



تولید کننده بی کربنات سدیم (جوش شیرین)  
سدیم اسید پیروفسفات، بیکینگ پودر  
و دیگر افزودنیهای فسفات غذایی

---

Manufacturer of Sodium Acid Pyrophosphate  
(SAPP), Sodium Bicarbonate, Baking Powder,  
and other food-grade phosphate salts.

## درباره ما

شرکت سیسارون شیمی با استعانت از خداوند متعال با تولید سدیم اسید پیروفسفات، بی کربنات سدیم (جوش شیرین)، بیکنینگ پودر و سایر نمک های فسفات غذایی در سال ۱۳۸۳ فعالیت خود را آغاز کرد.

این شرکت علاوه بر اخذ مجوز از وزارت بهداشت و درمان، اولین دارنده نشان استاندارد بی کربنات سدیم (جوش شیرین) در ایران می باشد و همچنین مفتخر به کسب انواع گواهی نامه های بین المللی از جمله گواهی نامه سیستم مدیریت کیفیت (ISO 9001:2015)، سیستم مدیریت ایمنی غذا (ISO 22000:2018) و حلال گردیده است.

برخورداری از متخصصین مجرب و کارآزموده و استفاده از جدیدترین تکنولوژی های روز دنیا در جهت تولید و دارا بودن آزمایشگاهی دقیق و تخصصی باعث شده است که کیفیت محصولات ما با محصولات اروپایی قابل رقابت باشد. همچنین این شرکت موفق به کسب عنوان واحد نمونه صنعتی از طرف سازمان صنعت و معدن و تجارت خراسان رضوی در سال های ۱۳۹۸ و ۱۳۹۹ و واحد نمونه و منتخب استان از طرف اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی سال ۱۳۸۸ و کسب عنوان گرید A از سال ۱۳۹۶ تا اکنون شده است.

## سدیم اسید پیروفسفات $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$

سدیم اسید پیروفسفات نمک اسید فسفریک خوراکی است که از آغاز کشف به عنوان یک افزودنی خوراکی و عامل متورم کننده خمیر مورد توجه بوده است.

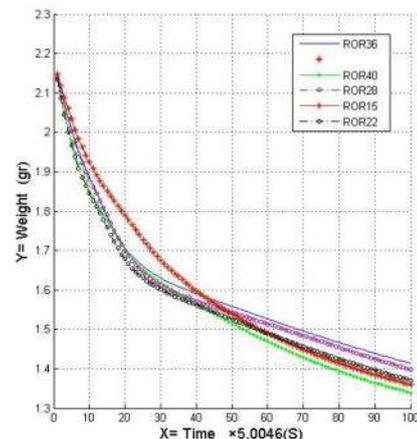
این محصول در صنعت غذا برای تنظیم PH در فرآورده های نان حجیم برای حجیم سازی بافت انواع کیک و شیرینی و نیز در تهیه بیکنگ پودر و بهبود دهنده های آرد نقش دارد.

فرآیند حجیم سازی از واکنش عامل اسیدی با قلیایی و تولید گاز دی اکسید کربن روی می دهد.

این محصول برای اولین بار توسط موسس این شرکت در ایران در 5 گرید مختلف تولید و با بالاترین کیفیت به بازار عرضه گردیده است.

سدیم اسید پیروفسفات با توجه به عملکردهای مورد انتظار به گریدهای زیر تقسیم بندی می گردد:

