



حلوای عقاب®  
تولید کننده محصولات بر پایه کنجد

## شرکت حلوای عقاب آزمایشگاه تجزیه شیمیایی و میکروبیولوژی

دارای گواهینامه تایید صلاحیت آزمایشگاه همکار به شماره ISO IAC 17025 از سازمان ملی استاندارد ایران و T/908 به شماره NACI/LAB/454 از مرکز ملی تایید صلاحیت ایران





## شرکت حلوای عقاب با بیش از ۷۰ دهه

تجربه در زمینه تولید محصولات بر پایه کنجد، به عنوان قدیمی ترین و بزرگترین کارخانه حلواسازی در ایران محسوب می‌گردد. این شرکت با استفاده از علم و تجربه خود با به کارگیری جدیدترین فناوری‌ها و استانداردهای روز دنیا و استفاده از تخصص کارشناسان م grub صنایع غذایی تمامی تلاش خود را به کارگرفته است تا محصولات حاصل از این دانه روغنی با ارزش را به صورت صنعتی تولید و با کیفیتی در حد استانداردهای جهانی و در بسته بندی مناسب به بازار عرضه نماید و در این راستا به افتخارات متعددی نیز نائل گردیده است که از جمله آنها می‌توان به اخذ:

- لوح سبز از سازمان حفاظت محیط زیست
- استاندارد ISO9001-2008 از شرکت TUVNORD
- استاندارد ملی ایران
- تائیدیه FDA آمریکا
- جایزه بین المللی کیفیت اروپا
- جایزه سبب طلایی محصولات طبیعی
- مجوز محصولات حلال از مرکز بین المللی اطلاعات و تحقیقات اتاق اسلامی
- جایزه R&D برتر جشنواره شهاب
- جایزه آزمایشگاه همکار برتر از سازمان ملی استاندارد ایران
- استاندارد ISO17025 جهت آزمایشگاه کنترل کیفیت
- لوح شرکت برگزیده در همایش استاندارد و صنعت غذا از سازمان ملی استاندارد ایران
- لوح شرکت برتر در همایش بین المللی برنده برتر، کیفیت برتر از سازمان غذا و دارو
- استاندارد FSSC22000-2013 از شرکت TUV NORD
- گواهی نامه ثبت اختراع و نوع آوری محصول سس کنجد از شرکت ال انگلستان اشاره نمود.

یکی دیگر از افتخارات این شرکت اخذ گواهینامه تایید صلاحیت آزمایشگاه به عنوان آزمایشگاه همکار موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و ISO17025 از مرکز ملی تایید صلاحیت ایران است.





**شرکت حلوا عقاب** با هدف تولید محصولات با کیفیت بالا و افزایش سطح رضایت مشتریان خود و همچنین ارائه خدمات آزمایشگاهی به سایر شرکتهای صنایع غذایی، فضای آزمایشگاهی با بیش از ۲۰۰ متر مربع طراحی و با جدیدترین تجهیزات آزمایشگاهی و مناسب ترین سیستم مدیریتی تجهیز نموده است. بخش‌های مختلف این آزمایشگاه شامل دفتر آزمایشگاه، آزمایشگاه تجزیه شیمیایی، آزمایشگاه میکروبیولوژی، بخش تجهیزات خاص، بخش ارزیابی حسی و محل نگهداری نمونه‌های شاهد، همگی بر مبنای اصول علمی عملیات آزمایشگاهی خوب (GLP) طراحی و ساخته شده است. همچنین با استقرار سیستم ISO/IEC17025:2005 مدیریت کیفیت در آزمایشگاه بر مبنای استاندارد بین المللی و پیاده سازی الزامات فنی، شرایط برای انجام آزمونهای دقیق تجزیه مواد غذایی و میکروبیولوژی فراهم گردیده است.

به کارگیری تجهیزات پیشرفته تجزیه مواد غذایی و استفاده از کارشناسان مجبوب صنایع غذایی و برگزاری دوره‌های آموزشی موجب گردید تا این آزمایشگاه به توانمندی‌های لازم برای انجام کلیه آزمونهای شیمیایی و میکروبیولوژی نائل گردد و بر همین اساس آزمایشگاه این شرکت موفق به اخذ گواهی نامه تایید صلاحیت آزمایشگاه آکرودیتیه و همکار سازمان ملی استاندارد در سال ۱۳۸۷ و با شماره مجوز ۹۰۸/T در زمینه فرآورده‌های آردی، قنادی و نوشیدنی گردد که این همکاری کماکان نیز ادامه دارد. همچنین همکاری مطلوب این آزمایشگاه با سازمان ملی استاندارد موجب شد که این آزمایشگاه به عنوان آزمایشگاه همکار نمونه در سال ۱۳۹۰ از طرف این سازمان برگزیده گردد.

