



زرین خوشه
ZARIN KHOOSHEH



**Production of various types of
wheat flour**

General Catalogue. ver.2026 (PJS)

www.zarinkhoosheh.com



This company produces various types of wheat flour. These products are used to manufacture bread, confectionery, cakes, pasta, noodles, and biscuits, and are also essential for starch and glucose production, catering to both professional and home-cooking sectors.

COMPANY POLICY

خط مشی

شرکت زرین خوشه (سهامی خاص)

شرکت زرین خوشه هشتگرد یکی از با سابقه ترین شرکتهای تولید کننده آرد در سطح کشور میباشد که همواره در جهت ارتقاء سطح کیفی و ایمنی محصولات خود تلاش بی وقفه را سرلوحه اصلی کار خود قرار داده و براین باور است که کیفیت اتفاقی نیست و برای حفظ و ثبات و ارتقاء سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد بین المللی ISO 9001 و سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی براساس استاندارد بین المللی ISO 22000 و سیستم مدیریت کیفیت در آزمایشگاه بر اساس استاندارد بین المللی ISO/IEC 17025 صیانت از حقوق مصرف کننده و تولید محصول ایمن و افزایش توان رقابت در بازار مأموریتهای زیر را تعریف نموده است.

- ۱- استفاده از تجارب متخصصین توانمند با قابلیتهای بالا و منابع انسانی آموزش دیده و ارتقاء سطح آگاهی آنها نسبت به فعالیتهای مرتبط با انجام آموزشهای مؤثر از طریق فرآیند مدیریت دانش و برنامه های آموزشی مداوم
- ۲- استفاده از تکنولوژی و تجهیزات نوین تولید و آزمایشگاه جهت حفظ و افزایش سطح کیفیت و ایمنی محصولات تولیدی

۳- شناخت نیازهای مشتریان در خصوص تنوع محصولات تولیدی و تأمین نیازها و خواسته های آنان در چارچوب استاندارد و ارائه خدمات مطلوب به مشتریان و جلب رضایت مصرف کننده

۴- ترویج تفکر مبتنی بر ریسک در سازمان جهت کاهش پیامدهای نامطلوب ریسک های موثر بر فرآیندها

۵- تضمین سلامت مصرف کننده با افزایش سطح ایمنی محصولات

۶- کسب برتری در مقابل رقبا از طریق بهبود اثر بخشی کیفیت محصولات و تلاش در جهت حفظ و افزایش سهم بازار هدف

۷- تلاش در جهت اشتها به دقت صحت و کیفیت نتایج آزمون و ارائه نتایج آزمون با بالاترین سطح اعتماد پذیری

اینجانب **نوشین شریفی** مدیریت عامل کارخانه زرین خوشه هشتگرد تعهد مینمایم که در جهت برآورده شدن خط مشی مذکور در زمینه فرآیند تولید بهره گیری از فناوری روز، ارتقاء کیفیت و ایمنی محصولات رعایت الزامات قانونی و آموزش مستمر پرسنل و ارتقاء ارتباطات اثربخش درون و برون سازمانی از هیچ کوششی فروگذار ننموده همواره در پیشبرد اهداف این شرکت کوشا باشم و در صورت نیاز جهت اصلاح سیستم اقدام به بازنگری در آن نمایم.



افتخارات و گواهینامه ها

Honors & Certifications



تندیس ها



گواهینامه ها



کیفیت، تعهد و اعتبار

Quality, Commitment & Credibility



ZARIN KHOOSHEH

به دنیای کیفیت و سلامتی
خوش آمدید

Welcome to The World
of Quality and Health

Founder and Creator of Zarin Khoosheh



Mr. Feyzollah Sharifi
(with a rich engineering background)

Founder of Zarin Khoosheh

Not so long ago, wheat flour in Iran was produced using traditional methods and outdated, worn-out equipment. This resulted in low-quality flour and high levels of waste in finished products, most notably the waste of bread consumed by the public.

Under these circumstances, the late **Eng. Feyzollah Sharifi**, taking on this responsibility and drawing on **80 years of milling experience passed down through three generations of his family**, decided to improve flour quality and, consequently, enhance the quality of bread consumed by households. By establishing a large and advanced production facility, he succeeded in becoming one of Iran's first modern producers to employ up-to-date technology for efficient wheat flour production.

Today, **Zarin Khoosheh** is recognized among various industries in Iran for superior quality and as one of the country's most advanced and well-equipped high-capacity flour production facilities.

مؤسس و بنیانگذار زرین خوشه

در سالهایی نه چندان دور آرد گندم به صورت سنتی و با تجهیزات فرسوده و قدیمی در کشور تولید می شد که نتیجه آن کیفیت پایین آرد و ضایعات بالای محصولات تولید شده بوده که مهمترین آنها هدر رفت نان مصرفی جامعه بوده است.

