



Samina

شکوفه بهاران سام
تولید کننده انواع مارگارین و روغن های شورتنینگ

A PRODUCER OF MARGARINES & SHORTENING

●●● 2023 Catalogue Samina Production



شکوفه بهاران سام
SHOKOOFE BAHARAN SAM

www.saminafood.ir



شکوفه بهاران سام

تولید کننده انواع مارگارین و روغن‌های شورتنینگ

A PRODUCER OF MARGARINES & SHORTENING

●●● Samina

داستان سامینا

شرکت شکوفه بهاران سام مستقر در استان تهران بوده و کارخانه تولیدی این مجموعه در استان البرز در محدوده صفادشت بنا شده است.

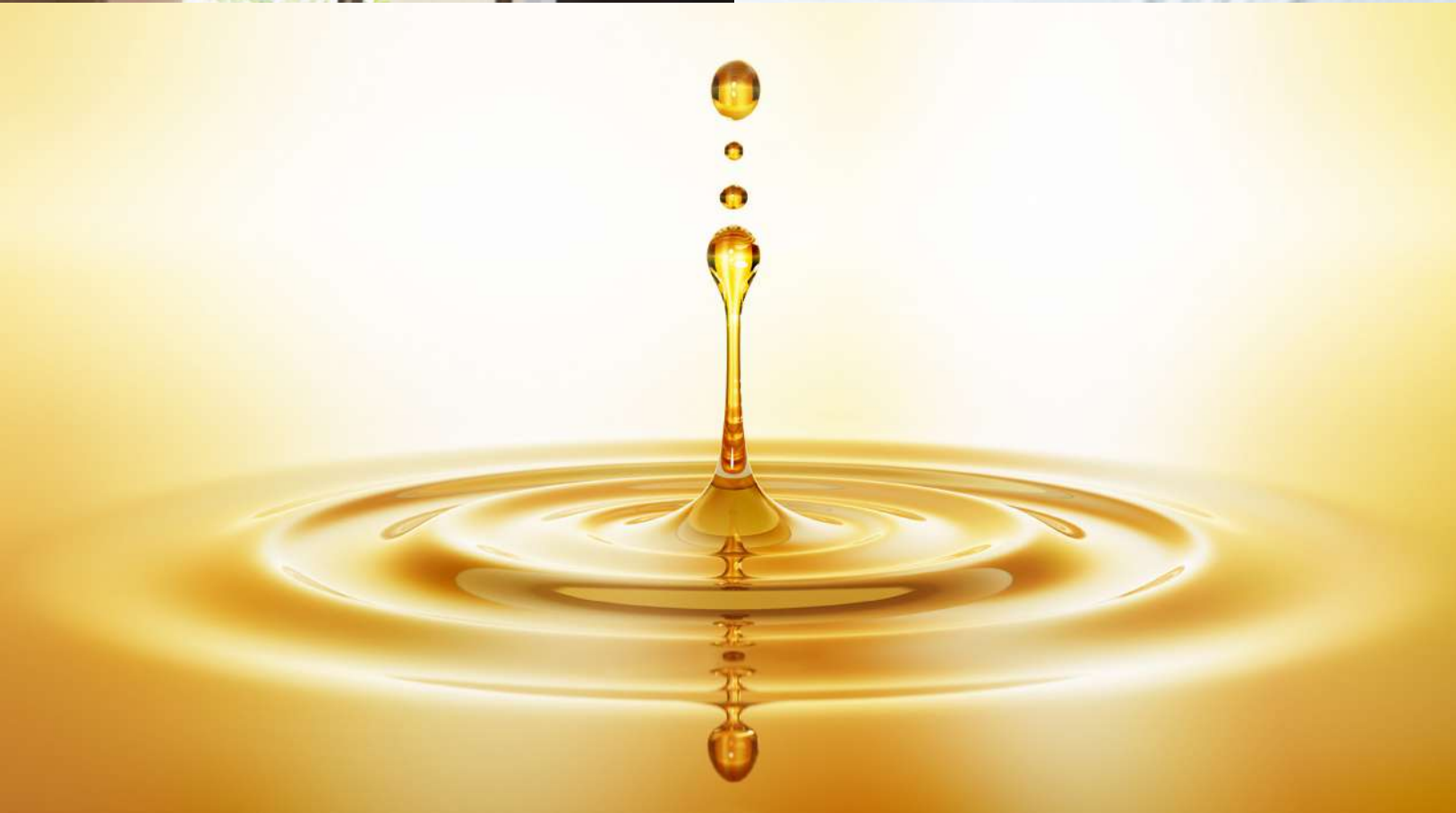
تاریخ تاسیس اولیه این شرکت به سال ۱۳۶۹ باز میگردد و با تغییر ساختار مدیریتی در سال ۱۳۹۹ و با بهره گیری از دو دهه تجربه و تخصص مدیران این شرکت در امر تولید و بازرگانی در حوزه صنایع روغنکشی، پالایش و تصفیه انواع روغن خوراکی و با هدف اصلی خدمت رسانی در حوزه سلامت مواد غذایی در تولید انواع روغنهای گیاهی که از مواد ضروری و استراتژیک کشور، در حوزه صنف و صنعت و خانوار می‌باشد با برپایی و نیز بروز کردن ماشین آلات تولید طبق استانداردهای بین المللی پا به عرصه تولید گذاشته است.

