

ARIAN LABAN



آرین لبن

شرکت کشت و صنعت وافر رویش آرین

Vafer Royesh Arian Agro-industry company

گروه کارخانجات تولیدی محصولات لبنی

آرین لبن

Arian Laban Group of dairy factories



📍 دفتر مرکزی: تهران، بلوار آفریقا (جردن)،

بن بست آناهیتا، برج امین، طبقه ۷، واحد ۱۵

☎ ۰۲۱-۸۸۶۵۳۷۳۰-۹

📍 کارخانه: کرج، شهرک صنعتی نظر آباد

خیابان میخک، پلاک G28

☎ ۰۲۶-۴۵۳۳۳۸۶۱-۲

www.ArianLaban.com
arianproducts@gmail.com



ARIAN LABAN



آرین لبن

درباره ما ...

About us ...

گروه کارخانجات کشت و صنعت وافر رویش آرين در سال ۱۳۸۴ بعنوان یکی از شرکت های مطرح و توسعه یافته در صنعت تولیدات انواع خوراک آماده دام و طیور و پخش نهاده های دامی با بکارگیری کادری متخصص و با هدف تامین زنجیره غذایی (پروتئین) تحت برند آرين رویش آغاز به فعالیت نمود.

در راستای توسعه این هدف، این مجموعه در سال ۱۴۰۰ با برند آرين لبن اقدام به تاسیس و راه اندازی کارخانه تولید پودرهای لبنی، خامه، کره و همچنین تصفیه و بسته بندی روغنهای خوراکی با اخذ مجوز از وزارت صنعت معدن تجارت و وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و با بهره گیری از تجهیزات مدرن و به روز و مطابق با استانداردهای روز دنیا نمود. محصولات این شرکت شامل انواع پودر شیر خشک، انواع پودر آب پنیر، خامه و کره فله، مالتو دیکسترین، پنیر پیتزا و روغنهای خوراکی با بهترین کیفیت و استانداردهای رایج صنایع غذایی با برند آرين لبن آماده عرضه به مشتریان داخلی و خارجی می باشد.

بدأ مجمع وافر رویش آرين للصناعات الزراعية في عام ۲۰۰۵ كواحدة من الشركات البارزة والمتطورة في صناعة إنتاج الأعلاف الجاهزة للماشية والدواجن وتوزيع مدخلات الثروة الحيوانية من خلال توظيف موظفين متخصصين بهدف توفير سلسلة غذائية (بروتين) تحت ماركة آرين رویش.

في عام ۲۰۲۱، مع العلامة التجارية آرين لبن، أنشأت هذه المجموعة وتشغيل مصنع لإنتاج مساحيق الألبان والقشدة والزبدة، وكذلك تكرير وتعبئة زيوت الطعام بترخيص من وزارة الصناعة والمناجم والتجارة ووزارة الصحة والتعليم الطبي باستخدام الأجهزة الحديثة.

تشمل منتجات هذه الشركة جميع أنواع الحليب المجفف وجميع أنواع مسحوق مصل اللبن والقشدة والزبدة السائبة، مالتو ديكسترين، جنبه البيتزا وزيوت الطعام بأفضل جودة ومعايير مشتركة في صناعة المواد الغذائية، جاهزة لتقديمها للعملاء المحليين والأجانب.

Vafer Rouyesh Arian agro-industry complex started in 2005 as one of the prominent and developed companies in the industry of production of ready-made feed for livestock and poultry and distribution of livestock inputs by employing specialized staff with the aim of providing food chain (protein) under Arian Rouyesh brand .

In 2021, with the Arian Laban brand, this group established and operated a factory for the production of dairy powders, cream, butter, as well as refining and packaging of edible oils with a license from the Ministry of Industry, Mine and Trade and the Ministry of Health and Medical Education, using modern equipment.

The products of this company include all kinds of powdered milk, all kinds of whey powder, cream and bulk butter, Maltodextrin, Cheese Pizza and edible oils with the best quality and common standards of the food industry, ready to be offered to domestic and foreign customers.