در این شرایط **زنده یاد آقای مهندس فیض الله شریفی** با قبول مسئولیت و تکیه بر ۸۰ سال تجربه آسیابانی سه نسل پیشین خود، تصمیم به اصلاح کیفیت آرد و در نتیجه بالا بردن کیفیت نان مصرفی خانوار گرفت و موفق شد با تاسیس مجموعه تولیدی بزرگ و پیشرفته، نام خود را **به عنوان یکی از نخستین تولید کنندگان مدرن ایران** با تکنولوژی روز در زمینه تولید بهینه آرد گندم ثبت کند.

هم اکنون نام شرکت زرین خوشه در بین صاحبان صنایع مختلف ایران **معادل با کیفیت برتر و به عنوان یکی از مجهزترین و به روزترین کارخانجات تولید آرد با ظرفیت بالا** شناخته شده است.

ABOUT THE COMPANY

ORGANIZATION STRATEGY

ZARINKHOOSHEH Co.

In 1996, Zarin Khoosheh Hashtgerd Co. (PJS), started their enterprise in the field of wheat flour production. The Company has partnered with the world's most renowned brands such as Buhler (Switzerland), Petkus (Germany), Prado (Spain) and others, to professionally engineer production and maintenance processes in addition to provide modern machinery and equipment, to become the nation's leading producer of high quality wheat flour with **the capacity of 50.000 tons of wheat storage, 600 tons of flour production daily and 220.000 tons annually.**

The R&D and TQM departments are equipped with modern and high-level laboratories which have a great role in high quality assurance in storage and production phases and in diversification of flour production according to different needs of customers.

Selection and supply of high quality wheat, are of main factors for a high quality flour production.

Accordingly, Zarin Khoosheh has strict standards for this factor to be set and met.

شرکت زرین خوشه

شرکت زرین خوشه (سهامی خاص)، فعالیت خود را در زمینه تولید انواع آرد گندم با کیفیت برتر از سال ۱۳۷۵ خورشیدی آغاز نموده است. این شرکت طی همکاری با برندهای مطرح جهان مانند بولر سوئیس، پتکوس آلمان و نیز پرادو اسپانیا، کارخانه خود را در مناسب ترین نقطه استان البرز برای تولید انواع آرد افتتاح نموده و در مدت زمان کوتاهی موفق شده است تا با مهندسی حرفه ای فرایندهای نگهداشت و تولید، ماشین آلات و تجهیزات مدرن را به خدمت گرفته و با ظرفیت نگهداشت ۵۰،۰۰۰ تن گندم و تولید روزانه بیش از ۶۰۰ تن و سالانه حدود ۲۲۰،۰۰۰ تن انواع آرد مرغوب و با کیفیت گندم به تولید کننده برتر کشور بدل شود.

شرکت آرد زرین خوشه با مجموعه آزمایشگاه های مدرن و بروز خود مطابق با استانداردهای بین المللی دارای پیشرفته ترین واحد کنترل کیفیت و تحقیق و توسعه بوده که موجب افزایش و ثبات کیفیت محصولات و نیز تولید و تنوع در تولید انواع آرد گندم بر حسب نیازهای مشتریان گردیده است.

انتخاب و تامین گندم مرغوب شرط اصلی کیفیت آرد تولیدی است که شرکت زرین خوشه به آن کاملاً واقف است و سختگیرانه ترین استانداردهای کارخانه ای برای آن تعیین شده و به دقت رعایت می گردد.

استراتژی سازمان



Organization Strategy



SUSTAINABLE SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

LATEST STORAGE TECHNOLOGIES

Sustainable Supply Chain Management

Supply Chain Management at Zarin Khoosheh is based on a Closed-Loop Supply Chain model, integrating a robust forward logistics system with a rigorously managed Reverse Supply Chain. In line with our core mission, this approach ensures a scientific and precise implementation of customer-centricity. The most critical component of our supply chain is the procurement of premium wheat the fundamental prerequisite for high-quality flour production. Given that much of the domestic wheat production lacks the necessary quality for our specialized standards, sourcing superior-grade wheat remains the top priority of this unit.

مدیریت زنجیره تأمین پایدار

مدیریت زنجیره تأمین در شرکت زرین خوشه از نوع زنجیره تأمین حلقه بسته یا عبارتی هم سیستم زنجیره تأمین پیشرو در سرلوحه خود دارد و از طرفی دیگر پیرو مأموریت اصلی سازمان زنجیره تأمین معکوس (Reverse Supply Chain) را بصورت جدی دنبال میکند تا نهایت مشتری مداری را بصورت علمی و دقیق به اجرا گذارد. مهمترین بخش زنجیره تأمین در زرین خوشه فراهم کردن گندم مرغوب به عنوان اولین اصل تولید آرد با کیفیت است و با توجه به اینکه غالب گندم تولیدی کشور کیفیت لازم جهت تولید آرد مورد نظر را دارا نمی باشد تهیه گندم با کیفیت، سرلوحه فعالیت های این واحد است.

