

آلاگون

تولیدکننده سبزیجات و صیفی جات خشک و تازه

شرکت دلتا آلاء سبز

شرکت دلتا آلاء سبز در سال ۱۳۸۷ با هدف تولید و بسته بندی انواع میوه، سبزی و صیفی تازه و خشک تاسیس گردید. فرآیند طراحی و ساخت خطوط تولید تا سال ۱۳۹۰ به طول انجامید و مجموعه تولیدی دلتا آلاء سبز با حضور استاندار تهران در این سال به بهره برداری رسید. از بدو تاسیس سیاست مدیران شرکت بر اساس ارائه محصولات مطلوب با کیفیت بالاتر از عرف بازار داخل تدوین گردید.

محصولات این شرکت در دو گروه خشک و تازه قابل دسته بندی میباشد محصولات تازه با رویکرد کیفیت بالا، قیمت رقابتی، به صورت روزانه مطابق با سفارش مشتریان در کارخانه تولید می گردد.

مشی شرکت در تولید محصولات خشک بر ویژگی حفظ عطر و طعم مواد اولیه در کنار عدم استفاده از مواد افزودنی (اعم از مجاز و غیر مجاز) تدوین گردید این ویژگی محصولات تولیدی شرکت را از اکثر محصولات موجود در بازار متفاوت کرده و استفاده از مواد ضد عفونی کننده مناسب محصولات این شرکت را از فرایندهای تکمیلی و نه چندان مفید مانند پرتوهای گاما بی نیاز نموده است.

کارنامه این شرکت نشان دهنده ارائه محصولاتی با ماهیت سود بخش و تولید شده در پروسه ای سالم بدون استفاده از مواد نگهدارنده می باشد.



Alagon



تولید کننده سبزی، صیفی، میوه خشک و تازه
نام شرکت: دلتا آلاء سبز

آدرس: تهران - جاده قدیم قم - روبروی پلیس راه حسن
آباد - جاده چرمشهر - ناحیه صنعتی بیجین ری - خیابان
سوم شرقی - پلاک ۲۹

تلفن: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۳

نمابر: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۵

Email: sales@deltaala.com www.deltaala.com



دلتا آلاء سبز
بامسئولیت محدود



واحد نمونه استان تهران در سال ۹۱

Best Producer of 2012, announced by Drug & Food Org.

آلاگون

مجوزها و تقدیرنامه‌ها



بروانه بهره برداری غذا و دارو

۸ فقره پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو

بروانه بهره برداری وزارت جهاد کشاورزی

گواهی ثبت علامت تجاری آلاگون

بروانه فعالیت اصناف

Alagon

واحد نمونه استان تهران در سال ۹۱



Best Producer of 2012, announced by Drug & Food Org.



دلتا آلاء سبز
پاسنولیت محدود



تولید کننده سبزی، صیفی، میوه خشک و تازه
آدرس: تهران - جاده قدیم قم - روبروی پلیس راه حسن
آباد - جاده چرمشهر - ناحیه صنعتی بیجین ری - خیابان
سوم شرقی - پلاک ۲۹
تلفن: ۰۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۳
نمابر: ۰۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۵
Email: sales@deltaala.com www.deltaala.com



آلاگون



فرایند تولید محصولات



فرایند تولید محصولات در ۳ قالب کلی می باشد که به اختصار در زیر آمده است.