با توجه به اهمیت این نیاز و همچنین حضور مستحکم در بازارهای داخلی و جهانی، در اواخر سال ۱۴۰۱ موفق به ثبت نشان خود با نام تجاری سامینا گردید تا بتواند نقطه عطفی دیگر برای تقویت قابلیت‌های اصلی خود برای پاسخگویی به تقاضاهای رو به رشد سریع در بازارهای پیشرو و خدمت رسانی بیشتر برداشته باشد.

قطعا آگاه هستیم مشتریان سامینا به طور خاص به دنبال اطمینان، کیفیت عالی، همراه با استانداردهای بسیار خوب و تمرکز بیشتر به سطح ارائه خدمات هستند.

این امر میسر نخواهد بود تا شرکت شکوفه بهاران سام با ارائه خدمات ارزش افزوده و با ارائه محصولات سفارشی بر اساس نیازها، سفارشات و انتظارات همکاری بسیار نزدیکی با مشتریان محترم داشته باشد. با تعهد قوی و مبتنی بر بازاریابی کاملاً اختصاصی و بهره‌مندی از دانش تخصصی در زمینه تولید، انتظار می‌رود که تلاش بر روی جلب اعتماد متقابل و روابط سازنده در بلند مدت با مشتریان ارزشمند، میتواند زمینه ساز موفقیت در تمامی جوانب کار و کسب گردد و منجر به رشد و تعالی سازمان شود. با تعهد قوی و مبتنی بر بازاریابی کاملاً اختصاصی و بهره‌مندی از دانش تخصصی در زمینه تولید، انتظار می‌رود که تلاش بر روی جلب اعتماد متقابل و روابط سازنده در بلند مدت با مشتریان ارزشمند می‌تواند زمینه ساز موفقیت در تمامی جوانب کار و کسب گشته و منجر به رشد و تعالی سازمان گردد.







●●● SAMINA PRODUCTS

● Sam 55 Multipurpose Shortening	17
● Sam 66 Special Shortening	19
● Minarine Cream Shortening	21
● Bicolight Shortening for Soft Biscuit	23
● Sam 77 Shortening for Wafer Cream	25
● Samina White Industrial Margarine	27
● Multi-Purpose Margarine Table Margarine	29





OUR

VISION IS CLEAR...

چشم انداز ما روشن است...

With a strong commitment and based on fully dedicated marketing and benefiting from specialized knowledge in the field of production, it is expected that efforts to gain mutual trust & constructive relationships in the long term with valuable customers can be the basis for success in all aspects of work and business and lead to the growth and excellence of the organization.

جلب رضایت و وفاداری مشتریان از طریق تعامل مستمر و نزدیک و قرار گرفتن در بین شایسته ترین نشان نزد مصرف کنندگان نهایی صنعت غذا با حفظ و بهبود مستمر ایمنی غذایی، کیفیت و تنوع محصولات تولیدی با ایجاد یک هویت مفهومی در طیف وسیعی از صنایع شیری، شکلات، لبنی و خانوار.







OUR

ماموریت ما فراتر از تصور...
MISSION BEYOND THE IMAGINATION...

To be the "number one supplier" from this region by considering every customer as our business partner, sharing the product knowledge with them and being more transparent in every transaction.