انواع پودر شیر خشک

Skimmed Milk Powder	
Chemical Specification	
Lactos	50-55
Protein	Min 31-34
Fat	Max 1
PH	Min 6.45
Moisture	Max 5
Scorched Particle	Disc A
Solubility	Max 1ml
Microbiological Specification	
Coliform/1g	Negative
E.Coli/1g	Negative
T.P.C	Max 100.000
Staphylococcus/1g	Negative
Mould & Yeast/1g	Max 100

شیر خشک اسکیم	
مشخصات شیمیایی	
لاکتوز	۵۰-۵۵
پروتئین	حداقل ۳۱-۳۴
چربی	حداکثر ۱
PH	حداقل ۶/۴۵
رطوبت	حداکثر ۵
ذرات سوخته	A Disc
حلالت	کمتر از ۱ml
مشخصات میکروبیولوژی	
تعداد کلی فرم در ۱ گرم	منفی
اشرشیا کلی	منفی
توتال کانت در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰.۰۰۰
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کیک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰

- شیر خشک بدون چربی (اسکیم)
 - شیر خشک کم چرب
 - شیر خشک پر چرب (کامل)
- شیر تازه و مرغوب پس از تحویل در مخازن اولیه مناسب بر مبنای میزان چربی و پروتئین مورد نظر در محصول، چربی گیری می شود و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، هموژنیزاسیون و تغلیظ توسط اسپری درایر خشک می گردد و سپس در شرایط کاملاً بهداشتی در پاکتهای چند لایه بسته بندی می گردد. این محصول با استاندارد های ملی و بین المللی مطابقت داشته و در صنایع مختلف ذیل مورد استفاده قرار می گیرد:

Full Fat Milk Powder	
Chemical Specification	
Lactos	35-40
Protein	Min 26
PH	Min 6.45
Moisture	Max 5
Solubility	Max 1ml
Microbiological Specification	
Coliform/1g	Negative
E.Coli/1g	Negative
T.P.C	Max 100.000
Staphylococcus/1g	Negative
Mould & Yeast/1g	Max 100

شیر خشک پر چرب	
مشخصات شیمیایی	
لاکتوز	۳۵-۴۰
پروتئین	حداقل ۲۶
PH	حداقل ۶/۴۵
رطوبت	حداکثر ۵
حلالت	کمتر از ۱ml
مشخصات میکروبیولوژی	
تعداد کلی فرم در ۱ گرم	منفی
اشرشیا کلی	منفی
توتال کانت در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰.۰۰۰
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کیک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰

- کیک و کلوچه
- بیسکویت و شیرینی
- شکلات و تافی
- صنایع لبنی
- بستنی و دسر
- فرآورده های گوشتی
-
-



Powdered Milk

- Full Fat Milk Powder
- Low-Fat Milk Powder
- Skimmed Milk Powder
- Classes of Milk Powder (Types A, B, and C)

After being delivered into proper storage tanks, high-quality fresh milk is defatted based on the intended level of fat and protein in the product, and after pasteurization, homogenization, and condensing process, is dried by a spray dryer, and then packed under hygienic conditions in multi-layered packages. This product complies with national and international standards, and used in the following industries:

- Cakes and Muffins
- Biscuits and Sweets
- Chocolate and Toffee
- Dairy Industries
- Ice-cream and Desserts
- Meat Products

انواع الحليب المجفف

- الحليب المجفف كامل الدسم
 - الحليب المجفف قليل الدسم
 - الحليب المجفف الخالي من الدسم
 - انواع الحليب المجفف بالدرجات المختلفة (رقم A-B-C)
- يتم تجميع الحليب الطازج و عالى الجودة فى الخزانات الأولية المناسبة على اساس كمية الدهن و البروتين فى المنتج و يتم فصل الدهن منه، يجفف الحليب بعد البسترة، التجانس و التركيز بواسطة آلة التجفيف بالرش و يعبأ فى العلب الورقية و فى الظروف الصحية. يتوافق هذا المنتج مع المعايير الوطنية و الدولية و يستخدم فى الصناعات التالية:
- الكيك و الكعك
 - البسكويت و الحلويات
 - الشوكولاته و التوفى
 - صناعة الألبان
 - الأيس كريم و التحلية
 - منتجات اللحوم



پودر آب پنیر

آب پنیر خام پس از انجام آزمون های مربوطه و تایید کیفی آن بر مبنای میزان PH در مخازن اولیه مناسب دریافت و ذخیره می گردد و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، تغلیظ و خشک کردن در پاکتهای چند لایه کاپوزیت بسته بندی می گردد. این محصولات با مجوزهای صادره از وزارت بهداشت و سازمان استاندارد مطابقت داشته و بر مبنای نیاز مصرف کننده در رنج های مختلف PH و رنگ دسته بندی می گردد.