Selected Wheat Sourcing Regions | تأمین خارجی

روسیه، کانادا، قزاقستان، اوکراین
Russia, Canada, Kazakhstan, Ukraine



Domestic Supply | تأمین داخلی

خوزستان، فارس، گلستان
Khuzestan, Fars, Golestan



LATEST STORAGE TECHNOLOGIES

Maintaining the quality and health of raw wheat at and the flour has a high-level importance. Accordingly, utilizing the most advanced and up-to-date equipment and considering the following factors are the major priorities of Zarin Khoosheh Co.

نگهداری و ذخیره سازی مدرن

حفظ کیفیت و سلامت گندم و آرد در مدت زمان ذخیره سازی آنها از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. بنابراین استفاده از بهترین و بروزترین تجهیزات با توجه به فاکتورهای مهم زیر از اولویتهای اصلی شرکت زرین خوشه می باشد.



تکنولوژی

آخرین فناوری های روز دنیا
Technology
Latest global innovations

مدت زمان نگهداری

ذخیره سازی طولانی مدت با کیفیت بالا
Storage duration
long-term storage in highest quality

کنترل فاکتورهای نگهداری

شامل دما، رطوبت و هوادهی
Storage Factors Control
temperature, humidity and ventilation

مدیریت انتقال

امکان اختلاط آنلاین گندم و انتقال آرد
Transfer Management
Online Wheat Mixing and Flour Carriage

نگهداری بهداشتی

جلوگیری از آلودگی های بیولوژیکی
Hygienic Storage
Prevention of biological contaminations

ظرفیت ذخیره سازی

بیش از ۵۰,۰۰۰ تن گندم
Storage Capacity
MT of wheat 50.000

WHEAT FLOUR PRODUCTION IN ZARIN KHOOSHEH CO. MODERN MACHINERY AND EQUIPMENT PRODUCTION CAPACITY

Wheat Flour Production in Zarin Khoosheh Co.

In order to produce world-class standard flours, the production plant of Zarin Khoosheh Co. **hires experienced and skillful staff and employs young trained specialists.** In addition, the use of state-of-the-art roller production system, has enabled the department to work simultaneously in two separate and independent production lines with maximum power and efficiency. These items, result in maximum output and optimize the use of space and personnel in the same time.

The equipment and facilities provided in production plant enable it to produce more than 600 tons of wheat flour daily.

تولید آرد گندم در شرکت زرین خوشه

واحد تولید شرکت زرین خوشه، ضمن بکارگیری نیروهای انسانی حرفه‌ای و با تجربه و استفاده از متخصصین جوان و آموزش دیده نسبت به تولید انواع آرد با کیفیت مطلوب مبادرت می‌ورزد. استفاده از سیستم تولید غلطکی با تکنولوژی روز دنیا باعث گردیده تا واحد تولید بتواند با حداکثر توان و بالاترین بهره‌وری در دو خط تولید مجزا و مستقل به طور همزمان انواع آرد را به تولید رساند. تجهیزات و امکانات فراهم شده در این واحد توانایی تولید روزانه دست کم ۶۰۰ تن آرد گندم را به وجود آورده است.



Modern Machinery and Equipment

Use of the world's most professional machinery and equipment with roller technology by Bühler and PETKUS, enable Zarin Khoosheh Co. to produce the highest-possible quality wheat flour.

تجهیزات و ماشین آلات پیشرفته

استفاده از مجهزترین ماشین آلات و تجهیزات تولید آرد جهان ساخت شرکت‌های بولر سوئیس و پتکوس آلمان با تکنولوژی غلطکی امکان تولید مرغوب‌ترین آرد گندم را برای مجموعه فراهم می‌سازد.

Production Capacity

With a daily production of over 600 tons of flour through two fully independent production lines, Zarin Khoosheh is able to produce approximately 220,000 tons of various flour types annually and supply them to downstream industries.

ظرفیت تولید

تولید روزانه بیش از ۶۰۰ تن آرد با بهره‌گیری از دو خط تولید کاملاً مجزا زرین خوشه را قادر ساخته سالانه حدود ۲۲۰,۰۰۰ تن انواع آرد را تولید و در اختیار صنایع جانبی قرار دهد.



Technical & Engineering Management

High Quality and Variety

Online Production Management

Technical & Engineering Management

The Technical and Engineering Department of **Zarin Khoosheh Flour Company** continuously upgrades and installs new equipment and machinery on its production lines to improve and modernize production technology and enhance the quality and quantity of its products. The company considers the continuation of this policy one of its core principles. In this regard, by employing experienced personnel trained by Bühler of Switzerland and PETKUS of Germany, the company not only selects and utilizes machinery and equipment based on the latest technology, but also keeps them in optimal operating condition to prevent downtime and maintain the factory at maximum capacity. The **Civil Engineering and Technical Facilities Department** prepares the appropriate infrastructure for the installation of machinery and the storage of wheat and flour, and provides the necessary facilities.