Very Slow	Slow	Medium	Fast	Very Fast
ROR 15	ROR 22	ROR 28	ROR 36	ROR 40

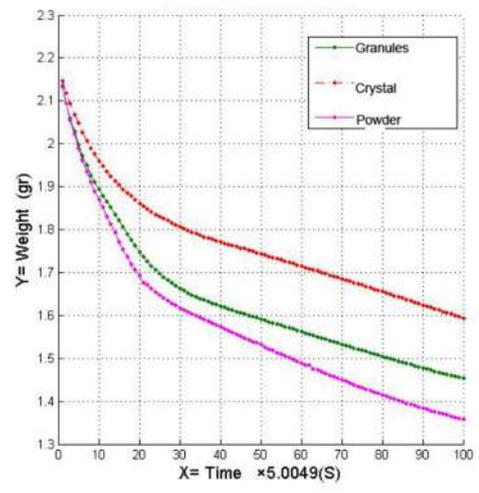


## بی کربنات سدیم (جوش شیرین) $\text{NaHCO}_3$

بی کربنات سدیم یک نمک معدنی است که در دهه ۱۸۰۰ معرفی شد، این ترکیب بطور عمده در گرید خوراکی در صنعت شیرینی پزی برای افزایش حجم خمیر، در تهیه بیکنگ پودر و در گرید صنعتی بیشتر به عنوان افزودنی خوراک دام، در کپسول های اطفأ حریق و مواد شوینده کاربرد دارد. بی کربنات سدیم در صنعت غذایی عامل اصلی مولد گاز دی اکسید کربن است که این ویژگی سبب پف کردن کیک، نان و بیسکویت می شود.

بافر عاملی است که می تواند در برابر تغییرات PH با افزودن یک جزء اسیدی یا بازی مقاومت کند، این ماده می تواند مقادیر کمی اسید یا باز اضافه شده را خنثی نماید بنابراین PH محلول را نسبتا ثابت نگه می دارد.

نتایج بدست آمده از محلول بافری بی کربنات سدیم سیسارون شیمی نشان می دهد توان بافری این محصول مناسب و مانع از تغییرات شدید در فرآیندهایی که به محدوده PH خاص و پایدار نیاز دارند می شود.

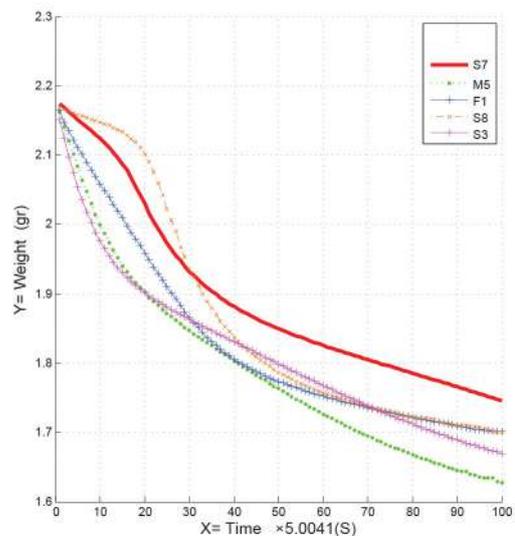


## ایکینگ پودر

بیکینگ پودر یک افزودنی پرکاربرد در صنعت غذایی است که با گریدهای مختلفی جهت پخت انواع محصولات آردی به منظور ورآمدن خمیر، پف کردن و سبک شدن شیرینی و کیک استفاده می گردد.

منحنی آزادسازی گاز که با تمامی محصولات عرضه می شود به مشتری این امکان را می دهد که با توجه به شرایط تولید خود گرید مناسب را انتخاب نموده و در طی سفارشات بعدی بتواند از ثبات محصول ارائه شده اطمینان کامل پیدا کند.

لازم به ذکر است دستگاه آنالیزور که منحنی های مربوط را ارائه می دهد تنها دستگاه موجود در ایران بوده که از دقت عمل بسیار بالایی برخوردار می باشد.



## مونو کلسیم فسفات $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}, \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_4$

این محصول برای اولین بار در ایران توسط این شرکت با بالاترین کیفیت به بازار عرضه گردید.

این ماده در صنایع غذایی و دارویی به عنوان ماده اسیدی در بیکیکنگ پودر، صنعت آردسازی، خمیر پیتزا، پودر های میوه، بهبود دهنده نان، قرص جوشان، سرامیک های دندان، بافر و دیگر صنایع شیمیایی کاربرد دارد.



## دی کلسیم فسفات $\text{CaHPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}, \text{CaHPO}_4$

این محصول در صنعت غذایی به عنوان یک ماده افزودنی شناخته می شود.

