



| shayanpotato.com |

شاهون

شركة صنایع غذایی شایان هور نیکان با نام تجاری شاهونی تولید کننده سیب زمینی نیمه سرخ شده منجمد به روش IQF می باشد. با داشتن سابقه بیش از ۱۰ سال در تأمین، تولید و فروش محصولات منجمد توانسته ایم سهم خوبی از بازار داخلی و صادراتی این محصول را نصیب خود کنیم. همواره در تلاشیم تا با بهره گیری از دانش تخصصی روز دنیا و همراهی تیم تحقیق و توسعه خبره صنایع غذایی، کیفیت محصولات خود را افزایش دهیم تا شایسته اعتماد مشتریان وفادار خود باشیم.

إن شركة شایان هور نیکان للصناعات الغذائية ذات الاسم التجاري "شاهوني" هي منتج للبطاطس نصف المقليّة والمجمدة بطريقة IQF. من خلال امتلاك شركتنا لخبرة تتجاوز ۱۰ سنوات في توريد، إنتاج، ومبيع المنتجات المجمدة؛ فقد استطعنا تحقيق حصة كبيرة في الأسواق المحلية والتصديرية لهذه المنتجات. كما أننا نسعى دائماً ومن خلال استثمارنا لأحدث المعارف والخبرات التخصصية إلى جانب امتلاكنا فريق للبحث والتطوير؛ إلى زيادة خبراتنا في الصناعات الغذائية؛ إضافةً إلى رفع جودة منتجاتنا وذلك بهدف تحقيق ثقة عملائنا الأوفياء.

frozen semi-fried potatoes by IQF method under the brand name of Shahouni. Relying on more than 10 years of experience in supplying, producing and selling frozen products, we have been able to gain a good share of the domestic and export market for such products. We are always trying to increase the quality of our products by employing the up-to-date knowledge and the support of our expert research and development team, so that to be worthy of the trust of our loyal customers.

Компания по производству пищевых продуктов "Шаян Хур Никан"

выпускающая свою продукцию под брендом «ШАХУНИ», является производителем замороженного полужареного картофеля фри с использованием метода IQF. Имея более чем 10-летний опыт поставок, производства и продажи замороженной продукции, наша компания завоевала значительную долю внутреннего и экспортного рынка этой продукции. Мы всегда направляем все свои усилия на повышение и оптимизацию качества нашей продукции, и для этого используем самые современные специализированные знания и профессионализм нашей команды из высококвалифицированных специалистов отдела «исследований и разработок» нашей компании (R&D), специализирующихся в области пищевой промышленности, чтобы заслужить доверие наших постоянных клиентов.



Made in Iran



Live with quality

Frozen French Fries

خلال سيب زميني

تيمه سرخ شده منجمد

البطاطس المقلية المجمدة
замороженный картофель фри



2.5 Kg

انجماد سريع IQF



Frozen French Fries



خلال سيب زمینی

نیمه سرخ شده منجمد

البطاطس المقلية المجمدة

замороженный картофель фри



Retail Pack: 750gr 10Pcs

Retail Pack: 800gr 10Pcs

Retail Pack: 900gr 10Pcs

Horeca Pack: 2.5Kg 4Pcs



Straight Cut 12x12 mm	۱۲x۱۲	شرائح	خلالی
Straight Cut 10x10 mm	۱۰x۱۰	شرائح	خلالی
Straight Cut 9x9 mm	۹x۹	شرائح	خلالی
Straight Cut 8x8 mm	۸x۸	شرائح	خلالی
Straight Cut 7x7 mm	۷x۷	شرائح	خلالی
Crinkle Cut		متعرج	زیگزاگی
Diced		معکبات بطاطس	نگینی
Baby Potatoes		بطاطس صغیره	سیب زمینی توپی
Potato Wedges		بطاطس ودجز	هشت پر
Sliced cut		ملزمت	ورقه ای

نوع انجماد محصولات شاهونی

از روش IQF یا انجماد سریع برای انجماد محصولات شاهونی استفاده می شود. این روش باعث حفظ طعم و افزایش مرغوبیت محصول می شود.