## خط مشی کیفیت آزمایشگاه شرکت حلوای عقاب

آزمایشگاه شرکت حلوای عقاب به عنوان مرجعی برای انجام آزمونهای مرتبط و همکار معتمد موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به عنوان یکی از بازویی‌های توانای سازمان میباشد که در راستای تحقق اهداف کلان این مجموعه فعالیت می‌نماید.

این آزمایشگاه با هدف افزایش سطح رضایت مشتریان خود از طریق بکارگیری افراد توانمند و ذیصلاح در آزمایشگاه جهت انجام فعالیتهای صحیح و دقیق مرتبط با آزمون و ارائه خدمات آزمایشگاهی با کیفیت براساس استانداردهای ملی و بین‌المللی، موارد زیر را سرلوحه عملکرد خود قرار میدهد:

- ارتقاء سطح مهارت و کارائی کارکنان از طریق آموزش‌های سیستماتیک و مستمر
- توسعه دامنه فعالیتهای مرتبط با آزمون نمونه‌ها
- بهبود مستمر در مجموعه فعالیتها و عملکردهای آزمایشگاه
- حفاظت از اطلاعات محترمانه مشتریان و احترام به حقوق مادی یا معنوی ایشان
- افزایش دقت و صحت نتایج آزمون‌ها

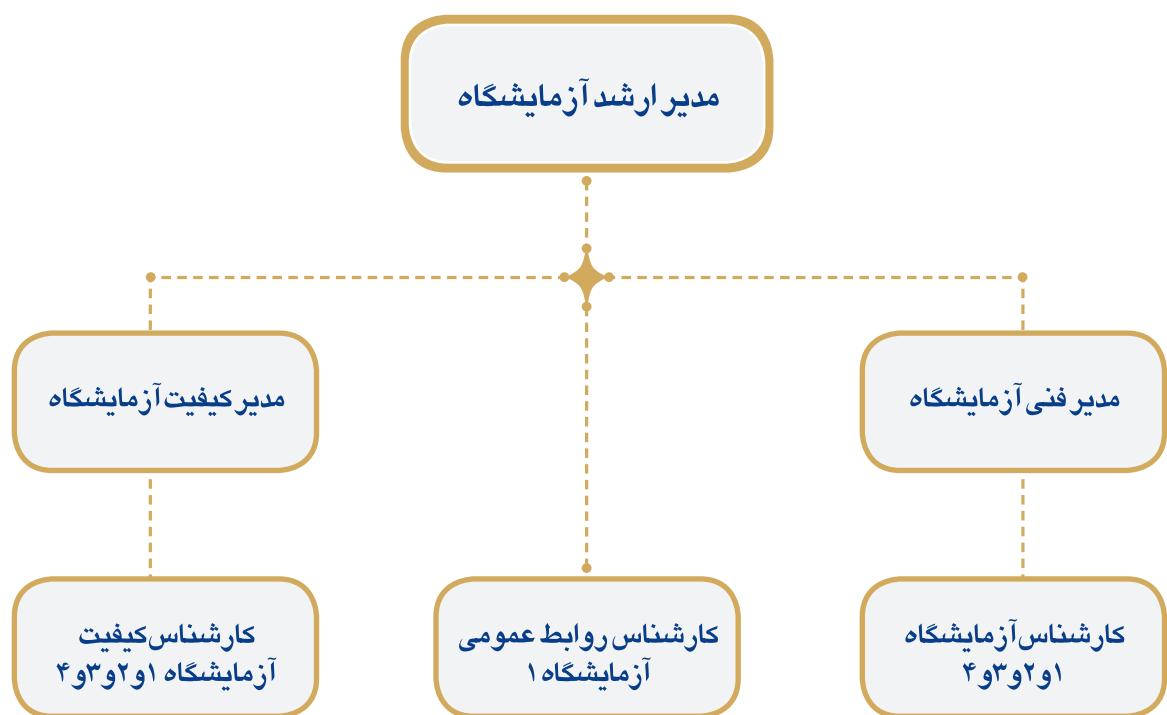
جهت حصول به موارد فوق، آزمایشگاه شرکت حلوای عقاب، سیستم مدیریت کیفیت خود را برابر مبنای استاندارد ISO/IEC 17025:2005 طراحی نموده و کلیه پرسنل آزمایشگاه متعهد به اجرای فعالیت‌ها بر اساس رویه‌های مدون شده، رعایت صداقت و کیفیت در امور محوله می‌باشند. همچنین مدیریت ارشد آزمایشگاه خود را ملزم و متعهد میداند منابع و امکانات لازم جهت تحقق اهداف و برآورده سازی الزامات این استاندارد را فراهم آورد.





