

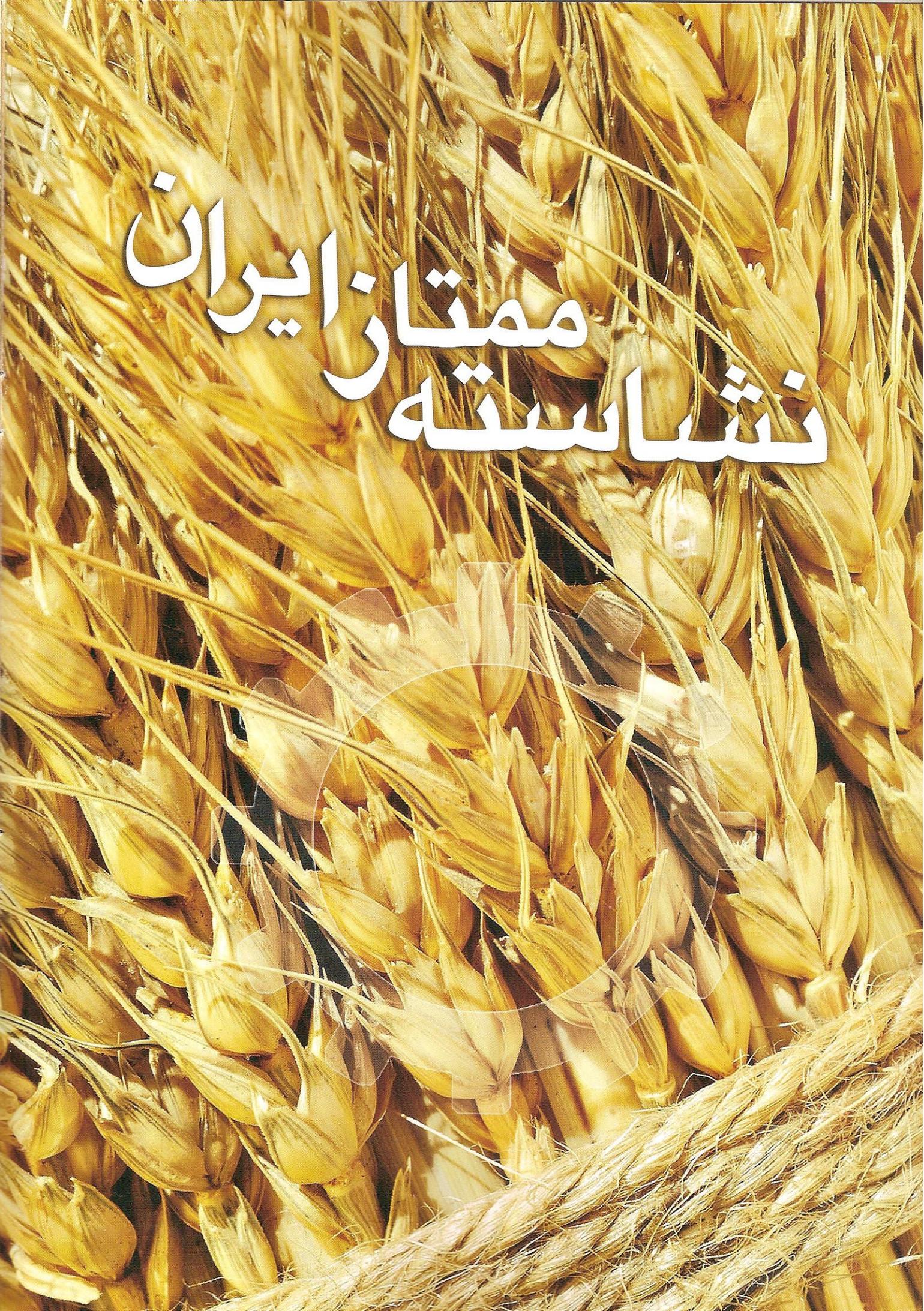


# ممتاز ایران نشاسته

*Moutaz*

Starch of Iran

# ممتاز ایران نشاسته



### درباره ما:

کارخانجات نشاسته ممتاز (موسوی حقیقی) واقع در تهران - جاده ورامین می باشد. این کارخانه با سابقه بیش از نیم قرن، جزء اولین کارخانجات تولید نشاسته در ایران است که با اتکاء تجربه حاصل از فعالیت مستمر در عرصه صنعت نشاسته و تلاش و کوشش کارکنان توانسته است محصولات متنوع خود را تولید نماید. در سال ۱۳۸۸ شرکت در جهت نیل به اهداف خود و در راستای پیشبرد اهداف کیفی و ایمنی غذایی اقدام به تکمیل خط تولید و جایگزینی ماشین آلات با دستگاههای تمام اتوماتیک نموده که در نتیجه، کلیه مراحل تولید از مرحله ورود مواد اولیه، فرآوری اولیه، انتقال، تولید و بسته بندی نهایی به صورت مکانیزه انجام می گیرد.

مدیریت به منظور تحقق و دستیابی به الگوی تولید بهتر اهداف زیر را مد نظر دارد:

- افزایش سطح رضایت مندی مشتری
- ارتقاء سطح کیفیت محصول و بهبود مستمر کیفیت
- ارتقاء میزان تولید
- رعایت اصول بهداشتی بر اساس الزامات استانداردهای بهداشتی



### About Us:

Momtaz Starch factory is located in Teheran, Varamin Road. This factory With an experience of over 50 years is among the first starch producing Factories in Iran which, relying on the experience of continues activity in the field of starch industry and efforts of employees, has been able to produce Variety of products.

