

شروع یک
۱۹۱۷ خورشید



فرخ مهر اسپادانا
شرکت مجتمع صنایع غذایی سهامی خاص



مجتمع غذایی فرخ مهر اسپادانا

آدرس: اصفهان شاهین شهر و میمه
شهرک صنعتی مورچه خورت فاز 3
خیابان بوعلی ششم، پلاک 528
تلفکس: 03145644517-24

www.vanakdairy.ir

درباره ما:

مجمع صنایع غذایی فرخ مهر اسپادانا یکی از کارخانجات پیشرو در تولید و بسته بندی کره حیوانی پاستوریزه ، کره گیاهی (مارگارین) ، روغن کره (روغن حیوانی) و انواع خامه پاستوریزه فعالیت خود را در سال ۱۳۸۹ در یکی از شاخص ترین قطب های صنعتی اصفهان (شهرک صنعتی مورچه خورت) آغاز کرد و به عنوان اولین و مهمترین تولیدکننده کره حیوانی از خامه پاستوریزه گاوی و کره گیاهی از روغن پایه مارگارین پا به عرصه خطیر تولید مواد غذایی نهاد.

این مجموعه از سال ۱۳۹۰ تا کنون جز کارخانجات نمونه استان اصفهان از طرف معاونت غذا و دارو می باشد و ما مفتخر هستیم که در تمامی این سال ها شروع یک روز خوب را برای مردم به ارمغان آورده ایم.

تمامی محصولات این شرکت با مجوز و نظارت سازمان ملی استاندارد ایران (ISIRI) ، سازمان غذا و دارو (IFDA) و تحت گواهی نامه های استاندارد بین المللی مدیریت کیفیت (ISO9001:2015) ،استاندارد بین المللی ایمنی مواد غذایی (ISO22000:2018) ، استاندارد بین المللی کنترل نقاط بحرانی (HACCP) ،سیستم یکپارچه مدیریت (IMS) ،استاندارد بهداشت و ایمنی شغلی (ISO45001:2018) ،مدیریت زیست محیطی (ISO14001:2015)، استاندارد حلال (HALAL) و کد IR از سازمان کل دامپزشکی ایران جهت صادرات تولید می گردد.

این شرکت پیشرو در صادرات به کشورهای مختلف از جمله: ترکیه، آذربایجان، روسیه، ترکمنستان، عراق و ... می باشد.

مجموعه ما همواره در تلاش است تا با استفاده از تجهیزات مدرن و به کارگیری افراد متخصص، بالاترین کیفیت محصول را ارائه نماید.

این شرکت امید دارد در سایه الطاف ایزد منان و تدبیر و تلاش مدیران و کارکنان روز به روز نتایج ارزشمندتری را حاصل نماید و بهترین سطح کیفی از محصولات خود را به مردم ایران و دنیا ارائه دهد.

About Us:

Farrukh Mehr Spadana Company is among the leading factories in the production and packaging of pasteurized butter, Margarine, butter oil, and various types of pasteurized cream. This company started in 2010 in one of the most prominent industrial sites of Isfahan (Mourchekhart Industrial Town). The Farrukh Mehr Spadana Company entered the food industry as the first and most important producer of butter from pasteurized cow cream.

This company has been among the exemplary factories of Isfahan province from the Food and Drug Administration since 2011. We are proud that throughout all these years, we have brought the start of a perfect day for the people.

