



شماره: ۱۴۰۲/۷۶۷۸۷
تاریخ: ۱۴۰۲/۰۲/۲۳ - ۹۱۳۹
پوست: ندارد
شناسه: ۹۹۴۶۹۰۷

باسمه تعالی

ریاست محترم خانه صنعت، معدن و تجارت خراسان رضوی

خانه صنعت استان خراسان

شماره ثبت: ۱۴۰۲/۳۶۹

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۲/۲۳

سلام علیکم

احتراماً، با توجه به نامه به شماره ۱۴۰۲/۳۰۴ مورخه ۱۴۰۲/۰۲/۲۶ در خصوص نحوه ی فراوری آجیل در واحدهای تولیدی به اطلاع می رساند پیرو ضابطه فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده انواع خشکبار فرایند تفت و نمک زنی (افزودنی ها) در فراوری آجیل و خشکبار توسط یک دستگاه و در یک فرایند همزمان انجام میشود. لازم به ذکر است در این فرایند با ایجاد حرارت غیر مستقیم افزودنی ها به صورت محلول داغ به دستگاه افزوده و فراوری و تفت انجام شود. لذا موارد مندرج جهت استحضار و اقدام مقتضی ارسال می گردد. ۹۹۴۶۹۰۷

دکتر علی اصغر اسماعیل زاده

مدیر نظارت بر مواد غذایی - کمیته آرایشی و بهداشتی دانشگاه

روابط

مدیریت نظارت بر مواد غذایی - ستاد نظارت بر امنیت غذایی و پیکری لازم