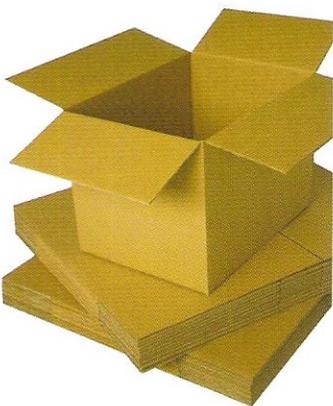
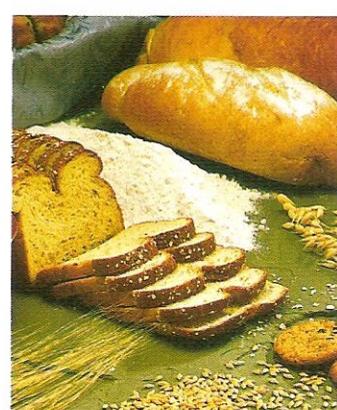
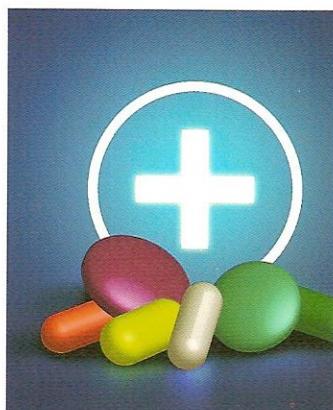
In order to achieve its perspective goals and for improving the quality, Momtaz Starch managed to rechange all machinery with the most Advanced and full automatic machinery, which includes all stage of entering Hygienic initial material, initial production, transportation and packaging. In order to reach and access the pattern of the better production, manager of company binds himself to fulfill the following goals:

- Increase customer satisfaction
- Improving the quality of products
- Expanding of products
- Observing health principals in accordance with health obligation standards



## موارد مصرف نشا سسته

- تولید محصولات غذایی از قبیل فرآورده های گوشتی، نان و شیرینی، سس ها، اسپاگتی، افزودنیها و لبنیات
- انواع آهارهای مصرفی در صنعت نساجی
- کارتن و مقوا
- انواع چسب و پوشش بسته بندی
- تولید انواع شربت های قندی مایع و جامد ( گلوکز، دکستروز، فروکتوز و ...)
- تولید الکل
- محصولات دارویی
- تولید قالب، مجسمه و گلسازی تزئینی، قالبهای بستنی و گچی

