



شرکت معدنی املح ایران
(سهامی عام)

نمک تصفیه شده تبلور مجدد

Taban Purified Recrystallized Salt



نمک تصفیه شده یددار

نمک کم مصرف کنید، اما حتما نمک تصفیه شده و استاندارد تابان مصرف نمایید

تابان شور زندگی

www.amlah.com info@amlah.com



سازمان غذا و دارو
۳۲/۱۰۷۷۰



۷۲۰۸۵۵۸۳۱
علامت استاندارد ایران
نشانه مرغوبیت کالا است



OFFICE:

No29, sixty fourth st, Assadabadi Ave, Tehran, Iran

Tel: (+9821) 880 67 828 Fax: (+9821) 880 49186

دفتر مرکزی:

تهران، خیابان سید جمال الدین اسد آبادی، خیابان ۶۴، شماره ۲۹

تلفکس: ۸۸۰۴۹۱۸۶ (۰۲۱)

تلفن: ۸۸۰۶۷۸۲۸ (۰۲۱)

EN Iran Mineral Salts (Amlah) Co.

Founded in 1984, the company went public in 1995 and was registered in Iran Securities and Exchange Organization (<http://www.tsetmc.com>) receiving "SHAMLA" seal in 1996. Considering huge salt reserve in Semnan province, we decided to construct a Recrystallized Purified Salt factory in Garmsar with a production capacity of 35 thousand tons per year. Designing, equipping the machinery and control systems were done by Spanish USF-HPD Products using state of art EU technologies. The company has Iranian Industrial Standard and Health License for its produced salts while our laboratory is also accredited by National Industrial Standard and Research Organization and is also a partner laboratory with the Health Ministry in controlling salt quality. We have received our HACCP (for food health) ISO9001 (for quality control), and ISO22000 (for food safety) from ICS in England.

"Taban" Purified Recrystallized Salt

Sufficient quantity of salt is necessary for body functions including neuro signal distribution and correct muscle movements.

Experts believe impurities in salt are harmful for human health so national standard organization insists that only packed iodized purified salt should be used food. In fact, salt impurities negatively affect our internal organs. In recrystallization process, however, all soluble and insoluble impurities are removed while the very high temperature also kills all possible microbial pollutions which are considered very dangerous in food industries. Gypsum is the main impurity in salt and in our process it is removed physically with no chemical intervention. So the final salt is purified with magnesium calcium level of less than 300 ppm.

The process purifies salt at least to 99.5%. Most developed countries currently use this method to produce edible salt.

SODIUM CHLORIDE - CERTIFICATE OF ANALYSIS	
CHARACTERISTIC	RANGE
APPEARANCE	Transparent to opaque white crystalline solid
LAMPS	NO
Sodium chloride as NaCl pct	99.5% Min
LOSS ON DRYING(110 for 2h) pct	0.1% Max
Water insolubles pct	0.16% Max
SULFATE as (SO ₄) pct	0.46% Max
CALCIUM as Ca pct	0.15% Max
MAGNESIUM as Mg pct	0.03% Max
ALKALINITY as Na ₂ CO ₃ pct	0.03% Max

PER شرکت «معدنی املاح ایران»

شرکت در سال ۱۳۶۳ تأسیس، سال ۱۳۷۴ به سهامی عام تبدیل و در سال ۱۳۷۵ در سازمان بورس و اوراق بهادار ایران (آدرس سایت: <http://www.tsetmc.com>) با نماد «شاملا» پذیرفته شد.

در سال ۱۳۸۲ با توجه به وجود ذخایر عظیم نمک در استان سمنان عملیات اجرایی احداث یک کارخانه تولید نمک تصفیه تبلور مجدد به ظرفیت سی و پنج هزار تن در سال را در گرمسار آغاز نمود.

طراحی و تأمین ماشین آلات و تجهیزات و سیستم کنترل این کارخانه توسط شرکت اسپانیایی **USF-HPD Products** و براساس تکنولوژی روز اتحادیه اروپا انجام گردیده است.

شرکت برای انواع نمک های تولیدی خود دارای پروانه استاندارد سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد، آزمایشگاه شرکت دارای مجوز آکرو دیتته از سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و مجوز آزمایشگاه همکار از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در زمینه کنترل کیفی نمک می باشد و دارای گواهی نامه های ایمنی و بهداشت مواد غذایی (HACCP)، تضمین کیفیت (ISO 9001) و مدیریت ایمنی مواد غذایی (ISO 22000) از موسسه I.C.S انگلستان می باشد.

نمک تصفیه شده تبلور مجدد «تابان»

نمک یکی از مواد مورد نیاز برای سوخت و ساز بدن، انتقال پیام های عصبی و کارکرد صحیح عضلات در بدن می باشد، به مقدار مناسب مورد نیاز است و باید حتما مصرف شود.

متخصصان و پزشکان ناخالصیهای موجود در نمکهای تصفیه نشده را برای سلامتی مضر می دانند، سازمان استاندارد تأکید دارد که حتماً از نمک خوراکی تصفیه شده یددار و بسته بندی شده دارای نشان استاندارد استفاده شود. به واقع ناخالصی های نمک بر اندامهای داخلی بدن تأثیرات مخربی دارد. در حالی که در فرایند تصفیه نمک خام به روش تبلور مجدد، تمام ناخالصی های محلول و نامحلول نمک حذف شده و به دلیل استفاده از دمای بالا، آلودگی های میکروبی احتمالی موجود که در صنایع غذایی از اهمیت بالایی برخوردار است، تماماً از بین می روند.

در روش تولیدی این شرکت، گچ که عمده ترین ناخالصی موجود در نمک می باشد به روش فیزیکی و بدون استفاده از مواد شیمیایی جداسازی گرد و بر همین اساس نمک تولیدی بسیار خالص و با کلسیم منیزیم کمتر از ۳۰۰ ppm می باشد، در این روش درجه خلوص به حداقل ۹۹/۵ درصد می رسد. در حال حاضر در اکثر کشورهای پیشرفته جهان از این روش جهت تولید نمک طعام خوراکی استفاده می شود.