آزمایشگاه شرکت حلولی عقاب تحت نظر مشاورین بین المللی ISO17025 طراحی، تجهیز و راه اندازی شده است و توسط مدیر فنی آزمایشگاه اداره می شود.

چارت سازمانی آزمایشگاه عقاب به صورت ذیل است:







باتوجه به امکانات موجود در آزمایشگاه از جمله الزامات FSSC22000,GLP تجهیزات و کارشناسان مجرب و متخصص، و پیاده سازی استاندارد ISO17025 آزمایشگاه حلوای عقاب دارای مجوز برای انجام انواع آزمون های شیمیایی و میکروبیولوژی تخصصی فرآورده های آردی، قنادی و نوشیدنی های می باشد که مطابق با استانداردهای مرتبط به شرح ذیل است:

نام گروه	نام محصول	ویژگی های فیزیکی و شیمیایی	ویژگی های میکروبیولوژی	شماره استاندارد ملی ایران
آرد	انواع آرد گندم	۱۰۳ و ۱۰۳-۱	شماره استاندارد ملی ایران	۲۳۹۳
نان	نان حبیم و نیمه حبیم	۲۳۳۸	—	—
	نان سوخاری	۲۲۰۳	۲۳۹۵	۲۳۹۳
	ماکارونی	۲۱۳	۲۳۹۳	۲۳۹۳
انواع رشتہ	رشته فوری	۱۱۹۸۱	۲۳۹۳	۲۳۹۳
	رشته آشی و پلویی	۲۰۱۸	۲۳۹۳	۲۳۹۳

نام گروه	نام محصول	ویژگی های فیزیکی و شیمیایی	ویژگی های میکروبیولوژی
شماره استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران		
کیک و کلوچه	کیک	۲۵۵۳	۲۲۹۵
	کلوچه	۲۵۵۴	۲۲۹۵
	پودر کیک	۶۹۴۹	۳۸۵۱
	شیرینی های آردی	۳۴۹۳	۲۲۹۵
	تافی	۷۱۱	۲۲۹۵
	آبنبات	۷۱۱	۲۲۹۵
	آدامس	۷۵۹	۲۲۹۵
	ویفر	۵۹۲	۲۲۹۵
	شکلات	۶۰۸	۲۲۹۵
	بیسکوئیت	۳۷	۲۲۹۵
آدامس و شکلات، تافی و آبنبات	کراکر	۳۶۸۲	۲۲۹۵
	حلوا ارده	۲۴۶۲	۲۲۹۵
	ارده	۲۶۹۵	۲۲۹۵
	شیره خرما	۵۰۷۵	۵۰۷۵









نام گروه	نام محصول	ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی	ویژگی‌های میکروبیولوژی
سوپ	سوپ نیمه آماده و خشک	شماره استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران
فرآورده برقایی بلغور ذرت	فرآورده حبیم شده برقایی بلغور و آرد غلات دانه حبیم شده به روش انفجاری	۲۸۲۷	۲۳۹۶
برگه سیب زمینی سرخ شده در روغن	چیس	۴۵۰۹	۲۹۶۸
	فرآورده سرخ شده برقایی سیب زمینی، غلات و حبوبات	۱۲۰۹۹	۳۸۵۱
	۳۷۶۴	۳۸۸۰ و ۲۸۸۰-۱	۶۰۲۲
	سوپ		۶۰۲۲