مدیریت فنی و مهندسی

مدیریت فنی و مهندسی شرکت آرد زرین خوشه به منظور بهبود و به روز کردن فن آوری تولید و ارتقاء کیفی و کمی محصولات خود همواره اقدام به نوسازی و نصب تجهیزات و ماشین آلات جدید در خطوط تولید نموده است و تداوم این سیاست را یکی از اصول خط مشی خود میداند و در همین راستا با استفاده از پرسنل مجرب آموزش دیده توسط شرکتهای بولر سوئیس و پتکوس آلمان نه تنها تجهیزات و ماشین آلات را با تکنولوژی روز انتخاب و بکار می گیرد بلکه با آماده بکار نگهداشتن ماشین آلات در بهترین شرایط از توقف آنها جلوگیری کرده و ظرفیت کارخانه را در حداکثر نگه میدارد. واحد عمران و تاسیسات فنی و مهندسی زیر ساخت های مناسب را برای نصب ماشین آلات، نگهداری گندم و آرد آماده نموده و تاسیسات مناسب را فراهم می آورد.



High Quality and Variety

The **Flour Mixing Plant technology** enables the efficient production of customized formulations with different levels of quality according to different target specifications for parameters such as protein and gluten for use in various industries. Using this technology, **Zarin Khoosheh** is able to produce different types of flour according to the quality requirements of each industry and prevent increased waste resulting from the use of unsuitable flour in industrial and traditional production units.

کیفیت و تنوع بالا

تکنولوژی Mixing Plant آرد، امکان تولید فرمولاسیون های اختصاصی با درصدهای مختلف پارامترهای کیفی مانند گلوتن، پروتئین و ... جهت استفاده صنایع مختلف را به سهولت فراهم میسازد با استفاده از این تکنولوژی شرکت زرین خوشه قادر است تا انواع آرد را با کیفیتهای مورد انتظار هر صنعت تولید نموده و از افزایش ضایعاتی که در نتیجه عدم استفاده از آرد مناسب در واحدهای صنعتی و سنتی رخ می دهد جلوگیری کند.

Online Production Management

The production lines are controlled using **computerized systems and precision process-control instruments** to achieve maximum efficiency and ensure that the final flour meets the required standards.

مدیریت آنلاین خطوط تولید

کنترل خطوط تولید با استفاده از کامپیوتر و ابزار دقیق کنترل فرایند با بالاترین بهره وری انجام می پذیرد تا نهایتاً آرد تولیدی با استاندارد مورد نظر فراهم شود.

EQUIPPED LABORATORIES

Total Quality Management

The Quality Control Department is at the heart of Zarin Khoosheh's production facility. Backed by years of continuous effort and experience and utilizing the international Total Quality Management (TQM) system, the department considers itself the customer's representative within the factory. It has been a leader in producing and maintaining high-quality products, as well as developing specialized formulations for various industries. In this field, it also provides specialized consulting services to assist and guide different companies.

Set of Equipped Laboratories

The Zarin Khoosheh laboratory complex consists of five separate sections for chemical, microbiological, physical, rheological, and bread-baking tests. Various wheat varieties and flour products are analyzed using advanced laboratory equipment, and the results are accepted by official and international authorities.

Traditional Bread Baking Laboratory Complex

The bread-baking laboratory complex at Zarin Khoosheh includes laboratories for baking various types of traditional bread, following the same baking methods used in traditional bakeries. Samples from each production batch are prepared for baking, and the quality of the final product is carefully controlled.

Industrial Bread Baking Laboratory Complex

Using laboratory machinery and equipment, various types of fancy and industrial breads can be produced for the final quality testing of flour intended for commercial and industrial applications. Samples from all production batches are tested and carefully controlled.

Quality Assurance

The strict implementation of ISO 9001 Quality Management, ISO 22000 Food Safety Management, HACCP, and Halal standards at Zarin Khoosheh, together with the monitoring of Critical Control Points (CCPs) and Prerequisite Programs (PRPs), reduces food safety risks to the lowest possible level.



مدیریت جامع کیفیت

واحد کنترل کیفیت در شرکت زرین خوشه قلب این مرکز تولیدی می باشد که با پشتوانه تجربه سالها تلاش مستمر و بهره گیری از سیستم بین المللی مدیریت جامع کیفیت TQM خود را نماینده مشتریان در کارخانه دانسته و در تولید با کیفیت و حفظ آن و همچنین ابداع فرمولاسیونهای خاص برای صنایع مختلف پیشرو بوده و حتی در این زمینه به جهت کمک و راهنمایی شرکتهای مختلف مشاوره های اختصاصی انجام می دهد.

مجموعه آزمایشگاه های مجهز

مجموعه آزمایشگاه های شرکت زرین خوشه شامل پنج قسمت مجزا برای آزمون های شیمیایی، میکروبی، فیزیکی و رئولوژی و نیز پخت نان میباشد که در آن انواع واریته های مختلف گندم و آرد تولیدی توسط پیشرفته ترین تجهیزات آزمایشگاهی مورد آنالیز قرار می گیرد و نتایج آن مورد پذیرش مراجع رسمی و بین المللی می باشد.