موارد مصرف آب پنیر رنگی و آب پنیر سفید با PH حدودی ۵/۵-۶/۴ عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده می باشد.

آب پنیر سفید با طعم ترش در صنایع کشک و قره قروت مورد مصرف قرار می گیرد.

آب پنیر سفید با طعم شیرین و PH بالا در صنایع کیک و کلوچه، بستنی، شکلات و بیسکویت و دسر به عنوان جایگزین بخشی از مصرف شیر خشک کاربرد دارد.

Whey Powder	
Chemical Specification	
Lactos	Max 65
Protein	4-11
Acidity	Max 15
PH	Min 5.7
Moisture	Max 4
Scorched Particle	Disc A
Solubility	Max 1ml
Microbiological Specification	
Coliform/1g	Negative
E.Coli/1g	Negative
T.P.C	Max 100.000
Staphylococcus/1g	Negative
Mould & Yeast/1g	Max 100

پودر آب پنیر	
مشخصات شیمیایی	
لاکتوز	حداکثر ۶۵
پروتئین	۴-۱۱
اسیدیته	حداکثر ۱۵
PH	حداقل ۵/۷
رطوبت	حداکثر ۴
ذرات سوخته	A Disc
حلالیت	کمتر از ۱ml
مشخصات میکروبیولوژی	
تعداد کلی فرم در ۱ گرم	منفی
اشرشیا کلی	منفی
توتال کانت در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰,۰۰۰
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰



Whey Powder

When the required tests are done and quality is assured according to pH level, raw whey is stored in suitable primary containers and after pasteurization, concentration, and drying, is packed in laminated paper bags. These products comply with permits issued by the Ministry of Health and Standards Organization and is packaged in a variety of pH and colors to meet consumer demands.

Colored whey is mainly used in puffed cereal industries.

And white whey with a pH of about 5.5 to 6.4

White whey with sour taste is used in curd and black curd paste production

White whey with a sweet taste and high pH have uses in cakes and cookies, ice cream, chocolate, biscuits and desserts industries as a partial replacement for dry milk.

انواع مسحوق مصّل اللبن

يتم تسلّم و تخزين مصّل اللبن الخام بعد الاختبارات ذات الصلّة و ضمان جودته استنادا إلى كمية PH في الخزانات الأولية و تتم تعبئته في العلب الورقية بعد عملية البسترة، التركيز و التجفيف. تتم تعبئة هذه المنتجات موافقا مع التصاريح الصادرة من قبل وزارة الصحة و هيئة المواصفات والمقاييس، و بناء على طلب المستهلكين في درجات PH المختلفة واللون .
يستخدم مصّل اللبن الملون أساسا في صناعة الحبوب المحمصة.

و مصّل اللبن الأبيض بدرجة PH حوالي 5/5-6/4

يستخدم مصّل اللبن الأبيض مع الطعم المر في صناعة الخاثر و قره قورت (Serum of milk)

يستخدم مصّل اللبن الأبيض مع الطعم الحلو و درجة PH المرتفعة في صناعة الكيك و الكعك والبسكويت، والآيس كريم والشوكولاته والبسكويت والتحلية لاستبدال جزء من استهلاك الحليب المجفف.



خامه

خامه فرآورده‌ای است که در جریان مداوم، در معرض فرایند حرارتی قرار گرفته است. این محصول با درصد چربی ۱۸٪ تا ۴۰٪ درصد با قابلیت نگهداری طولانی مدت، تولید و عرضه می‌گردد. این فرآورده قابل استفاده در صنایع شیرینی-شکلات و تنقلات کرم‌دار، صنایع غذایی-لبنی، غذای کودک، مصارف خانگی و... می‌باشد و با توجه به تنوع درصد چربی آن طیف مصرف‌کنندگان زیادی را شامل می‌شود.

القشده

هی منتج تتعرض باستمرار لعملية التعقيم الحراري و يتم تعبئتها في ظروف معقمة. يتم إنتاج و توزيع هذا المنتج و تزويده بنسبة 18% و 40% من الدهون في عبوات تتراباك مع إمكانية التخزين على المدى الطويل، حتى خارج بيئة الثلجة. يمكن استخدام هذا المنتج في صناعة الحلويات والشوكولاتة و الوجبات الخفيفة الدسمة و صناعات الألبان الغذائية و أغذية الأطفال و الاستهلاك المنزلي و ما إلى ذلك و بسبب تنوع نسبة الدهون و نوع النكهة فإنه يشمل مجموعة واسعة من المستهلكين.