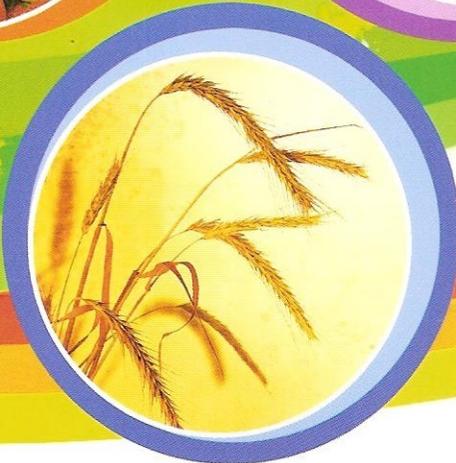
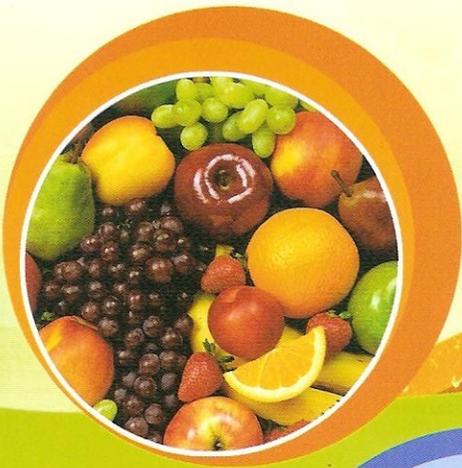


# Momtaz

Starch of Iran

## منابع نشاسته در طبیعت

این ماده پر ارزش در اغلب میوه‌ها، دانه‌ها، غلات و غده‌های گیاهی، (سیب زمینی) یافت می‌شود. ۴ منبع عمده نشاسته عبارتند از: ذرت، سیب زمینی، گندم و برنج.





## نشا سسته گرانول

### Granular Starch

Humidity 7-12%	رطوبت ٪۷-۱۲
Protein Max 0.5%	پروتئین حداکثر ۰/۵٪
P.H 4.5-7	پ. هاش ۴/۵-۷
Ash Max 0.2%	خاکستر حداکثر ۰/۲٪
Color White	رنگ سفید
Packaging Propylene bag and box	بسته بندی کیسه پروپیلن و کارتن
Weight Kg 20	وزن ۲۰ کیلوگرم

## مشخصات فنی و شیمیایی نشاسته اکسید شده

### Physical-chemical Specification

Humidity 10-12%	رطوبت %۱۰-۱۲
Ash Max 2%	خاکستر حداکثر ۲%
Soluble material in cold water Max 5%	مواد محلول در آب سرد حداکثر ۵%
Whiteness Grade 90-95%	درجه سفیدی %۹۰-۹۵
Non dispersible soluble material Max 1%	مواد محلول غیر قابل دیسپرس حداکثر ۱%
10% solution Brix Max 10%	بریکس محلول ۱۰% حداکثر ۱۰%
P.H 20% solution 5-7%	پی . اچ محلول ۲۰% %۵-۷
Foam index de Max 45%	اندیس کف زدایی حداکثر ۴۵%
20% solution Viscosity 50-120%	ویسکوزیته محلول ۲۰% %۵۰-۱۲۰
Cooked soluble color Transparent	رنگ محلول پخته شده شفاف



## نشا سسته ممتاز B

### B Starch

Humidity 7-12%	رطوبت ۷-۱۲٪
Protein 1%	پروتئین حداکثر ۱٪
P.H 4.5-7	پ-هاش ۴/۵-۷
Ash 0.4%	خاکستر میانگین ۰.۴٪
Form powder	شکل پودر نرم
Packaging Propylene bag	بسته بندی کیسه پروپیلن
Weight 25-40 kg	وزن ۲۵-۴۰ کیلوگرمی