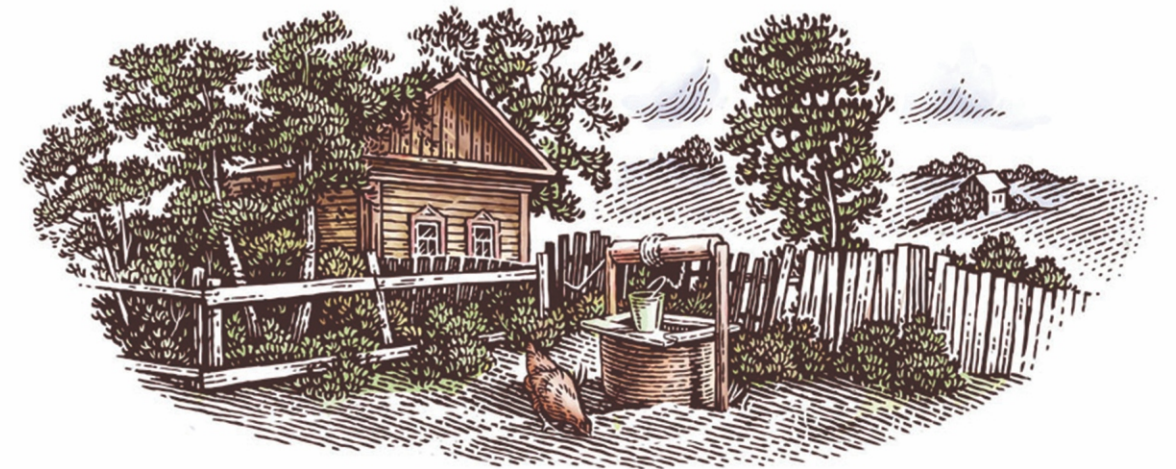
All products of this company are produced with the license and supervision of the National Standards Organization of Iran (ISIRI), the Food and Drug Organization (IFDA), and under the international certification of Quality Management System (ISO9001:2015), International Food Safety Standard (ISO22000:2018), International Critical Control Point Standard (HACCP), Integrated Management System (IMS), Occupational Health and Safety Standard (ISO45001:2018), Envir

onmental Management (ISO14001:2015), Halal Standard, and IR code from the Veterinary Organization of Iran for export purposes.

This leading company is also involved in exporting to various countries, including Türkiye, Azerbaijan, Russia, Turkmenistan, Iraq and others.

Our company is always trying to provide the high-quality product by using modern equipment and employing specialized personnel.

This company hopes that in the light of the beneficent God and the prudence and efforts of its managers and employees, it will provide the best quality of its products to the people of Iran and the world.





کره حیوانی پاستوریزه
۱ کیلو کره 82% Fat

VƏNƏK TƏBİİ KƏRƏ YAĞI

pasteurized butter

Pasteurized butter made from fresh cow cream is one of the most beneficial dairy products. The energy levels of this product is very important for children, adolescents, and adults who have an good level of physical activity during the day. Additionally, the presence of vitamins A, D, E, and K, as well as essential fatty acids, indicates the significant nutritional value of this product.

4*250 GR





کره پاستوریزه از خامه تازه گاو تهیه می شود و یکی از مفید ترین محصولات لبنی است. انرژی موجود در این محصول بسیار حائز اهمیت است و برای کودکان، نوجوانان و بزرگسالانی که طی روز فعالیت فیزیکی قابل قبولی دارند مفید است. همچنین وجود ویتامین های A, D, E و K و اسید های چرب ضروری نشان از ارزش غذایی قابل توجه این محصول دارد.

Pasteurized Unsalted
Nonlactic Butter



PASTEURIZED UNSALTED NONLACTIC BUTTER

Unit of measuring	Standard Range
Acidity (g/100)	Max 0.4
Peroxide (Meq/kg)	Max 1.7
Melting Point (°C)	28 – 34 °C
Energy (g/100)	741.3 Kcal
Fat (g/100)	Min 82



MANDEGAR

Unit of measuring	Standard Range
Acidity (g/100)	Max 0.3
Peroxide (Meq/kg)	Max 5
Melting Point (°C)	Max 37 °C
Saturated Fatty Acids (%)	Max 48
Trans Fatty Acids (%)	Max 2
Energy (g/100)	720 Kcal
Fat (g/100)	50 - 80



کره گیاهی یکی از خوراکی های خوش طعمی است که به خاطر عدم استفاده از محصولات حیوانی امروزه به محبوبیت زیادی رسیده است.

این محصول از روغن پایه مارگارین تولید می شود که ترکیبی از روغن های گیاهی مختلف مانند آفتابگردان، پالم اولئین و... می باشد.

