



**شایین**  
گروه بازرگانی





## 🎯 رب گوجه فرنگی شاین

رب گوجه فرنگی یک چاشنی غذای پرمصرف و مهم است که به عنوان رنگ دهنده و طعم دهنده در اکثر غذاها مورد استفاده قرار می‌گیرد. رب گوجه فرنگی فرآورده‌ای است که از حذف پوست و دانه‌های گوجه فرنگی و با تغلیظ آب گوجه فرنگی حاصل می‌شود و ترکیبات مفیدی دارد که در گوجه فرنگی خام وجود ندارد. به طور کلی رنگ رب گوجه شاین قرمز است که نمک زیادی ندارد و کاملاً یک دست و فاقد ناخالصی می‌باشد.



## ویژگی رب گوجه شاین

- © میزان و درصد نمک مناسب موجود در رب گوجه فرنگی
- © میزان ماندگاری آن بدون داشتن مواد نگه دارنده
- © طعم خوب و عالی رب گوجه فرنگی
- © میزان رنگ دهی رب گوجه فرنگی به غذا بدون استفاده از رنگ دانه ها
- © بسته بندی مناسب رب گوجه فرنگی
- © قیمت مناسب رب گوجه فرنگی





## روش تولید رب گوجه شاین

• رب گوجه شاین به روش سنتی: یکی از مزیت های رب سنتی نسبت به رب های صنعتی، عدم وجود افزودنی مانند نگهدارنده ها است. روش تهیه رب سنتی شاین به این صورت است که ابتدا گوجه ها را شسته و سپس خورد می شوند و به مدت چند روز در آفتاب قرار می گیرند. در مرحله بعد گوشت و تخم گوجه ها با استفاده از صافی جدا می شوند و آب گوجه صاف شده در یک قابلمه مناسب روی شعله ملایم پخته می شود. رب گوجه آن قدر می پزد تا به غلظت مناسب برسد و آب آن کاملا تبخیر شود. و در آخر مقداری نمک و روغن به آن اضافه می شود و سپس بسته بندی شده و در اختیار مشتریان قرار می گیرد. رب های سنتی شاین در شرایط پاستوریزه، بهداشتی و کاملا استریل تهیه می شوند و هیچ گونه مواد نگهدارنده ای به آن ها اضافه نمیشود.



• **رب گوجه شاین به روش صنعتی:** رب گوجه صنعتی شاین در ظرفیت ها و تناژهای بالا، و با استفاده از دستگاه های تمام اتوماتیک تولید می شود. درجه حرارت پایین و غیرمستقیم در تولید رب گوجه صنعتی در مقایسه با حرارت بالا و کنترل نشده در تهیه رب سنتی، باعث کیفیت بهتر رنگ و افزایش میزان لیکوپین در رب گوجه های صنعتی شده است. در مواد اصلی تشکیل دهنده آن ها بیشتر از گوجه های سالم و گوشتی و ۱ تا ۲ درصد نمک استفاده میشود. نمکی که در رب صنعتی استفاده شده است به صورت سنگ نمک است. در تهیه رب شاین به هیچ عنوان از رنگ های خوراکی و یا افزودنی دیگر استفاده نشده است و رنگ قرمز آن کاملاً طبیعی است.





## میزان بریکس رب گوجه شاین

بریکس به معنای درجه غلظت در رب گوجه است. هنگام پخت رب گوجه، هر چقدر که از گوجه های شیرین تر و تازه تری استفاده شود، میزان بریکس بیشتر خواهد بود. عواملی مانند دقت در میزان حرارت و استفاده نکردن از مواد افزودنی و طعم دهنده های مختلف نیز در میزان بریکس رب گوجه موثر است.



به صورت کلی، اگر یک رب گوجه از مواد اولیه با کیفیت و مرغوب تهیه شده باشد و همچنین به صورت کاملا استاندارد و با اصول و قواعد پخت شده باشد، درجه بریکس بالایی خواهد داشت.

© بریکس در رب گوجه فرنگی قوطی : ۲۷ تا ۲۹

© بریکس در رب گوجه فله ای و محلی: ۳۲ تا ۳۴



## بسته بندی

رب گوجه های این مجموعه پس از تولید در وزن های گوناگون بسته بندی می شوند که به شرح زیر است:

- رب گوجه قوطی ۴۰۰ گرمی نوع مصرف خانگی
- رب گوجه قوطی ۸۰۰ گرمی نوع مصرف خانگی
- رب گوجه فرنگی شیشه ۷۵۰ گرمی نوع مصرف خانگی
- رب گوجه فرنگی شیشه ۵/۱ کیلویی نوع مصرف خانگی
- رب گوجه فرنگی حلب ۵/۴ کیلویی نوع مصرف خانگی و رستورانی
- رب گوجه فرنگی حلب ۱۷ کیلویی نوع مصرف آشپزخانه و رستورانی
- رب گوجه فرنگی فله نوع مصرف تهیه و تولید سس





© تمامی محصولات شرکت شاین جهت صادرات، بر روی پالت‌های چوبی و در کانتینر قرار داده شده و به بازارهای جهانی عرضه می‌گردند.





ششایز

گروه بازرگانی