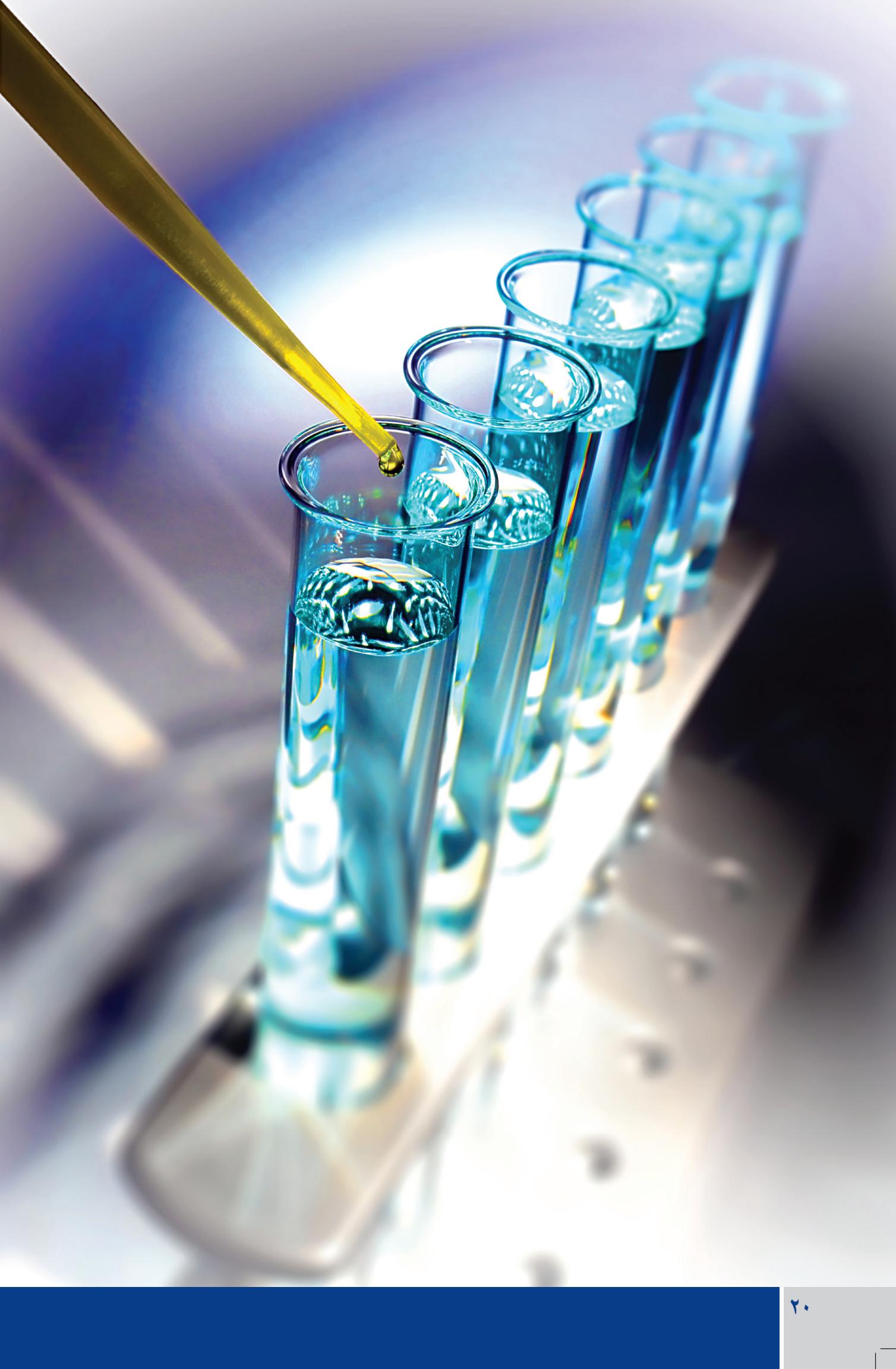
نام گروه	نام محصول	فیزیکی و شیمیایی	ویژگی های میکروبیولوژی
شماره استاندارد ملی ایران	شماره استاندارد ملی ایران		
نوشیدنی ها	نوشابه های گازدار	۱۲۵۰	۳۸۴۵
	آب میوه جات	۲۶۸۵	۳۴۱۴
	فراورده های یخی خوارکی	۳۹۶۴	۳۸۵۰
	نکtar آنبه	۹۴۰۵-۹۴۰۵-a	۶۳۳۲
	آب آناناس	۱۰۲۴۱	۳۴۱۴
	آب آناناس تغليظ شده	۱۱۷۶۸-۱۱۷۶۸-a	۶۳۳۲
	نکtar آناناس	۱۰۴۹۸	۶۳۳۲
	آب انار	۲۶۱۶-۲۶۱۶-a	۳۴۱۴
	آب انار تغليظ شده	۵۶۶۲-۵۶۶۲-a	۶۳۳۲
	آب زرشک	۱۷۵۲۴	۳۴۱۴
	آب زرشک تغليظ شده	۱۲۹۴۹-۱۲۹۴۹-a	۶۳۳۲
	آب زردالو	۱۰۴۹۹	۳۴۱۴
	آب کیوی تغليظ شده	۱۴۸۱۰	۶۳۳۲
	آب میوه مخلوط	۳۶۸۷	۳۴۱۴
	نکtar(هلو،آلو،گلابی،سیب ،زردالو)	۲۶۱۳	۳۴۱۴
	نکtar مخلوط میوه ها	۳۶۸۸	۳۴۱۴
	آب میوه ها،نکtarهای میوه و نوشیدنی های میوه ای گاز دار	۱۴۳۴۵	۳۴۱۴
	آب میوه گواوا	۱۲۳۴	۳۴۱۴
	آب لیمو ترش	۱۴۷۲۶	۶۳۳۲
	آب سیب	۳۶۵	۳۴۱۴
	آب سیب تغليظ شده	۲۶۸۷	۶۳۳۲
	آب انگور	۱۶۳۴	۳۴۱۴
	آب انگور تغлиظ شده	۲۶۱۵	۶۳۳۲
	آب البالو	۳۰۳۲-۳۰۳۲-a	۳۴۱۴
	آب البالو تغليظ شده	۵۵۲۸-۵۵۲۸-a	۶۳۳۲
	نکtar البالو	۱۰۵۲۶	۳۴۱۴
	آب توت فرنگی تغليظ شده	۱۰۰۷۳	۶۳۳۲
	نکtar توت فرنگی	۴۷۱۲	۳۴۱۴
	آب گلابی تغليظ شده	۵۵۱۴-۵۵۱۴-a	۶۳۳۲
	آب انبه	۱۰۵۵۴	۶۳۳۲
	آب انبه تغليظ شده	۱۱۰۷۲	۶۳۳۲
	پالپ انبه	۹۲۱۲	۳۴۱۴