با در نظر گرفتن و با شعار هر مشتری یک شریک تجاری و با به اشتراک گذاری دانش محصول با آنها و شفافیت هرچه بیشتر در هر معامله، می‌خواهیم "تامین کننده شماره یک" در منطقه باشیم.



www.saminafood.ir



CERTIFICATES گواهینامه‌ها





NO.

IN QUALITY & INNOVATION

محصولات PRODUCTS

- Sam 55 Multipurpose Shortening
- Sam 66 Special Shortening
- Minarine Cream Shortening
- Biscolight Shortening for Soft Biscuit
- Sam 77 Shortening for Wafer Cream
- Samina White Industrial Margarine
- Multi-Purpose Margarine Table Margarine

- روغن صاف چند منظوره سام ۵۵
- روغن صاف (شورتنینگ) سام ۶۶
- روغن مخصوص خامه (مینارین)
- روغن مخصوص بیسکوییت (بیسکولایت)
- روغن مخصوص کرم ویفر سام ۷۷
- مارگارین (کره گیاهی) صنعتی سفید سامینا
- مارگارین سفره (کره گیاهی) سامینا



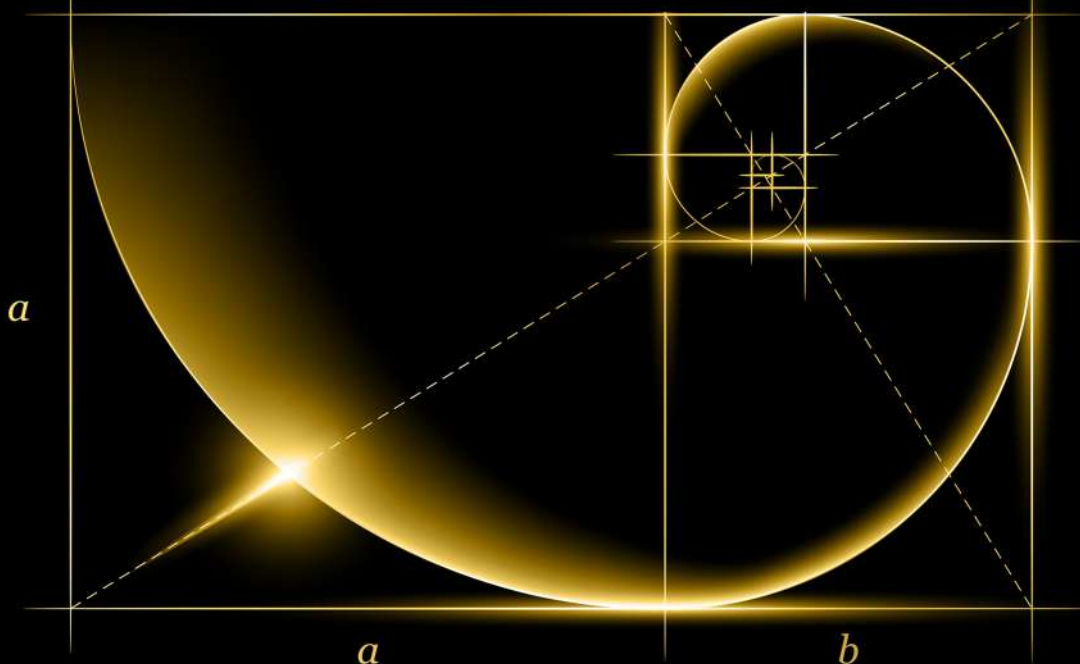


Samina

شکوفه بهار ان سام

تولید کننده انواع مارگارین و روغن های شورتنینگ

A PRODUCER OF MARGARINES & SHORTENING







SAMINA MULTIPURPOSE SHORTENING SAM 50

روغن صاف چند منظوره سام ۵۰

روغن سام ۵۰ سامینا یک روغن صاف (شورتنینگ) چندمنظوره است که جهت پخت انواع کیک، کلوچه و شیرینی های آردی و خشک بکار می رود اما تقریباً در همه مواد غذایی که نیاز به روغن دارند مانند بیسکویت، ویفر، بستنی، تافی و ... نیز قابلیت کاربرد دارد. این روغن در رنگهای سفید و زرد موجود می باشد.