Cream

cream is a product that has been exposed to the thermal sterilization process in a continuous flow and is packaged in aseptic conditions. It is produced and supplied with 18% and 40% fat percentage in Tetra Pack packages with long-term storage capability, even outside the refrigerator environment. This product can be used in confectionery chocolate and creamy snacks industries, dairy food industry, baby food, home consumption, etc and due to the variety of fat percentage and its flavored type, it includes a wide range of consumers.



کره

کره‌های آریین لبن از خامه‌ی تازه‌ی شیرین استحصالی شده از شیر گاو تهیه می‌شود و با مجهزترین روش کره‌زنی مداوم، تولید و در وزن‌های مختلف بسته‌بندی می‌شود. این فرآورده دارای حداقل ۸۲٪ چربی و حداکثر ۱۸٪ مواد غیرچرب (۱۶٪ آب و ۲٪ ماده خشک بدون چربی) می‌باشد.

کره	
مشخصات شیمیایی	
رطوبت	حداکثر ۱۶
ماده خشک	حد اکثر ۲
چربی	حداقل ۸۲
اسیدیته	حداکثر ۰.۴
مشخصات میکروبیولوژی	
تعداد کلی فرم در ۱ گرم	صفر
اشرشیا کلی	منفی
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰

زبدۀ

تصنع زبدۀ آریین لبن من قشده محلاۀ طازجۀ مستخلصۀ من حليب البقر و يتم إنتاجها و تعبئتها بأوزان مختلفۀ باستخدام طريقة أكثر تجهيزا الخفق مداوم للقشدة. يحتوى هذا المنتج على 82% من دهون كحد أدنى و 18% مواد خالی من الدهون (16% ماء و 2% مادة جافة خالية من الدهون).

Butter	
Chemical Specification	
Moisture	Max 16
Ash	Max 2
Acidity	Max 0.4
Fat	Min 82
Microbiological Specification	
Coliform/1g	0
E.Coli/1g	Negative
Staphylococcus/1g	Negative
Mould & Yeast/1g	Max 100

Butter

Arian Laban butter is made from freshly sweetened cream extracted from cow's milk and is produced and packaged in different weights with the most equipped method of continuous buttering. This product has at least 82% fat and a maximum of 18% non-greasy material (16% water and 2% non-fat dry matter).



روغن

روغنهای گیاهی خام که از دانه های روغنی استخراج می شوند دارای مقادیر جزئی مواد جامد معلق غیر محلول در روغن می باشند که با فیلتراسیون ساده یا با بهره گیری از دکانتورهای سانتریفیوژی از روغن خارج می شوند. روغن خام در واحد تصفیه روغن این شرکت، با نظارت کنترل کیفیت تصفیه شده و هم به صورت خالص و هم روغن های ترکیبی نظیر سرخ کردنی، بسته بندی و عرضه می گردد.




Oil

Crude vegetable oils extracted from oilseeds contain small amounts of insoluble suspended solids that are removed by simple filtration or by centrifugal decanters. Crude oil in the oil refining unit of this company is refined under quality control supervision and is supplied both in pure form and in combination oils such as frying, packaging and supply.

زيت

تحتوى الزيوت النباتية الخام المستخرجة من البذور الزيتية على كميات صغيرة من المواد الصلبة العالقة غير القابلة للذوبان والتي يتم إزالتها بالترشيح البسيط أو بواسطة أواني الطرد المركزي. يتم تكرير الزيت الخام في وحدة تكرير النفط في هذه الشركة تحت إشراف مراقبة الجودة ويتم توفيره في صورة نقيه وزيوت مركبة مثل القلى والتعبئة والتوريد.



 Office: Unit 15, 7th Floor, Amin Building, Anahita Alley
Africa Blv, Tehran - IRAN

 +98 21 88653730 - 9

 Factory: No.G28, Mikhak st, Nazarabad Industrial Park
Karaj - Alborz - IRAN

 +98 26 45333861 - 2

www.ArianLaban.com
arianproducts@gmail.com