از دیگر موارد کاربرد آن می توان در صنعت کیک و آرد، برخی داروهای انسانی، غذاهای آماده حیوانات، نودل و آرد های غنی شده و در برخی از موارد جهت از بین بردن بوی بدن اشاره نمود.





## | About Us

Cicerone Chemi Co. started in 2005 by manufacturing sodium acid pyrophosphate, sodium bicarbonate, baking powder and other food-grade phosphate salts. The company is licensed by the Ministry of Health and Medical Education. It is the first holder of the national standard certification for sodium bicarbonate in Iran.

In addition, it has proudly acquired various international certifications, including: Quality Management System (ISO 9001:2015), Food Security Management System (ISO 22000:2018), and Halal.

Having professional and experienced specialists and utilizing the latest technologies in the world for production as well as a precise and specialized laboratory, have made our products as good as European ones in terms of quality.

Furthermore, the company was honored to be selected as a top industrial unit by the Organization of Industry, Mine and Trade of Khorasan-e Razavi Province in 2019 and 2020. Also, it was appointed as a distinguished unit of the province by the Supervisory Administration of Food, Cosmetics and Sanitary Products in 2009 and it has achieved the title of Grade A in consecutive years since 2017 onwards.



# Sodium Acid Pyrophosphate $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$

Sodium acid pyrophosphate is the salt of food-grade phosphoric acid that has been considered as a food additive and swelling agent since its discovery.

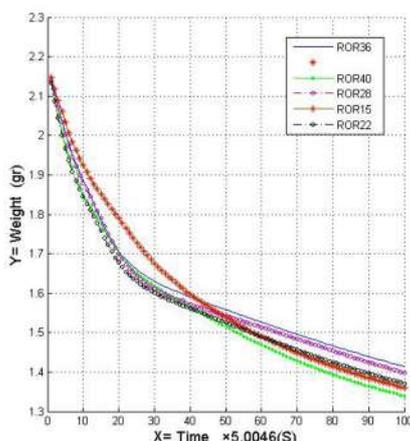
This product is mainly applied in the food industry; to adjust pH of voluminous breads, to expand the volume and texture of cakes and sweets as well as in the production of baking powder and flour improvers.

The expansion process occurs when an acidic agent reacts with an alkali, which releases carbon dioxide gas.

This product, was produced by the founder of this company in 5 different grades for the first time in Iran and has been offered to the market with the highest quality.

Sodium acid pyrophosphate is available in the following grades according to the expected performance:

Very Slow	Slow	Medium	Fast	Very Fast
ROR 15	ROR 22	ROR 28	ROR 36	ROR 40





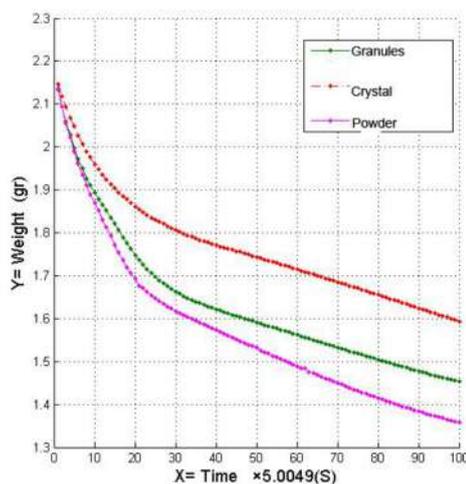
## Sodium Bicarbonate (Baking Soda) $\text{NaHCO}_3$

Sodium bicarbonate is a mineral salt which was discovered in the 1800s. This compound is extensively used in food grade for increasing the volume of batters or doughs and manufacturing baking powder in the confectionery industry. Furthermore, in industrial grade, it is widely applied as an animal feed additive as well as in fire extinguishers and detergents.

In the food industry, sodium bicarbonate is the primary agent generating carbon dioxide, which causes cakes, breads and biscuits to swell.

Buffer is an agent that resists pH changes by adding an acidic or alkaline component. This substance can neutralize small amounts of the added acid or base. Therefore, it maintains pH of the solution relatively constant.