کاربرد: کیک، کلوچه، شیرینی، بیسکویت، ویفر، شکلات تخته ای و سایر شکلات ها، تافی، بستنی، همبرگر

مزایا:

- کوتاه کردن زنجیره های گلوتنی و در نتیجه ترد شدن محصول
- ایجاد پف مناسب در کیک و کرم به دلیل درصد Solid مناسب و حبس هوا در این محصولات
- هوادهی مناسب و امکان خامه ای شدن
- افزایش حجم بسیار عالی در کیک ها
- ایجاد بافت نرم و ترد در محصول
- مقاومت بالای روغن و حفظ کیفیت در حین فرایند پخت
- ممانعت از پس دادن روغن در گرمای هوا به جهت درصد Solid مناسب
- افزایش ماندگاری محصول
- ایجاد طعم مناسب در محصول
- درصد ایزومرهای ترانس پایین
- ارتقاء ارزش غذایی محصول
- دارا بودن فرمول فصلی

نوع بسته بندی: ۱۶ کیلویی کیسه پلاستیکی در کارتن

نحوه نگهداری: در دمای ۲۵-۱۵ درجه سانتیگراد، محیط مسقف، خشک، بدون بو و دور از تابش مستقیم نور

بهترین زمان مصرف محصول: تا ۱۸ ماه





SAMINA SPECIAL SHORTENING

SAM 66

روغن سام ۶۶

روغن سام ۶۶ یک روغن صاف (شورتنینگ) جهت تولید انواع شیرینی‌های خشک، بیسکویت‌های خشک و کیک‌ها است.

کاربرد: بیسکویت، شیرینی‌های خشک، خامه قنادی، کرم بیسکویت و ویفر

مزایا:

- کوتاه کردن زنجیره‌های گلوتنی و در نتیجه ترد شدن محصول
- حفظ بافت و استحکام بیسکویت به دلیل درصد Solid (جامدات) بالا، در بیسکویت‌های سخت با ضخامت کم
- هوادهی مناسب و امکان خامه‌ای شدن
- ایجاد بافت نرم و کرمی در خمیر یا خامه قنادی برخلاف استحکام زیاد در محصول
- دارا بودن قابلیت مخلوط کردن با سرعت بالا
- دارای مقاومت بالای روغن و حفظ کیفیت در حین فرایند پخت (Bake Stable)
- ممانعت از پس دادن روغن (Oiling Out) در گرمای هوا به جهت درصد Solid مناسب
- افزایش ماندگاری محصول
- دارا بودن طعم دهانی مناسب و عدم ایجاد حس ماسیدگی در دهان
- درصد ایزومرهای ترانس پایین
- ارتقاء ارزش غذایی محصول
- دارا بودن فرمول فصلی

نوع بسته بندی: ۱۶ کیلویی کیسه پلاستیکی در کارتن

نحوه نگهداری: در دمای ۲۵-۱۵ درجه سانتیگراد، محیط مسقف، خشک، بدون بو و دور از تابش مستقیم نور

بهترین زمان مصرف محصول: تا ۱۸ ماه





SAMINA CREAM SHORTENING MINARINE

روغن مخصوص خامه (مینارین)

روغن مینارین شورتنینگی با درصد ایزومر ترانس صفر جهت مصرف در تولید انواع خامه قنادی یا مینارین است.

کاربرد: خامه قنادی

مزایا:

- حفظ بافت و استحکام بیسکویت به دلیل درصد Solid (جامدات) بالا، در بیسکویت‌های سخت با ضخامت کم
- هوادهی مناسب و امکان خامه ای شدن
- ایجاد قوام مناسب در خامه گیاهی بدلیل ساختار کریستالی β' این شورتنینگ و ایجاد بافت کرمی در محصول
- کاهش زمان Whipping (هوادهی) مینارین به جهت درصد جامدات مناسب در ۲۰ درجه سانتیگراد
- حفظ پف خامه جهت مدت زمان طولانی به جهت اینکه مینارین در دماهای سرد ۱۵ - ۱۰ درجه سانتیگراد به دلیل SFC بالا در این رنج دمایی
- دارا بودن قابلیت مخلوط کردن با سرعت بالا
- مقاومت بالای روغن در برابر اکسیداسیون و ماندگاری بالا
- ممانعت از پس دادن روغن (Oiling Out) در گرمای هوا به جهت درصد Solid مناسب
- داشتن صرفه اقتصادی به جهت دارا بودن بالاترین درصد محتوای جامد در دمای ۱۵ - ۱۰ درجه سانتیگراد
- بین سایر شورتنینگ ها که منجر به کاهش میزان مصرف روغن های سخت و با قیمت های بالا نظیر CBS خواهد شد
- دارای رنگ سفید، عاری از بو و طعم نامناسب
- دارای ایزومرهای ترانس صفر
- دارا بودن فرمول فصلی