کره گیاهی گزینه ای ایده آل برای افراد زیر می باشد:

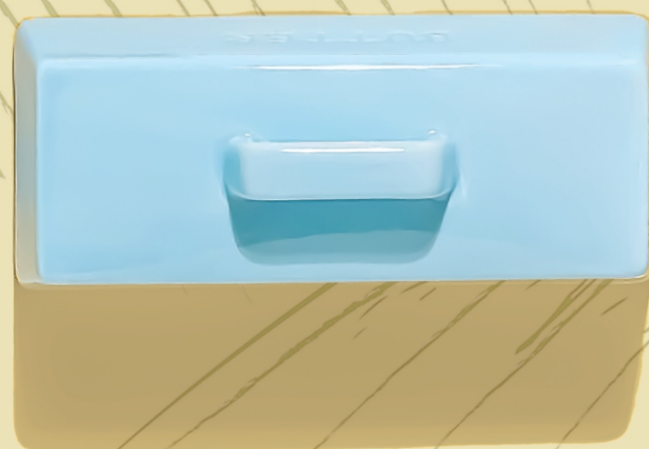
- 1- آن هایی که رژیم گیاهخواری دارند.
- 2- آن هایی که به لاکتوز حساس هستند.
- 3- آن هایی که محدودیت های رژیمی به خصوص را تجربه می کنند.

Margarine





MANDEGAR MARGARINE



The Margarine is one of the delicious food items, and the reason for the popularity of this product is the no use of animal products. This product is made from the margarine base oil, which is a combination vegetable oils such as sunflower, palmolein, etc. The Margarine is an ideal option for the following gropes:

1. Those who follow a vegetarian diet
2. Those who are lactose intolerant
3. Those who experience specific dietary restrictions



+4 24 200 g

Margaarine



+4 100 10 g

Margaarine



+4 100 25 g

Margaarine



+4 100 15 g

Margaarine



+4 100 10 g

Margaarine



+4 12 250 g

Margaarine



+4 30 100 g

Margaarine

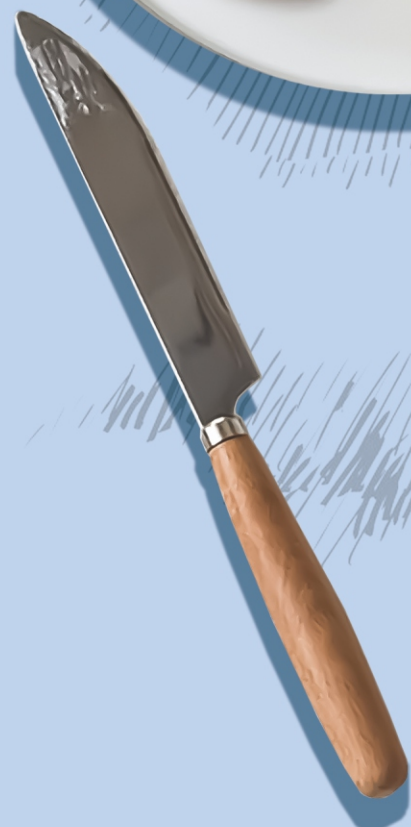


+4 60 50 g

Margaarine



VANAK BUTTER



-18 100 kg

Pasteurized Butter



-18 100 kg

Pasteurized Butter



-18 100 kg

Pasteurized Butter



-18 100 kg

Pasteurized Butter



-18 100 kg

Pasteurized Butter



-18 100 kg

Pasteurized Butter



-18 12 kg

Pasteurized Butter



-18 30 kg

Pasteurized Butter



-18 60 kg

Pasteurized Butter

روغن کره حیوانی:

روغن کره حیوانی درصد خلوص بالایی دارد و در فرآیند تولید آن از هیچگونه مواد نگهدارنده و اسانسی استفاده نمی شود. این محصول منبع غنی ویتامین ها و اسید های چرب ضروری است. روغن کره برای طبخ غذا (حرارت کم) و تهیه دسر کاربرد دارد و همچنین در انتهای طبخ روی غذا قابل استفاده می باشد.

butter oil:

butter oil has a high purity percentage, and no preservatives or essences are used in its production process. This product is a rich source of vitamins and essential fatty acids. Butter oil is used for cooking food (low heat) and making desserts, and it can also be used on top of the food at the end of the cooking process.

Unit of measuring	Standard Range
Acidity (g/100)	Max 0.8
Peroxide (Meq/kg)	Max 1.5
Melting Point (°C)	28 – 34 °C
Energy (g/100)	900 Kcal
Fat (g/100)	Min 99.3

کره حیوانی ونک در اوزان 5، 10 و ۲۵ کیلوگرم و کره گیاهی ماندگار در بسته بندی ۱۰ کیلوگرم برای مصارف عمده عرضه می گردد.

Vanak pasteurized butter in weights of 5,10 and 25kg and mandegar margarine in weight of 10 kg are available for major uses.



The Start Of a Good Day



www.vanakdairy.ir