مجموعه آزمایشگاه های پخت نان (نان های سنتی)

مجموعه آزمایشگاههای پخت نان در شرکت زرین خوشه شامل آزمایشگاه های پخت انواع نانهای سنتی دقیقاً مطابق با روشهای پخت در مراکز عرضه نان سنتی از هر بچ تولیدی نمونه ها را جهت پخت آماده نموده و کیفیت محصول نهایی را با دقت کنترل می نماید.

مجموعه آزمایشگاه های پخت نان (نان های صنعتی)

با بهره گیری از ماشین آلات و تجهیزات آزمایشگاهی، امکان تهیه انواع نانهای فانتزی و صنعتی جهت آزمون کیفی نهایی آردهای صنف و صنعت از تمامی بچ های تولیدی امکان پذیر بوده و به دقت کنترل می شود.

تضمین کیفیت

اجرای دقیق استانداردهای مدیریت کیفیت ISO 9001 و ایمنی غذا ISO 22000 و HACCP و حلال در شرکت زرین خوشه همراه با نظارت بر نقاط کنترل بحران (CCP) و اصول و برنامه های پیش نیازی (PRPS) با بالاترین سطح احتمال ریسک ایمنی محصولات غذایی به پایین ترین حد ممکن کاهش یابد.



R & D

مدیریت تحقیق و توسعه



کاهش ضایعات محصول Reducing product wastage

یکی از اهداف اصلی در واحد تحقیق و توسعه تولید آرد با کیفیت و مناسب جهت صنایع مختلف است تا با کاهش ضایعات ناشی از آرد نامناسب به کاهش قیمت تمام شده محصول نهایی کمک کند.

A main target of R&D Department in Zarin Khoosheh Co. is producing a high quality flour desired by different industries in order to reduce the waste of poor quality flour and thus to reduce the overall price of the bought product.



بهبود کیفیت آرد Improving the quality of flour

واحد تحقیق و توسعه دائماً در تلاش است تا راه حل هایی جهت تولید آرد مرغوب تر برای استفاده صنایع مختلف تهیه و به مشتریان عرضه نماید.

The R&D Dept. is constantly striving to provide solutions for producing high quality flours.



بهبود کیفیت نان Improving the quality of bread

بر اساس مأموریت سازمانی شرکت زرین خوشه خود را متعهد میدارد تا در جهت بهبود صنعت نان اقدام نماید لذا روشهای بهینه فرآوری و پخت دائماً مورد آزمایش قرار می گیرد. According to the mission of Zarin Khoosheh Co, the company is committed to improve the bread industry so that optimal baking and processing methods are constantly tested and under control.



تولید محصولات جدید Developing New Products

علاوه بر انواع آرد که بصورت استاندارد در کشور تولید می شود برخی محصولات تنها با ابتکار متخصصین تحقیق و توسعه زرین خوشه فرموله شده و انحصاراً توسط این مجموعه قابل تولید می باشد که این امر تأثیر بسزایی در بالا بردن راندمان صنایع مختلف داشته است. In addition to the standard flours produced in the country, some flours are formulated exclusively by dynamism of R&D Dept. professionals. These creative products have had an considerable effect on the rise of customer production feedback.

PRODUCTS

محصولات



آرد نول مخصوص ماکارونی پاستا، لازانیا و رشته

این محصول دارای پروتئین و گلوتن بالا بوده و اندازه ذرات آن بنا به درخواست مشتری قابل تغییر می باشد این آرد جهت واحدهای تولید ماکارونی پاستا و رشته بسیار مناسب می باشد. امکانات حمل: کیسه ۴۰ کیلویی، حمل فله توسط بونکر

Nol Flour for Pasta, Spaghetti and Noodles

This product is high in protein and gluten and its particle size can be changed upon customer request. This flour is very suitable for pasta production units. Shipping Features: 40kg bag | bulk carriage



آرد مخصوص نان های حجیم

این آرد حاوی درصد معینی سبوس نرم بوده که به انعطاف پذیری بافت کمک میکند گلوتن این آرد نیز به اندازه ای است که بالاترین حجم را برای محصول نهایی مهیا می نماید، نرمی و رنگ این محصول بسته به سفارش مشتری قابل تغییر می باشد. امکانات حمل: کیسه ۲۰ کیلویی لامینت کیسه ۴۰ کیلویی | حمل فله توسط بونکر و بسته بندی های ۵۰۰ و ۹۰۰ گرمی

Bread Flour

This flour consists of soft bran which increases the elasticity of the dough. Additionally, the gluten of this flour adds the highest crust to the final product. Softness and color of this product is adjustable based on Shipping Features: 20kg Laminate Bag | 40kg Bag | Bulk Carriage 500 customer's order and request. and 900 gr packs



آرد مخصوص نان های سنتی و صنعتی (خبازی)

