



| Nutrition Facts       |          | The process of producing date molasses   |  |
|-----------------------|----------|--|--|
| Aw                    | 0.636    | <p>The process of producing date molasses starts with selecting the best raw materials ( high quality dates) and then using the most up-to-date devices without hand intervention, it is cooked and nucleated and then filtered using filtration devices and The use of vacuum devices is insulated at low temperatures to preserve its properties and minerals, then re-packaged without paste without any intervention and preservatives after pasteurization.</p> <p>بدأ عملية إنتاج عصير التمر</p> |  |
| Enzyme activity       | Negative |  |  |
| Total plate count / g | <100     |  |  |
| Mold / g              | 10       |  |  |
| Yeast / g             | 10       |  |  |
| E.Coli / g            | Negative |  |  |
| Salmonella / 100 g    | Negative |  |  |
| Brix                  | 75-72 %  |  |  |
| Acidity               | 0.5 %    |  |  |
| PH                    | 4.5      |  |  |
| Relative density      | 1.3      |  |  |
| Ash ( on dry basis)   | 2        |  |  |
| Lactose               | %0       |  |  |
| Sucrose               | < %1     |  |  |
| F/G Ratio             | 0.93     |  |  |

تبدأ عملية إنتاج عصير التمر باختيار أفضل الخامات (تواريخ الجودة) ثم باستخدام أحدث الأجهزة دون تدخل يدوي، يتم طيبه وتنويته ثم تصفيته باستخدام أجهزة الترشيح ويتم استخدام أجهزة التفريغ، معزول عند درجات حرارة منخفضة للحفاظ على خواصه ومعادنه، ثم يعاد تعبئته بدون معجون دون أي تدخل مواد حافظة بعد البسترة.



كارخانه: تبريز - اسكو - شركت عصاره ناب سهند  
 صندوق پستی: ۱۱۱۵-۵۳۵۱۵ / تلفن: ۰۴۱-۳۳۲۲۸۴۰۱-۲ / فکس: ۰۴۱-۳۳۲۲۴۵۷۶  
 وزن: ۸۵۰ گرم / شیرینک: ۶تایی  
 وزن: ۴۵۰ گرم / شیرینک: ۱۲تایی



| Nutrition Facts       |          | The process of producing date molasses   |  |
|-----------------------|----------|--|--|
| Aw                    | 0.636    | <p>The process of producing date molasses starts with selecting the best raw materials ( high quality dates) and then using the most up-to-date devices without hand intervention, it is cooked and nucleated and then filtered using filtration devices and The use of vacuum devices is insulated at low temperatures to preserve its properties and minerals, then re-packaged without paste without any intervention and preservatives after pasteurization.</p> <p>بدأ عملية إنتاج عصير التمر</p> |  |
| Enzyme activity       | Negative |  |  |
| Total plate count / g | <100     |  |  |
| Mold / g              | 10       |  |  |
| Yeast / g             | 10       |  |  |
| E.Coli / g            | Negative |  |  |
| Salmonella / 100 g    | Negative |  |  |
| Brix                  | 75-72 %  |  |  |
| Acidity               | 0.5 %    |  |  |
| PH                    | 4.5      |  |  |
| Relative density      | 1.3      |  |  |
| Ash ( on dry basis)   | 2        |  |  |
| Lactose               | %0       |  |  |
| Sucrose               | < %1     |  |  |
| F/G Ratio             | 0.93     |  |  |

تبدأ عملية إنتاج عصير التمر باختيار أفضل الخامات (تواريخ الجودة) ثم باستخدام أحدث الأجهزة دون تدخل يدوي، يتم طيبه وتنويته ثم تصفيته باستخدام أجهزة الترشيح ويتم استخدام أجهزة التفريغ، معزول عند درجات حرارة منخفضة للحفاظ على خواصه ومعادنه، ثم يعاد تعبئته بدون معجون دون أي تدخل مواد حافظة بعد البسترة.