چرا انجماد به روش آی کیو اف؟

باعث حفظ طعم، رنگ و مرغوبیت سیب زمینی می شود. به دلیل زمان کوتاه و سرعت بالای انجماد باعث می شود تمامی خواص محصول حفظ شود. همچنین، این روش اجازه می دهد که هر خلال سیب زمینی به صورت جداگانه منجمد شود، که این امر موجب می شود تا مصرف کننده در زمان استفاده، به راحتی تعداد دلخواهی از خلال ها را انتخاب نماید.

نوع و طریقه تجمید منتجات شاهونی

یتم استخدام طریقه IQF أو التجمید السریع لمنتجات شاهونی. هذه الطریقه تؤدي إلى المحافظة على نكهة المنتج وزيادة جودته أيضاً.

لماذا التجمید بطریقه IQF؟

هذه الطریقه تؤدي إلى المحافظة على طعم، لون وجودة البطاطس. إن الزمن القصير والسرعة العالية للتجمید تؤدي إلى المحافظة على جميع خواص المنتج. إضافة إلى ذلك فإن هذه الطریقه تسمح بتجمید كل شريحة بطاطس على حده وبشكل منفصل؛ الأمر الذي يسمح للمستهلك باختيار العدد المطلوب من شرائح البطاطس أثناء الاستخدام.

The way the Shahouni products are frozen

IQF, or Individual Quick Freezing method, is used to freeze Shahouni products. This method preserves the taste and increases the quality of the product.

Why the IQF freezing method?

It preserves the taste, color and quality of potatoes. Since the freezing is conducted at a short time with high speed, all the properties of the product are preserved. This method also allows each potato slice to be frozen individually, which makes it easy for the consumer to choose the desired number of slices at the time of use.

Метод заморозки продукции «ШАХУНИ»

Для заморозки продуктов «Шахуни» используется метод быстрой заморозки, известный как метод IQF. Этот метод сохраняет вкусовые качества продукции, и повышает качество продуктов.

Почему мы используем именно метод заморозки IQF?

Этот метод сохраняет вкус, цвет и качество картофеля. За счет короткого времени и высокой скорости заморозки сохраняются все свойства продукции. Более того, этот метод позволяет заморозить каждую соломку картофеля отдельно, и это позволяет потребителю легко выбрать желаемое количество соломок картофеля фри во время приготовления.



Shahouni Food Industry Quality Control Unit

frozen semi-fried potatoes by IQF method under the brand name of Shahouni. Relying on more than 10 years of experience in supplying, producing and selling frozen products, we have been able to gain a good share of the domestic and export market for such products. We are always trying to increase the quality of our products by employing the up-to-date knowledge and the support of our expert research and development team, so that to be worthy of the trust of our loyal customers.

- Controlling the quality of all incoming raw materials, including food ingredients and packaging essentials
- Controlling the quality of the product in the production line
- Controlling the conditions and quality of packaging
- Controlling the environmental health and employees' personal hygiene to comply with the health standards principles
- Monitoring strictly the storage principles, temperature and humidity of cold storage and warehouses
- Controlling the transport chain and the cold chain from the factory to the customer

Отдел контроля качества компании по производству пищевых продуктов "ШАХУНИ"



Отдел контроля качества этой компании, в состав которого входят технологи, специализирующиеся в области пищевой промышленности, и специалисты по контролю качества, стремится предоставить своим уважаемым клиентам продукцию самого высокого качества. Благодаря наиболее оборудованным и оснащенным физическим, химическим и микробным лабораториям контроля качества, отдел контроля качества компании "ШАХУНИ" анализирует качество продукции на всех этапах производства, и очень строго контролирует производственную линию.

- Контроль качества всего поступающего сырья, включая продукты питания или упаковочные материалы
- Контроль качества продукции в процессе производства
- Контроль условий упаковывания продуктов и качества упаковки
- Контроль санитарной чистоты производственных помещений и контроль личной гигиены работников предприятия в соответствии с соответствующими санитарными правилами и требованиями стандартов
- Точный контроль условий складирования и хранения продукции, температурного режима и уровня влажности в холодильных камерах и складских помещениях
- Контроль логистической цепочки (цепи поставок) и холодной цепи при транспортировке и доставке продукции до клиентов



Shahounj

Shayan Hoor Nikan Company

- 📍 Headquarter: No. 13, Sadaf, official & commercial complex, Shahrak-e-Sadra, Dehkadeh-Ye-Olympic, Tehran, Iran
- ☎ Telephone No : +982144727914 | +989192252570
- ✉ Info@shayanpotato.com  shahouni co  shayanpotato.com