این آرد از مخلوط گندمهای سخت با پروتئین و گلوتن بالا و گندمهای نیمه سخت با پروتئین و گلوتن متوسط تهیه می گردد و از نظر میزان سبوس و دانه بندی آنها مطابق با استاندارد ملی ایران با نامهای متفاوت از قبیل آرد ۱۸٪، ۱۲٪، ۱۵٪ و آرد کامل ۵٪ تحت کنترل می باشد و براساس میزان سبوس و پروتئین و گلوتن آرد جهت مصارف مختلف از قبیل نان سنگک، بربری، تافتون، لواش ماشینی براساس درخواست مشتری و نوع تجهیزات آن جداسازی و بسته بندی میگردند. امکانات حمل: کیسه ۴۰ کیلویی

Traditional Breads Flour

This flour is produced from a blend of **hard wheat with high protein and gluten content** and semi-hard wheat with medium protein and gluten content. Its bran content and particle size are controlled in accordance with the **Iranian National Standard** under different grades, including 5%, 12%, 15%, 18%, and whole wheat flour. Based on the flour's bran, protein, and gluten content, it is separated and packaged for various applications, including **Sangak, Barbari, Taftoon, Machine-made Lavash bread**, according to customer requirements and the type of equipment used.

Shipping Features: 40kg bag

PRODUCTS

محصولات

**آرد مخصوص واحدهای تولید گلوتن و نشاسته**

این محصول دارای گلوتن بالا بوده و اندازه ذرات آن به نحوی است که در هنگام تولید کمترین تماس فیزیکی به ذرات نشاسته باعث جداسازی نشاسته از گلوتن میشود. امکانات حمل: کیسه ۴۰ کیلویی | حمل فله توسط بونکر

Gluten & Starch Flour

This product is high in gluten and its particle size is such that it produces starch from gluten when producing the least physical contact with starch.

**آرد مخصوص قنادی کیک و کلوچه**

این آرد از گندم پروتئین پایین تهیه میگردد که رنگ سفید و بافت فوق العاده نرم آن برای تهیه کلوچه و شیرینی هایی با بافت اسفنجی نظیر انواع کیک مناسب میباشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنیهای مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت، کیسه ۴۰ کیلویی | حمل فله توسط بونکر و بسته بندی های ۵۰۰ و ۹۰۰ گرمی

Pastry & Cake Flour

The flour is Made from low protein wheat, featuring white flour and a super soft texture that is suitable for making sponge cookies and pastries such as cake types. It also meets standards that help improve texture and shelf life of the finished product. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg Bag Bulk Carriage | 500 and 900 gr packs

**آرد مخصوص شیرینی های کره ای و دانمارکی**

ویژگی این آرد نرمی بافت و گلوتن بسیار بالای آن میباشد که با بهبود دهنده ویژه آردهای صنعتی مخلوط گردیده است. خصوصیت این آرد به نحوی است که بهترین کیفیت را جهت بافت محصول تامین کرده و مصرف روغن را به حداقل میرساند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت | کیسه ۴۰ کیلویی

Danish pastry Flour

The characteristic of this Flour is soft texture and high gluten which is mixed with exclusive improvers. In addition, this flour provides the best quality on product's texture and minimizes oil usage. Shipping Features: 25kg Laminate Bag | 40kg bag

PRODUCTS

محصولات



آرد مخصوص سوهان پزی

این آرد از گندم پروتئین پایین تهیه می‌گردد که رنگ سفید و بافت فوق العاده نرم آن برای تهیه سوهان با بافت مطلوب می باشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنیهای مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت، کیسه ۴۰ کیلویی | حمل فله توسط بونکر

Sohan Flour

This flour is produced from **low-protein wheat**. Its white color and exceptionally fine texture make it suitable for producing **Sohan with the desired texture**. Upon customer request, this flour can also be blended with **permitted additives that comply with applicable standards**, helping to improve the texture and extend the shelf life of the final product.

Features: 25kg Laminate Bag | 40kg Bag Bulk Carriage



آرد مخصوص بیسکویت و کراکر

این آرد از گندم پروتئین پائین تهیه می‌گردد، ویژگی این آرد رنگ بسیار سفید و دانه بندی فوق العاده نرم آن است که برای تهیه انواع بیسکویت و کراکر مناسب میباشد و بر اساس نیاز مشتری دانه بندی آن نیز قابل تغییر می باشد. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت | کیسه ۴۰ کیلویی

Biscuit and Cracker Flour

This flour is made from **low protein wheat** the characteristics of this flour is **white color and very soft granulation**. This product is used for Biscuit and Cracker Production. Based on customer's order and Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg bag requirements the granulation is adjustable.



