



# AVISHAN HONEY

**Avishan Firuzkuh CO.**

[www.afrandhoney.com](http://www.afrandhoney.com)



# AFRAND

## AVISHAN HONEY

The avishan firuzkuh Production Company has been working with support from the national standard of Iran to enable people to access healthy and natural honey under the brand Afrand.

All manufacturing and packaging processes are carried out in a hygienic condition by modern machines in the factory. Safety and quality controls are also performed by up-to-date laboratories under the latest world standards.

### عسل آویشن فیروزکوه

شرکت تولیدی عسل آویشن فیروزکوه با نام تجاری Afrand بر اساس استاندارد ملی ایران در تلاش است تا دسترسی مردم را به عسل سالم و طبیعی آسان نماید. تمامی مراحل تولید و بسته بندی در شرایط کاملا بهداشتی توسط ماشین های مدرن در کارخانه انجام می شود. کنترل ایمنی و کیفیت نیز توسط آزمایشگاه به روز و مطابق با آخرین استانداردهای جهانی انجام می شود.



# AFRAND HONEY

[www.afrandhoney.com](http://www.afrandhoney.com)



## AVISHAN HONEY

Honey quality can be assessed in different ways, all of which depend on a well-equipped laboratory. The laboratory of this production company is equipped with highly skilled machinery that is capable of performing all the specialized chemical tests of honey including: sucrose, HMF, ash, acidity, pH, moisture, proline, diastase, electrical conductivity, fructose to glucose and microbial ratio including: mildew and yeast, osmophilic yeast, sulfite-reducing Clostridium.



افرنند  
AFRAND

لازم به ذکر است که کیفیت عسل را می توان به روش های مختلفی ارزیابی کرد که همه اینها به یک آزمایشگاه مجهز نیاز دارد. آزمایشگاه این شرکت تولیدی مجهز به تجهیزات بسیار توانا می باشد که قادر به انجام کلیه تست های شیمیایی تخصصی عسل از جمله ساکارز، HMF، خاکستر، اسیدیت، pH، رطوبت، پرولین، دیاستاز، هدایت الکتریکی، فروکتوز به گلوکز و نسبت میکروبی شامل کپک و مخمر، مخمر اسموفیلیک، کلاستریدیوم کاهش دهنده سولفیت می باشد.



To present a quality product to the market requires precise production, packaging and marketing steps. Therefore, after approval of the laboratory in accordance with the national standard of Iran (with numbers 10899-3196-9432-7610-92.), honey enters the production line and then passes through the tank filters to remove impurities by heat treatment and following 5 hours of foaming process, eventually moves to production tanks, packaging process and labeling to deliver sales market.



برای ارائه یک محصول با کیفیت در بازار، نیاز به تولید دقیق، بسته بندی و بازاریابی است. بنابراین پس از تأیید آزمایشگاه مطابق با استاندارد ملی ایران (با شماره های ۹-۷۶۱۰-۹۴۳۲-۳۱۹۶-۱۰۸۹۹) عسل وارد خط تولید می شود و سپس با عبور از فیلترهای مخزن به منظور زدودن ناخالصی ها با استفاده از عملیات حرارتی و پنج ساعت فرآیند کف نمودن (باشناور سازی) در نهایت به مخازن تولید بسته بندی و برچسب زدن منتقل می شود تا برای بازار فروش آماده گردد.



# AVISHAN HONEY



+982176442322 | +982176445940  
[www.instagram.com/afrandhoney](https://www.instagram.com/afrandhoney)  
[info@afrandhoney.com](mailto:info@afrandhoney.com)  
[www.afrandhoney.com](http://www.afrandhoney.com)