Test results regarding buffering solution of the sodium bicarbonate manufactured by Cicerone Chemi Co. indicate the buffering power of this product is suitable and prevents drastic changes in processes which require a specific and stable pH range.



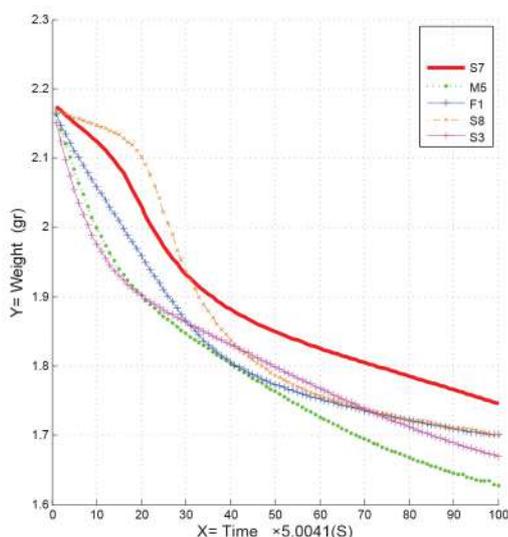


## Baking Powder

This product is offered in different grades for various types of flour products and confectionaries as requested by the customers.

The gas release curve that is offered along with all of the products of this company helps the customer choose the appropriate grade according to the intended production conditions and ensure the stability of the offered products during the future orders.

It is worth mentioning that the analyzer that gives the corresponding curves, is the only device available in Iran and features very high precision of action.





## Monocalcium Phosphate $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}, \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_4$

Monocalcium phosphate is utilized as an acidic substance in baking powder, an abrasive agent in oral care products and a feed supplement for livestock and poultry to prevent and treat mineral deficiencies.

This product was manufactured for the first time in Iran by this company and has been presented to the market with premium quality.

This substance exists in two forms: without water and monohydrate.





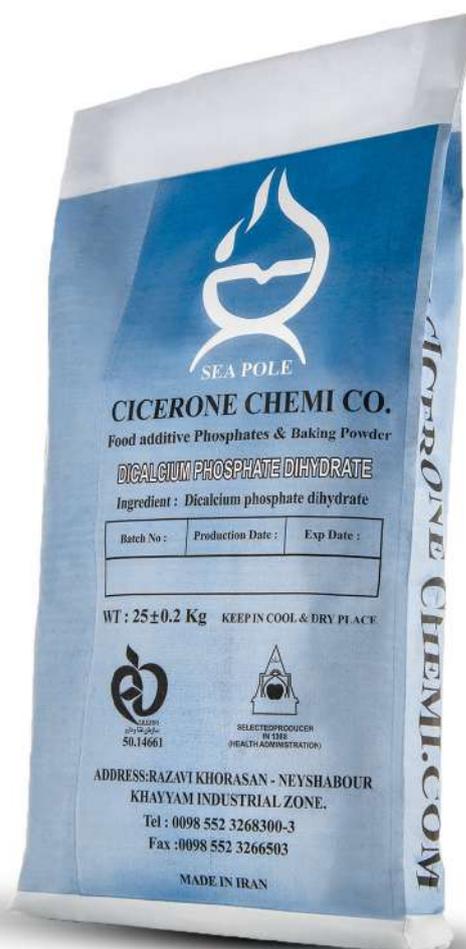
CICERONE CHEMI CO.

## Dicalcium Phosphate $\text{CaHPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ , $\text{CaHPO}_4$

Other names: dicalcium phosphate, calcium hydrogen, phosphate, calcium phosphate dibasic

This product is recognized in food industry as an additive.

It is used in cakes and flours, some of human medicines and drugs, animal feeds, noodles, enriched flours, and also for treating bad breath.





سیسارون شیمی  
CICERONE CHEMI CO.

+98(912) 343 7040  
+98(915) 206 8005

+98(514) 326 8300-3

Info@CiceroneChemi.com

www.CiceroneChemi.com

ایران خراسان رضوی، نیشابور،  
شهرک صنعتی خیام | Khayyam Industrial Zone,  
Neyshabour, Iran