آرد مخصوص نان سوخاری

این آرد از گندم گلوتن بالا و پروتئین پایین تهیه می‌گردد که برای تهیه انواع نان سوخاری با بافت اسفنجی مناسب میباشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنی های مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت | کیسه ۴۰ کیلویی | حمل فله توسط بونکر

Rusk Bread Flour

This flour is produced from **high-gluten, low-protein wheat** and is suitable for producing various types of rusk bread with a spongy texture. Upon customer request, it can also be blended with permitted additives that comply with applicable standards, helping to improve the texture and extend the shelf life of the final product. Shipping Features: 25kg Laminate Bag | 40kg Bag Bulk Carriage

PRODUCTS

محصولات



آرد مخصوص پیتزا

این آرد از مخلوط گندمهای نرم و سخت با نسبت معین به نحوی تهیه میگردد که ویژگی نهایی محصول بهترین کیفیت را برای پخت نان های ماهی تابه ای و پیتزا فراهم می نماید. امکانات حمل: کیسه ۲۰ کیلویی لامینت کیسه ۴۰ کیلویی

Pizza Flour

This flour is made from a blend of soft and hard wheat. This product is ideal for pan bread and pizza in highest possible quality. Shipping Features: 20kg Laminate Bag | 40kg bag



آرد مخصوص ناگت

این آرد از گندم پروتئین پائین تهیه میگردد و ویژگی این آرد رنگ بسیار سفید و دانه بندی فوق العاده نرم آن است که برای تهیه انواع ناگت مرغ ، ماهی ، میگو مناسب میباشد و براساس نیاز مشتری دانه بندی آن نیز قابل تغییر می باشد. امکانات حمل: کیسه ۲۰ کیلویی لامینت | کیسه ۴۰ کیلویی

Nugget Flour

This flour is made from low protein wheat, the characteristics of this flour is white color and very soft granulation. This product is used for chicken, fish and shrimps nuggets and based on customer's order Shipping Features: 20kg Laminate Bag | 40kg bag and requirements the granulation is adjustable.



آرد مخصوص سوخاری

این آرد از گندم پروتئین متوسط به دست می آید و از ویژگی این آرد گرانولهای درشت آن میباشد. این آرد جهت سوخاری کردن انواع مرغ ، ماهی ، میگو مناسب میباشد و بر اساس نیاز و نوع مصرف مشتری گرانولهای آن قابل تغییر می باشد و با دو نام آرد سوخاری ریز و آرد سوخاری درشت قابل تفکیک می باشد. امکانات حمل: کیسه ۲۰ کیلویی لامینت | کیسه ۴۰ کیلویی

Frying Flour

This flour is produced from **medium-protein wheat** and is characterized by its coarse granulation. It is suitable for coating various types of chicken, fish, and shrimp. The granulation can be adjusted according to the customer's requirements and intended application, and is available in two grades: **Fine Breadcrumb Flour** and **Coarse Breadcrumb Flour**. Shipping Features: 20kg Laminate Bag 40kg bag

PRODUCTS

محصولات

**آرد مخصوص نان بستنی**

این آرد از گندم گلوتن بالا و پروتئین پایین تهیه میگردد که برای تهیه انواع نان بستنی مناسب می باشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنی های مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۰ کیلوپی لامینت | کیسه ۴۰ کیلوپی

Ice cream Waffle Flour

The flour is made from high gluten and low protein wheat that is suitable for producing ice cream waffles. It also meets standards that help improve texture and shelf life of the finished product. Shipping Features: 20kg Laminate Bag | 40kg Bag Bulk Carriage

**آرد مخصوص مصارف خانگی**

این محصول در وزنهای مناسب بسته بندی و جهت مصارف خانگی عرضه میگردد آرد سفید ممتاز زرین خوشه مخصوص تهیه کیک و شیرینی بوده و آرد گندم ممتاز مخصوص تهیه پیتزا حلوا کتلت و غیره میباشد امکانات حمل بسته بندی ۵۰۰ و ۹۰۰ گرمی

Home-used Flour

This product is packed in suitable packages as Premium White flour used for pizza, traditional baked sweet (Halva) and cutlet; and the Premium Wheat Flour used for cake, pastry and 500 and 900 gr Pack



BUSINESS DEVELOPMENT HAVING REGARD TO TARGET MARKETS

Business Development

Business Development vision With respect to more than 80 years of reputation in business management and utilize the innovative methods of modern management, Zarin Khoosheh Co. has outlined its vision for the years ahead in such a way that, within the next five years, the company will become the most recognized, most customer-oriented, and largest brand of wheat flour and wheat by-products in the Middle East. Product Quality, production capacity and customer satisfaction are the horizons of development of the vision. The company's Business Development Department, has special consideration about the following items.

توسعه تجارت

چشم انداز تجارت و توسعه زرین خوشه با تکیه بر بیش از ۸۰ سال اعتبار و سابقه مفید در زمینه مدیریت کسب و کار و نیز بکارگیری دانش روز مدیریت نوین شرکت زرین خوشه افق پیشرفت خود در سالهای پیش رو را به نحوی ترسیم کرده که افق ۵ ساله مجموعه به شناخته شده ترین مشتری مدارترین و بزرگترین برند انواع آرد گندم و محصولات جانبی گندم در منطقه خاورمیانه بدل شود. کیفیت ظرفیت تولید و ارتباط با مشتریان صنایع بازارهای هدف و مصرف کنندگان خانگی محورهای اصلی این افق چشم انداز خواهند بود. به همین منظور واحد توسعه تجارت، شرکت موارد زیر را با دقت و حساسیت ویژه مد نظر قرار داده است.

