



 **Shine**
C O M M E R C I A L G R O U P



معجون الطماطم شاين

معجون الطماطم من التوابل الغذائية الشهيرة والمهمة التي تستخدم كملون ونكهة في معظم الأطعمة. معجون الطماطم منتج يتم الحصول عليه عن طريق إزالة جلد وبذور الطماطم وعن طريق تركيز عصير الطماطم ويحتوي على مركبات مفيدة غير موجودة في الطماطم النيئة. بشكل عام ، لون معجون الطماطم شاين أحمر ولا يحتوي على الكثير من الملح وكذلك خالية من الشوائب.



⑤ خصائص معجون الطماطم شاين

- ⑥ كمية ونسبة الملح الموجودة فيه مناسبة جداً
- ⑥ مدة صلاحيته أطول وليس فيها أي مادة حافظة
- ⑥ طعم جيد وممتاز
- ⑥ لون جيد وطبيعي ولم يتم استخدام فيه ألوان طعام
- ⑥ استخدام أفضل الطرق لتعبئة وتغليف معجون الطماطم
- ⑥ سعر مناسب



طرق إنتاج معجون الطماطم شاين

- تحضير معجون الطماطم بالطريقة التقليدية: تتمثل إحدى مزايا معجون الطماطم التقليدية على معجون الصناعية في عدم وجود مواد مضافة مثل المواد الحافظة. الطريقة التقليدية لتحضير معجون الطماطم هو غسل الطماطم أولاً ثم تقطيعها وتركها في الشمس لبضعة أيام. في الخطوة التالية ، يتم فصل لحم الطماطم وبذورها باستخدام مصفاة ويتم طهي عصير الطماطم المصفى في قدر مناسب على نار منخفضة. يتم طهي معجون الطماطم حتى يصل إلى التركيز المناسب ويتبخر الماء تماماً. وأخيراً يضاف إليها بعض الملح والزيت ثم تعبئتها وتزويدها للعملاء. يتم تحضير معجون الطماطم التقليدية شاين في ظروف مبسترة وصحية ومعقمة تماماً ولم تتم إضافة أي مواد حافظة إليها.



• **تحضير معجون الطماطم بالطريقة الصناعية:** يتم إنتاج معجون الطماطم الصناعية شاين بسعات كبيرة وباستخدام آلات أوتوماتيكية بالكامل. أدت درجة الحرارة المنخفضة وغير المباشرة في إنتاج معجون الطماطم الصناعية بالمقارنة بدرجة الحرارة المرتفعة وغير المنضبطة في تحضير المعجون التقليدي، إلى جودة ألوان أفضل وزيادة محتوى اللايكوبين في معجون الطماطم الصناعية. مكوناتها الرئيسية هي أكثر من طماطم صحية و ١ إلى ٢% ملح. الملح المستخدم في معجون الطماطم الصناعية هو ملح صخري (البحري). في تحضير معجون الطماطم شاين لم يتم استخدام ألوان طعام أو أي إضافات أخرى ولونه الأحمر طبيعي تمامًا.



كمية البركس في معجون الطماطم شاين

تعني كلمة البركس درجة التركيز في معجون الطماطم. عند طهي معجون الطماطم ، كلما كانت الطماطم حلو وطازج زادت كمية البركس. عوامل مثل الدقة في كمية الحرارة وعدم استخدام الإضافات والنكهات المختلفة فعالة أيضًا في كمية بركس معجون الطماطم.



بشكل عام ، إذا كان معجون الطماطم مصنوعاً من مواد اولية عالية الجودة ويتم طهيه أيضاً بطريقة قياسية تماماً ووفقاً للطرق الصحيحة فسيكون لديه درجة عالية من البركس.

© البركس في معجون الطماطم المعلب: ٢٧ إلى ٢٩

© البركس معجون الطماطم التقليدي أو المحلي: ٣٢ إلى ٣٤



التعبئة والتغليف

- يتم تعبئة معجون الطماطم في هذه المجموعة بأوزان مختلفة وتشمل اوزان التالية:
- معجون الطماطم المعلب بوزن ٤٠٠ غرام نوع الاستهلاك المنزلي
 - معجون الطماطم المعلب بوزن ٨٠٠ غرام نوع الاستهلاك المنزلي
 - معجون الطماطم الزجاجي بوزن ٧٥٠ غرام نوع الاستهلاك المنزلي
 - معجون الطماطم الزجاجي بوزن ١/٥ كيلو نوع الاستهلاك المنزلي
 - معجون طماطم العلب الكبيرة بوزن ٤/٥ كيلو للاستهلاك المنزلي والمطعم
 - معجون طماطم العلب الكبيرة بوزن ١٧ كيلو للاستهلاك المطعم
 - معجون الطماطم بكميات كبيرة ، نوع الاستهلاك تحضير وإنتاج الصلصة
 - معجون الطماطم اسپتيك (Aseptic) وهو منتج تصديري



© جميع منتجات شركة شاين التصديرية توضع على منصات خشبية وفي حاويات ومن ثم عرضه للأسواق العالمية.



 Shine

COMMERCIAL GROUP