نوع بسته بندی: ۱۶ کیلویی کیسه پلاستیکی در کارتن

نحوه نگهداری: در دمای ۲۵ - ۱۵ درجه سانتیگراد، محیط مسقف، خشک، بدون بو و دور از تابش مستقیم نور

بهترین زمان مصرف محصول: تا ۲۴ ماه





SAMINA SHORTENING FOR WAFER CREAM BISCOLIGHT

روغن مخصوص بیسکویت (بیسکولایت)

روغن بیسکولایت روغن صاف (شورتنینگ) بدون ترانس جهت استفاده در بیسکویت های نرم است. استفاده از این روغن جهت خمیر بیسکویت، منجر به ایجاد رنگ نهایی طلایی در بیسکویت می شود.

کاربرد: خمیر بیسکویت های نرم

مزایا:

- کوتاه کردن زنجیره های گلوتنی و در نتیجه ترد شدن محصول
- مقاوم بودن بیسکولایت در برابر Blooming یا سفیدک
- ایجاد بافت کرمی در خمیر بیسکویت بدلیل ساختار کریستالی 'B این شورتنینگ و داشتن بافت نرم و صاف
- آزاد کردن عطر و رایحه بیسکویت به دلیل درصد Solid (جامدات) مناسب ۲۰-۱۶% در دمای محیط
- هوادهی مناسب بیسکویت، حبس کردن حباب های هوا در ساختار کریستالی و در نهایت ایجاد تردی محصول
- مقاومت بالای روغن، پایداری و حفظ کیفیت در حین فرایند پخت (Bake Stable)
- ایجاد طعم مناسب در محصول
- بدون ایزومرهای ترانس (Zero Trans)
- ارتقاء ارزش غذایی محصول

نوع بسته بندی: ۱۶ کیلویی کیسه پلاستیکی در کارتن

نحوه نگهداری: در دمای ۲۵-۱۵ درجه سانتیگراد، محیط مسقف، خشک، بدون بو و دور از تابش مستقیم نور

بهترین زمان مصرف محصول: تا ۲۴ ماه





SAMINA SHORTENING FOR WAFER CREAM

SAM 77

روغن مخصوص کرم ویفر سام ۷۷

این روغن یک شورتنینگ بدون ترانس جهت استفاده در کرم های ویفر و ساندویچ بیسکویت است.

کاربرد: کرم های ویفر و ساندویچ بیسکویت

مزایا:

- ذوب شدن راحت در دهان به جهت نقطه ذوب پایین این روغن (۴۰-۳۷ درجه سانتیگراد)
- مقاوم بودن در برابر مهاجرت یا پس دادن روغن
- ایجاد کرم با دانسیته کم جهت پخش شدن راحت بر روی ویفر یا بیسکویت بدلیل ساختار کریستالی این شورتنینگ، هوا دهی (Aeration) مناسب کرم
- دارا بودن طعم دهانی سبک و روان به دلیل درصد Solid (جامدات) مناسب ۵-۴٪ در دمای ۳۵ درجه سانتیگراد
- سفید بودن رنگ روغن جهت استفاده در کرم ها
- عاری بودن از هرگونه بو و طعم نامطلوب
- بدون ایزومرهای ترانس (Zero Trans)
- ارتقاء ارزش غذایی محصول

نوع بسته بندی: ۱۶ کیلویی کیسه پلاستیکی در کارتن

نحوه نگهداری: در دمای ۲۵-۱۵ درجه سانتیگراد، محیط مسقف، خشک، بدون بو و دور از تابش مستقیم نور

بهترین زمان مصرف محصول: تا ۲۴ ماه





SAMINA WHITE INDUSTRIAL MARGARINE

مارگارین (کره گیاهی) صنعتی سفید سامینا

مارگارین صنعتی سفید یک نوع مارگارین بدون ترانس با محتوای روغن ۸۰٪ است که جهت استفاده در صنایع لبنی، خامه قنادی، بستنی و صنایع Bakery کیک و شیرینی استفاده می‌گردد.

