولاسیون:

- انواع محصولات لبنی مانند انواع ماست، شیرهای بازسازی شده، بستنی، پنیر و ... جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود طعم و بافت محصول
- انواع نان، شیرینی، کیک، کلوچه، بیسکویت، ویفر و پودرهای کیک آماده جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود بافت، ایجاد رنگ قهوه ای و عطر و طعم خوشایند در محصول
- انواع شکلات، تافی و دسرهای شکلاتی جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود بافت و ایجاد عطر و طعم خوشایند در محصول
- انواع اسنک و پفک جهت بالا بردن ارزش تغذیه ای، بهبود بافت، عطر و طعم محصول
- انواع فرآورده های گوشتی مانند سوسیس، کالباس و ... به عنوان پر کننده سودمند جهت بهبود بافت و افزایش حجم محصول
- انواع پودر سوپ های آماده مانند سوپ شیر و ...



بسته بندی: پاکت کامپوزیت ۳ لایه (تشکیل شده از گونی پلی پروپیلن، لمینت و کاغذ)
وزن خالص: ۲۵ ± ۰ کیلوگرم
انقضاء: ۶ ماه پس از تولید در صورت نگهداری مناسب
شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک



021 - 88 70 22 61

021 - 88 70 80 44

@CharvaFood

Web : www.CharvaFood.com Email : info@Charvafood.com

Charva
Full Fat Milk Powder

Full Fat Milk Powder

Produced from: Fresh milk from Cow

Organoleptic property

Color: Shades of milky white to transparent cream white

Appearance: Uniform & non-clumped particles without dense and cohesive masses

Smell & taste: Specific smell and taste of milk, no pungent, metallic, soapy or any other abnormal odor and taste

Use in formulation of :

- All types of dairy products such as yogurt, reconstituted milk, ice cream, cheese, etc. to increase the nutritional value, improve the taste and texture of the product.
- All types of bread, sweets, cakes, cookies, biscuits, cake powders to increase the nutritional value, improve texture, create a brown color and a pleasant aroma and taste in the product.
- All types of chocolates and chocolate desserts to increase nutritional value, improve texture and create a pleasant aroma and taste in the product.
- All types of snacks and cheese curls to increase the nutritional value and improve the texture, flavor and taste of the product.
- All types of meat products such as sausages, etc. as a useful filler to improve the texture and increase the volume of the product.
- All types of soup powders such as milk soup, etc.

Packing: 3-layers composite cardboard (consisting of sack polypropylene, laminate and paper)

Net weight: 25 ± 0.25 kg

Expiration date: 6 months after production if properly maintained

Storage conditions: in a cool & dry place

Physicochemical Characteristics		الخواص الفيزيائية والكيميائية		ویژگی های فیزیکی و شیمیایی	
Protein (in a fat free dry matter)	Minimum 31%	بروتين (في مادة جافة خالية من الدهون)	الحد الأدنى ٣١%	پروتئین (در ماده خشک بدون چربی)	کمینه ٣١%
Fat	26-42%±	الدهون	٢٦-٤٢%±	چربی	٢٦-٤٢%±
Humidity	Maximum 4.5%	الرطوبة	الحد الأعلى ٤,٥%	رطوبت	بیشینه ٤,٥%
Burnt particles	Disc A	الجسيمات المحروقة	Disc A	ذرات سوخته	Disc A
Lactose	38-40%	لاکتوز	٣٨-٤٠%	لاکتوز	٣٨-٤٠%
Acidity (Lactic acid)	Maximum 0.15	الحموضة (حسب حمض اللبن)	الحد الأعلى ٠,١٥	اسیدیته (بر حسب اسید لاکتیک)	بیشینه ٠,١٥
Ash	5-6%	الرماد	٥-٦%	خاکستر	٥-٦%
Solubility index	1	مؤشر الذوبان	١	اندیس حلالت	١

مسحوق الحليب المجفف كامل الدسم

محضر من: حليب البقر الطازج

الخواص الحسية

اللون: حليبي إلى سملي فاتح

القوام الظاهري: جسيمات متجانسة وغير متكتلة ودون أي كتل متجمعة أو متلاصقة

الطعم والرائحة: بالطعم والرائحة الخاصين بالحليب ودون أي طعم أو رائحة حادة، معدنية، أو صابونية أو أي رائحة أخرى غير طبيعية

قابل للاستخدام في تركيبة:

- أنواع منتجات الألبان والأجبان مثل اللبن، الحليب المعاد تكوينه، الثلجات والجبن وغيرها لزيادة القيمة الغذائية، تحسين الطعم وقوام المنتج
- أنواع الخبز، الحلويات، الكيك، الكوكي، البسكويت، والويفر ومسحوق الكيك من أجل رفع القيمة الغذائية، تحسين القوام، إيجاد اللون البني والعطر والنكهة المحببة في المنتج
- أنواع الشوكولا، التوفي وحلويات الشوكولا من أجل رفع القيمة الغذائية، تحسين القوام وإيجاد العطر والنكهة المحببة في المنتج
- أنواع الوجبات الخفيفة والشيتوس من أجل رفع القيمة الغذائية، تحسين القوام، العطر ونكهة المنتج
- أنواع منتجات اللحوم ومشتقاتها مثل السوسيس، الكالباس وغيرها تُستخدم كحشو مفيدة في تحسين القوام وزيادة حجم المنتج
- أنواع مسحوق الشوربات مثل شوربة الحليب وغيرها

التعبئة والتغليف: غلاف مركب من ٣ طبقات (مكون من مادة البولي بروبيلين، اللينين والورق)

الوزن الصافي: ٢٥ ± ٠ كيلو غرام

انتهاء الصلاحية: ٦ أشهر بعد الإنتاج في حال التخزين بشكل مناسب

ظروف التخزين: في مكان جاف وبارد

پودر شیرخشک پرچرب

تهیه شده از: شیر تازه گاو

ویژگی های ارگانولپتیکی

رنگ: شیری تا کرم روشن

بافت ظاهری: ذرات یکتواخت و کلوخه نشده بدون توده های متراکم و به هم چسبیده

طعم و بو: طعم و بوی مخصوص به شیر و فاقد طعم و بوی تند، فلزی، صابونی یا هرگونه بوی غیرطبیعی دیگر

قابل استفاده در فرمولاسیون:

- انواع محصولات لبنی مانند انواع ماست، شیرهای بازسازی شده، بستنی، پنیر و ... جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود طعم و بافت محصول
- انواع نان، شیرینی، کیک، کلوچه، بیسکویت، ویفر و پودرهای کیک آماده جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود بافت، ایجاد رنگ قهوه ای و عطر و طعم خوشایند در محصول
- انواع شکلات، تافی و دسرهای شکلاتی جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود بافت و ایجاد عطر و طعم خوشایند در محصول
- انواع اسنک و پفک جهت بالا بردن ارزش تغذیه ای، بهبود بافت، عطر و طعم محصول
- انواع فرآورده های گوشتی مانند سوسیس، کالباس و ... به عنوان پر کننده سودمند جهت بهبود بافت و افزایش حجم محصول
- انواع پودر سوپ های آماده مانند سوپ شیر و ...



بسته بندی: پاکت کامپوزیت ٣ لایه (تشکیل شده از گونی پلی پروپیلن، لمینت و کاغذ)
وزن خالص: ٢٥ ± ٠ کیلوگرم
انقضاء: ٦ ماه پس از تولید در صورت نگهداری مناسب
شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک



021 - 88 70 22 61

021 - 88 70 80 44

@CharvaFood

Web : www.CharvaFood.com Email : info@Charvafood.com



Skim Milk Powder (High Solubility)

Produced from: Fresh milk from Cow

Organoleptic property

Color: Creamy white without any abnormal color

Appearance: Uniform & non-clumped particles without dense and cohesive masses

Smell & taste: Specific smell and taste of milk, no pungent, metallic, soapy or any other abnormal odor and taste

Use in formulation of :

- All types of drinks made from dry milk such as various types of Nescafe, coffee mix, etc.
- All types of desserts made from dry milk such as chocolate milk desserts, etc.
- All types of drinks made from milk such as cocoa milk, banana milk, etc.
- All types of dairy products such as yogurt, reconstituted milk, ice cream, cheese, etc.
- All types of bread, sweets, cake, cookies, biscuits, cake powders to increase the nutritional value, improve texture, create a brown color and a pleasant aroma and taste in the product.
- All types of chocolates and chocolate desserts to increase nutritional value.
- All types of snacks and cheese curls to increase the nutritional value and improve the texture, flavor and taste of the product.

Packing: 3-layers composite cardboard (consisting of sack polypropylene, laminate and paper)

Net weight: 25 ± 0.25 kg

Expiration date: 6 months after production if properly maintained

Storage conditions: in a cool & dry place

مسحوق الحليب المجفف كامل الدسم

مضرم من: حليب البقر الطازج

الخواص الحسية

اللون: أبيض مائل إلى اللون السمعي وبدون أي نوع من الملونات غير الطبيعية

القوام الظاهري: جسيمات متجانسة وغير متكتلة ودون أي كتل متجمعة أو متلاصقة

الطعم والرائحة: بالطعم والرائحة الخاصين بالحليب ودون أي طعم أو رائحة حادة، معدنية، أو صابونية أو أي رائحة أخرى غير طبيعية

قابل للاستخدام في تركيبة:

- أنواع المشروبات المعتمدة على الحليب المجفف مثل أنواع النسكافيه، ميكس كوفي وغيرها
- أنواع الحلويات المعتمدة على الحليب المجفف مثل الحلويات الحاوية على الحليب والشوكولا وغيرها
- أنواع المشروبات المعتمدة على الحليب مثل الحليب بالكاكاو، الحليب بالموز وغيرها لزيادة القيمة الغذائية، تحسين الطعم وقوام المنتج
- أنواع منتجات الألبان مثل اللبن، الحليب المعاد تكوينه، المتلجات والجبن وغيرها لزيادة القيمة الغذائية، تحسين الطعم وقوام المنتج
- أنواع الخبز، الحلويات، الكيك، الكوكي، البسكويت، والويفر ومسحوق الكيك من أجل رفع القيمة الغذائية، تحسين القوام، إعداء اللون البني والعتور
- أنواع الشوكولا، التوفي وحلويات الشوكولا من أجل رفع القيمة الغذائية
- أنواع الوجبات الخفيفة والشيتوس من أجل رفع القيمة الغذائية
- أنواع منتجات اللحوم ومشتقاتها مثل السوسيس، الكالباس وغيرها تُستخدم كحشوة مفيدة في تحسين القوام وزيادة حجم المنتج
- أنواع مسحوق الشوربات مثل شوربة الحليب وغيرها

التعبئة والتغليف: غلاف مركب من ٣ طبقات (مكون من مادة البولي بروبيلين، الليمنت والورق)

الوزن الصافي: ٢٥ ± ٠/٢٥ كيلو غرام

انتهاء الصلاحية: ٦ أشهر بعد الإنتاج في حال التخزين بشكل مناسب

ظروف التخزين: في مكان جاف وبارد

بودر شير خشك بدون چربی با حلالیت بالا (گرانول اسکیم)

تهیه شده از: شیر تازه گاو بدون چربی

ویژگی های ارگانو لپتیکی

رنگ: سفید مایل به خامه ای بدون هرگونه رنگ غیرطبیعی

بافت ظاهری: ذرات یکنواخت و کلوخه نشده بدون توده های متراکم و به هم چسبیده

طعم و بو: طعم و بوی مخصوص به شیر و فاقد طعم و بوی تند، فلزی، صابونی یا هرگونه بوی غیرطبیعی دیگر

قابل استفاده در فرمولاسیون:

- انواع نوشیدنی های بر پایه شیرخشک مانند انواع نسکافه، کافی میکس و ...
- انواع دسرهای برپایه ی شیرخشک مانند دسرهای شیری شکلاتی و ...
- انواع نوشیدنی های بر پایه ی شیر مانند شیرکاکائو، شیر موز و ...
- انواع محصولات لبنی مانند انواع ماست، شیرهای بازسازی شده، بستنی، پنیر و ... جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود طعم و بافت محصول
- انواع نان، شیرینی، کیک، کلوچه، بیسکوئیت، ویفر و پودر کیک جهت افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود بافت، ایجاد رنگ قهوه ای و عطر و طعم خوشایند در محصول
- انواع شکلات، تافی و دسر جهت افزایش ارزش تغذیه ای و بهبود بافت
- انواع اسنک و پفک جهت بالا بردن ارزش تغذیه ای، بهبود بافت، عطر و طعم محصول
- انواع فرآورده های گوشتی مانند سوسیس، کالباس و ... به عنوان پرکننده سودمند جهت بهبود بافت و افزایش حجم محصول
- انواع پودر سوپ های آماده مانند سوپ شیر و ...



بسته بندی: پاکت کامپوزیت ٣ لایه (تشکیل شده از گونی پلی پروپیلن، لمینت و کاغذ)
وزن خالص: ٢٥ ± ٠/٢٥ کیلوگرم
انقضاء: ٦ ماه پس از تولید در صورت نگهداری مناسب
شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک

Physicochemical Characteristics		الخواص الفیزیائیة والکیمیائیة		ویژگی های فیزیکی و شیمیایی	
Protein	Maximum 32%	البروتین	الحد الأدنى ٣٢%	پروتئین	کمینه ٣٢%
Fat	<1.5%	الدهون	>1.5%	چربی	>1.5%
Humidity	Maximum 5%	الرطوبة	الحد الأعلى ٥%	رطوبت	بیشینه ٥%
Burnt particles	Disc A	الجسيمات المحروقة	Disc A	ذرات سوخته	Disc A
Lactose	45-55%	لاکتوز	٤٥-٥٥%	لاکتوز	٤٥-٥٥%
Acidity (Lactic acid)	Maximum 0.15	الحموضة (حسب حمض اللبن)	الحد الأعلى ٠/١٥	اسیدیته (برحسب اسید لاکتیک)	بیشینه ٠/١٥
Ash	7.6-8.2%	الرماد	٧,٦-٨,٢%	خاکستر	٧,٦-٨,٢%
Solubility index	1	مؤشر الذوبان	١	اندیس حلالیت	١



021 - 88 70 22 61

021 - 88 70 80 44

@CharvaFood