# Mountaz

## Starch of Iran

### نشاسته فوق تصفیه

### A Starch

Humidity 8-12%	رطوبت ۸-۱۲٪
Protein Max 0.5%	پروتئین حداکثر ۰/۵٪
P.H 4.5-7	پ-هاش ۴/۵-۷
Ash Max 0.2%	خاکستر حداکثر ۰/۲٪
Color White	رنگ سفید
Packaging Propylene bag	بسته بندی کیسه پروپیلن
Weight 25 kg	وزن ۲۵ کیلوگرمی

موارد مصرف: فرآورده های گوشتی، صنایع کیک، کلوچه، شیرینی، بیسکویت و سایر مصارف صنعتی  
Usage: Meat products, Confectionary, Bakery, Biscuits... Industrial uses



## گلوٹن فعال گندم Vital Wheat Gluten

Humidity 8-10%	رطوبت ۸-۱۰٪
Protein 78-82%	پروتئین ۷۸-۸۲٪
P.H 5.8-6.4	پ.هاش ۵/۸-۶/۴
Ash Max 1.5%	خاکستر حداکثر ۱/۵٪
Fat Max 1.5%	چربی حداکثر ۱/۵٪
Water Absorption Min 1.8%	جذب آب حداقل ۱/۸٪
Weight 25kg	وزن ۲۵ کیلوگرم
Color Cream	رنگ کرم
Packaging Propylene bag	بسته بندی کیسه پروپیلن

موارد مصرف: فرآورده های گوشتی، ماکارونی، نان حجیم، خوراک آبزیان  
Usage: Meat products, Spaghetti, Bakery, Feeding Fish



# Montaz

Starch of Iran

## کارخانه ۱:

ورامین، ریحان آباد، منطقه  
صنعتی، خیابان بلورسازی،  
چهارراه اول سمت راست،  
پلاک ۵۸

تلفن: ۰۲۹۱-۳۲۳۶۲۴۱-۲

نمبر: ۰۲۹۱-۳۲۳۳۸۰۱

## کارخانه ۲:

تهران، کیلومتر ۲۰ جاده  
ورامین، خیرآباد، بعد از  
کشتارگاه خورین، سمت راست

تلفن: ۰۲۹۱-۲۳۳۳۳۱۳

نمبر: ۰۲۹۱-۲۳۳۳۲۸۲

## دفتر مرکزی:

تهران، خیابان استاد  
مطهری، بعد از تقاطع  
میرزای شیرازی، شماره  
۳۸۲، طبقه اول

تلفن: ۸۸۳۴۸۷۳۴-۵

نمبر: ۸۸۸۳۷۰۳۵

## مرکز پخش:

تهران، خیابان مولوی،  
ایستگاه باغ فردوس،  
پلاک ۴۴۳

تلفن: ۵۵۸۹۹۷۱۹-۲۰

نمبر: ۵۵۶۳۰۴۹۰



[momtazmussavi@yahoo.com](mailto:momtazmussavi@yahoo.com)



**ممتاز ایران**  
**نشانسته**

دفتر مرکزی:

تهران، خیابان استاد  
مطهری، بعد از تقاطع  
میرزای شیرازی، شماره  
۳۸۲، طبقه اول

تلفن: ۵-۸۸۳۴۸۷۳۴

نمبر: ۸۸۸۳۷۰۳۵

مدیریت: ۰۹۱۲۱۲۲۸۹۱۲

کارخانه:

ورامین، ریحان آباد،  
منطقه صنعتی، خیابان  
بلورسازی، چهارراه اول  
سمت راست، پلاک ۵۸

تلفن: ۰۲۹۱-۳۲۳۳۸۰۱

نمبر: ۰۲۹۱-۳۲۳۶۲۴۲