کارخانه: تبریز - اسکو - شرکت عصاره ناب سهند  
 صندوق پستی: ۱۱۱۵-۵۳۵۱۵ / تلفن: ۰۲۰-۰۴۱-۳۳۲۲۸۴ / فکس: ۰۴۱-۳۳۲۲۴۵۷۶  
 وزن: ۸۵۰ گرم / شیرینک: ۶ تایی  
 وزن: ۴۵۰ گرم / شیرینک: ۱۲ تایی



| Nutrition Facts       |          | The process of producing date molasses   |  |
|-----------------------|----------|--|--|
| Aw                    | 0.636    | <p>The process of producing date molasses starts with selecting the best raw materials ( high quality dates) and then using the most up-to-date devices without hand intervention, it is cooked and nucleated and then filtered using filtration devices and The use of vacuum devices is insulated at low temperatures to preserve its properties and minerals, then re-packaged without paste without any intervention and preservatives after pasteurization.</p> <p>بدأ عملية إنتاج عصير التمر</p> |  |
| Enzyme activity       | Negative |  |  |
| Total plate count / g | <100     |  |  |
| Mold / g              | 10       |  |  |
| Yeast / g             | 10       |  |  |
| E.Coll / g            | Negative |  |  |
| Salmonella / 100 g    | Negative |  |  |
| Brix                  | 75-72 %  |  |  |
| Acidity               | 0.5 %    |  |  |
| PH                    | 4.5      |  |  |
| Relative density      | 1.3      |  |  |
| Ash ( on dry basis)   | 2        |  |  |
| Lactose               | %0       |  |  |
| Sucrose               | < %1     |  |  |
| F/G Ratio             | 0.93     |  |  |

تبدأ عملية إنتاج عصير التمر باختيار أفضل الخامات (تواريخ الجودة) ثم باستخدام أحدث الأجهزة دون تدخل يدوي، يتم طيبه وتنويته ثم تصفيته باستخدام أجهزة الترشيح ويتم استخدام أجهزة التفريغ، معزول عند درجات حرارة منخفضة للحفاظ على خواصه ومعادنه، ثم يعاد تعبئته بدون معجون دون أي تدخل ومواد حافظة بعد البسترة.



كارخانه: تبريز - اسكو - شرکت عصاره ناب سهند  
 صندوق پستی: ۱۱۱۵-۵۳۵۱۵ / تلفن: ۰۴۱-۳۳۲۲۸۴۰۱-۲ / فکس: ۰۴۱-۳۳۲۲۴۵۷۶  
 وزن: ۸۵۰ گرم / شیرینک: ۶ تایی  
 وزن: ۴۵۰ گرم / شیرینک: ۱۲ تایی



| Nutrition Facts       |          | The process of producing date molasses  |  |
|-----------------------|----------|---|--|
| Aw                    | 0.636    | <p>The process of producing date molasses starts with selecting the best raw materials ( high quality dates) and then using the most up-to-date devices without hand intervention, it is cooked and nucleated and then filtered using filtration devices and The use of vacuum devices is insulated at low temperatures to preserve its properties and minerals, then re-packaged without paste without any intervention and preservatives after pasteurization.</p> <p>بدأ عملية إنتاج عصير التمر باختيار أفضل الخامات (تواريخ الجودة) ثم باستخدام أحدث الأجهزة دون تدخل يدوي، يتم طيه وتنويته ثم تصفيته باستخدام أجهزة الترشيح ويتم استخدام أجهزة التفريغ، معزول عند درجات حرارة منخفضة للحفاظ على خواصه ومعادنه، ثم يعاد تعبئته بدون معجون دون أي تدخل مواد حافظة بعد البسترة.</p> |  |
| Enzyme activity       | Negative |   |  |
| Total plate count / g | <100     |   |  |
| Mold / g              | 10       |   |  |
| Yeast / g             | 10       |   |  |
| E.Coll / g            | Negative |   |  |
| Salmonella / 100 g    | Negative |   |  |
| Brix                  | 75-72 %  |   |  |
| Acidity               | 0.5 %    |   |  |
| PH                    | 4.5      |   |  |
| Relative density      | 1.3      |   |  |
| Ash ( on dry basis)   | 2        |   |  |
| Lactose               | %0       |   |  |
| Sucrose               | < %1     |   |  |
| F/G Ratio             | 0.93     |   |  |

#### بدأ عملية إنتاج عصير التمر



کارخانه: تبریز - اسکو - شرکت عصاره ناب سهند  
 صندوق پستی: ۱۱۱۵۰۵۳۵۱۵ / تلفن: ۰۲۰-۰۴۱-۳۳۲۲۸۴ / فکس: ۰۴۱-۳۳۲۲۴۵۷۶  
 وزن: ۸۵۰ گرم / شیرینک: ۶ تایی  
 وزن: ۴۵۰ گرم / شیرینک: ۱۲ تایی