توجه بیشتر و گسترده تر به بازارهای هدف

Having Regard to Target Markets

شرکت های تولید پاستا، ماکارونی و ... Pasta production plants	قنادی ها و کارگاه های تولید شیرینی و سوهان Traditional and Industrial Bakeries	تولید کنندگان نان های صنعتی و سنتی Traditional and Industrial Bakeries	کارخانه ها و کارگاه های بزرگ تولید نان Bread Industries
در آینده نزدیک مصرف کنندگان خرد in near future retail consumers	فست فودهای زنجیره ای Chain and large fast foods	شرکت های تولید بستنی و محصولات گوشتی Ice cream and meat product companies	شرکت های کیک، کلوچه و بیسکویت Cake, Cookie and biscuit companies

صادرات

Export

برنامه ریزی برای افزایش منابع و ظرفیت های لازم به منظور ورود به بازارهای بکر و بزرگ منطقه ای و ایفای نقش صادر کننده مطرح محصولات استراتژیک کشاورزی و غذایی به کشورهای دیگر

planning to increase the required resources and potentials, in order to enter the huge markets of the region, and to play the role of a great supplier of strategic food products for other countries

گسترش و بهسازی ارتباط با مشتریان

Expanding CRM Plans

پیشنهادهای ویژه و ارائه تسهیلات به مشتریان برای خرید آسان تر و بیشتر ضمانت کیفیت محصولات، امکان تسویه های بلند مدت و افزایش سرمایه در گردش برای تأمین رضایت مشتریان بزرگ بکارگیری برنامه ها و نرم افزارهای ارتباط با مشتریان برای ارتباط گیری بهتر و سریعتر با آن ها

Including special offers and facilities for active customers in order to increase the overall sales; quality Guarantee, long-term payments, working in circulation capital increase, deploying CRM software to improve customer relations

برنامه های دقیق و گسترده برندینگ و بازاریابی

Detailed Branding and Marketing Plans

با هدف نهادینه کردن نام و اعتبار برند زرین خوشه و یکی از اولویتهای مهم واحد توسعه تجارت؛ شامل کمپین های مؤثر تبلیغاتی جشنواره های فروش، تقویت قدرت حضور در بازارهای اصلی و ورود قدرتمند به بازار مصرف کنندگان خرد و ...

To promote the brand name and the recognition of Zarin Khoosheh Co. An important priority of the Business Development Dept. Includes effective advertising campaigns, sales festivals, strengthening the presense in main markets and powerful entry into the retail market,...

همکاری نزدیک تجاری و فنی با
برترین برندهای تخصصی جهان

Technical and Business relationship
with world's most professional brands



1 شماره یک
no. one

در تضمین کیفیت آرد و تولید
انواع آرد با فرمول اختصاصی

In product quality assurance and
production of wheat flour upon
exclusive and customized formulas



80 سال
years

سابقه مفید و تجربه غنی در آسیابانی
و تولید آرد با کیفیت گندم

rich background and experience in milling
and quality wheat flour production



ZARIN KHOOSHEH



600 تن
tons

ظرفیت تولید روزانه انواع آرد گندم
production WFP of capacity in daily flour



50k تن
tons

ظرفیت ذخیره سازی گندم
of capacity in raw wheat Storage

برخی از مشتریان برجسته

Some of the largest customers



مثل گندم باش

زیر خاک می برندش باز میروید پُرتر
زیر سنگ می برندش آرد می شود پُر بهاتر
آتش می زنندش نان می شود مطلوب تر
به دندان می جوئندش جان می شود نیرومندتر



ZARIN KHOOSHEH

شرکت زرین خوشه (سهامی خاص)

© دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولی عصر، پایین تر از پارک ساعی، برج سرو ساعی، شماره ۱۰۳۴، طبقه ۱۳، واحد ۱۳۰۶ | کد پستی: ۱۴۳۳۸۹۴۶۷۱
☎ تلفن: ۸۸۷۲۰۸۰۰ ۸۸۵۵۱۰۷۹ - ۰۲۱ | فکس: ۸۸۵۵۱۰۸۶ - ۰۲۱
© کارخانه: کیلومتر ۱۴ جاده کرج، هشتگرد بعد از سه راه سهیلیه، خیابان صنعت.
☎ تلفن: ۴۴۵۲۲۹۹۱ - ۰۲۶ | ۴۴۵۲۲۹۹۰ - ۰۲۶ | ۰۲۶۱۸۱۴

Zarin Khoosheh Co. (PJS)

© Central Office: No. 1306, Sarv-e-Saie Tower, Block 1034, Valiasr St. Tehran, Iran, Postal Code: 1433894671

☎ Tel: +9821-88720800 +9821-88551079 | Fax: +9821-88551086

© Factory: Sanaat St. Soheylieh Junction, Hashtgerd, 14th kilometer of Karaj-Hashtgerd Road, Karaj, Iran

☎ Tel: +98 26 44522990 | +98 26 44522991 | 0261814

🌐 www.zarinkhoosheh.com ☎ info@zarinkhoosheh.com