بخش شیمی تجزیه آزمایشگاه تخصصی حلوای عقاب با به کارگیری انواع دستگاههای پیشرفته دنیا از جمله دستگاه سوکسله و کجلدال تمام اتوماتیک، دستگاه ویسکومتر، دستگاه اندازه‌گیری فعالیت آبی، اسپکتروفوتومتر، رفراکтомتر و استفاده از وسایل دقیق آزمایشگاهی قادر است بسیاری از آزمون‌های شیمیایی محصولات موجود در دامنه فعالیت را طبق استاندارد مربوطه انجام دهد.







بخش میکروبیولوژی این آزمایشگاه از چهار قسمت مجزا شامل بخش: محیط سازی، اتاق کشت، انکوباسیون و استریلیزاسیون تشکیل یافته است که الزامات GLP از جمله ایزو لاسیون کلیه بخش ها در طراحی آن به کار گرفته شده است. استفاده از کادر متخصص و مهندس و همچنین تجهیزات پیشرفته از جمله هودلامینار و انکوباتورهای مجهز امکان انجام کلیه آزمون های میکروبی را براساس استانداردهای زیر فراهم نموده است.

استاندارد ملی	نام آزمایش	استاندارد ملی	نام آزمایش
۵۲۷۲	شمارش کلی میکروارگانیسم ها	۹۲۶۳	شمارش کلی فرم ها
۹۴۳۲	شمارش باکتری های احیا کننده سولفیت در شرایط بی هوازی	۶۸۰۶-۳	روش شناسایی و شمارش استافیلوکوکوس اورثوس کواگلوز
۲۲۲۴	شمارش باسیلوس سرئوس	۲۴۶۱-۱ ۲۴۶۱-۲	شمارش آنترباکتریاسه
۳۴۱۴	شمارش باکتری های مقاوم به اسید	۲۹۴۶	وجود یا عدم وجود اشرشیاکلی
۳۴۱۴	شمارش باکتری های اسید لاکتیک	۱۸۱۰	وجود یا عدم وجود سالمونلا
۲۱۹۷	شمارش کلستریدیوم پرفرنژلنس	۱۰۸۹۹-۱ ۱۰۸۹۹-۲ ۱۰۸۹۹-۳	شمارش کپک
۲۱۹۸	جستجو، شناسایی و شمارش آنترباکتری های روده ای	۱۰۸۹۹-۱ ۱۰۸۹۹-۲ ۱۰۸۹۹-۳	شمارش مخمر







این آزمایشگاه آمادگی لازم جهت همکاری با شرکت های فعال در زمینه فرآورده های آردی، شیرینی و شکلات، نوشیدنی ها و همچنین اداره جات استاندارد کلیه استان های ایران به منظور انجام آزمون های شیمیایی و میکروبیولوژی و اعلام نتایج دقیق و مورد تایید را دارا می باشد.