کاربرد: ● محصولات لبنی از جمله بستنی، خامه قنادی، پنیر و ...
● انواع فراورده‌های Bakery، شیرینی، کیک، بیسکویت و کلوچه

مزایا:

- القای بافت، طعم و عطر کره در محصول نهایی
- تولید متناسب با خواسته مشتری به لحاظ طعم، عطر، بافت و رنگ‌های مختلف
- ایجاد حالت خامه‌ای (در بستنی)
- دارا بودن عطر و طعم خوشایند و مطبوع کره
- ایجاد طعم خوشایند کره در محصولات مورد استفاده
- دارا بودن بافت صاف و یکنواخت
- امکان هواگیری مناسب، یکنواختی بافت خمیر و افزایش کیفیت محصول نهایی به جهت دارا بودن امولسیفایرهای تخصصی
- افزایش ماندگاری محصول بدلیل خواص امولسیفایری و مقاومت بالا
- بدون ایزومرهای ترانس (Zero Trans)

نوع بسته بندی: ۱۰ کیلویی کیسه پلاستیکی در کارتن

نحوه نگهداری: در دمای ۵-۱۰ درجه سانتیگراد، محیط مسقف، خشک، بدون بو و دور از تابش مستقیم نور

بهترین زمان مصرف محصول: تا ۱۲ ماه





SAMINA TABLE MARGARINE

MULTI-PURPOSE MARGARINE

مارگارین سفره (کره گیاهی) سامینا

مارگارین چند منظوره

مارگارین سفره چندمنظوره یک نوع مارگارین تخصصی است که با استفاده از مواد اولیه مرغوب و درجه یک و با بکارگیری آخرین تکنولوژی روز دنیا تهیه شده است. این مارگارین دلیل دارا بودن اسانس و طعم خوشایند کره بعنوان کره صبحانه، پخت و پز، شیرینی و کیک بکار می‌رود.

کاربرد: • کره صبحانه Repack در اندازه‌های کوچکتر به منظور استفاده بعنوان مارگارین سفره و پخت و پز • صنایع انواع فراورده های Bakery، شیرینی، کیک و کلوچه

مزایا:

- القای بافت، طعم و عطر کره در محصول نهایی
- تولید متناسب با خواسته مشتری به لحاظ طعم، عطر، بافت و رنگ‌های مختلف
- دارا بودن نقطه ذوب مناسب (پایین تر از دمای بدن) و ممانعت از بروز ماسیدگی در دهان
- ایجاد احساس دهانی کره به جهت دارا بودن منحنی ذوب مشابه کره حیوانی
- پخش پذیری (Spread Ability) بالای مارگارین سفره و قابلیت پخش مناسب بر روی نان
- دارا بودن عطر و طعم خوشایند و مطبوع کره
- ایجاد طعم خوشایند کره در محصولات مورد استفاده
- دارا بودن بافت صاف و یکنواخت
- امکان هواگیری مناسب، یکنواختی بافت خمیر و افزایش کیفیت محصول نهایی به جهت دارا بودن امولسیفایرهای تخصصی
- افزایش نرمی و طعم مطلوب در کیک و شیرینی به دلیل بافت نرم و طعم خوشایند کره
- افزایش ماندگاری محصول بدلیل خواص امولسیفایری و مقاومت بالا
- بدون ایزومرهای ترانس (Zero Trans)

نوع بسته بندی: ۱۰ کیلویی کیسه پلاستیکی در کارتن

نحوه نگهداری: در دمای ۵-۱۰ درجه سانتیگراد، محیط مسقف، خشک، بدون بو و دور از تابش مستقیم نور

بهترین زمان مصرف محصول: تا ۲۴ ماه



شکوفه بهاران سام
SHOKOOFE BAHARAN SAM

دفتر مرکزی:

تهران، پاسداران، میدان هروی، ساختمان هدیش مال
طبقه ۶، واحد ۶۰۱ تلفن: ۴۳-۲۶۸۷۷۲۲۳ (۲۱) ۹۸+

کارخانه:

کرج، جاده ماهدشت، خیابان جم، انتهای بیست متری
تلفن: ۳۷۳۱۵۶۵۱ (۲۶) ۹۸+