- کنترل خرید: قبل از ورود مواد اولیه به کارخانه، مواد اولیه مورد بازبینی قرار گرفته و در صورت عدم کسب امتیاز های لازم از ورود مواد جلوگیری به عمل می آید.
- پاک سازی: در این قسمت تمامی محموله های ورودی، توسط پرسنل آموزش دیده از بقایای گیاهی و سایر مواد خارجی نامطلوب عاری گشته و سپس وارد خط شستشو می گردند
- مرحله اول و دوم شستشو: در این ۲ مرحله مواد اولیه به صورت متوالی وارد وانهای گل گیری می شود تا مواد خارجی شامل گل، سنگ و ضایعات دیگر از آن جدا گردد. در این مرحله مواد با استفاده از ماده ضد عفونی کننده مورد گند زدایی قرار می گردد. این عملیات با دز و مناسب با توجه به نوع آلودگی انجام می پذیرد.
- مرحله سوم شستشو: در این مرحله مواد اولیه وارد دستگاه اتوماتیک شستشو میگردد که با اعمال حرکت چرخشی و فشار آب مراحل جدا سازی مواد خارجی به صورت کلی صورت میگیرد. لازم به ذکر است که در این دستگاه جریان ورود آب تازه و خروج آب مصرف شده به صورت مداوم صورت می گیرد تا کیفیت آب داخل وان در یک سطح معین حفظ شود.
- مرحله چهارم شستشو: در این مرحله مواد اولیه در دستگاه شستشو غوطه ور می گردد. در این دستگاه با استفاده از فشار آب و دوش های تعبیه شده در داخل و بالای وان از طریق ایجاد حرکت تلاطمی تمامی سبزی جات داخل آب شستشوی کامل گردیده و توسط دوز معین پرکلرین ضد عفونی می گردد. لازم به ذکر است که تعویض آب در داخل دستگاه بصورت مداوم صورت می گیرد تا وضعیت کیفی آب بطور پیوسته حفظ شود.
- مرحله پنجم و ششم شستشو: در این ۲ مرحله متوالی مواد اولیه وارد دستگاهی مشابه دستگاه مرحله چهارم می گردد و در این دستگاه با دوز معین پرسیدین ضد عفونی می گردد
- مرحله هفتم و هشتم شستشو: در این مراحل مواد اولیه در فرایندی مشابه فرایند های گذشته آبکشی گردیده و در انتهای هر دستگاه محصول توسط یک دوش، با آب تازه شسته می شود.
- سانتریفوژ: پس از مرحله شستشوی نهایی آب گیری سبزی جات با استفاد از نیروی گریز از مرکز صورت می گیرد تا آب جذب شده توسط محصول نهایی از آن خارج شود.
- فرآوری محصول: در این مرحله با توجه به نوع محصول نهایی ۳ روش تولید صورت می گیرد:

پیاز خشک

۱. پس از مرحله آب گیری وارد خرد کن شده و محصول به شکل مورد نظر اسلایس می گردد.
۲. سپس مواد وارد دستگاه U.V. شده تا مراحل ضد عفونی کامل گردد.
۳. پس از U.V. پیاز وارد دستگاه خشک کن می شود این دستگاه دارای مکانیزم پیوسته و با تکنولوژی خشک کردن تابشی همرفتی که باعث حفظ دو چندان کیفیت از نظر عطر و طعم می گردد.
۴. پس از آنکه محصولات خشک گردید به قسمت بوجاری منتقل شده تا عملیات سرت کردن صورت گیرد

سبزی تازه

محصول تازه خرد شده: در تولید این محصول مواد اولیه پس از مرحله آب گیری وارد سالن خردکن شده و پس از فرمولاسیون بصورت سبزیهای ترکیبی درآمده و پس از بسته بندی به سردخانه منتقل می گردد.

سبزی خشک

۱. پس از مرحله آب گیری مواد وارد دستگاه U.V. شده تا مراحل ضد عفونی کامل گردد.
۲. پس از U.V. سبزیجات وارد دستگاه خشک کن می شود این دستگاه دارای مکانیزم پیوسته و با تکنولوژی خشک کردن تابشی - همرفتی که باعث حفظ دو چندان کیفیت از نظر عطر و طعم می گردد.
۳. پس از آنکه محصولات خشک گردید به قسمت بوجاری منتقل شده تا عملیات سرت کردن صورت پذیرد.



آلاگون

تولید کننده سبزی، صیفی، میوه خشک و تازه
آدرس: تهران - جاده قدیم قم - روبروی پلیس راه حسن
آباد - جاده چرمشهر - ناحیه صنعتی بیجین ری - خیابان
سوم شرقی - پلاک ۲۹

تلفن: ۰۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۳

نمابر: ۰۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۵

Email: sales@deltaala.com www.deltaala.com



دلتا آلا سبز

Alagon



آلاگون

محصولات

پیاز برشته آلاگون

پیاز برشته آلاگون با فرایند تولید بدون روغن محصولی منحصر به فرد می باشد. پیاز برشته آلاگون، در فرایند تولید از هوای گرم به جای روغن استفاده نموده، عطر و طعمی مشابه پیاز داغ دارد. این محصول جایگزین خوبی برای این عنصر در غذای ایرانی است. عدم استفاده از افزودنی ها و ماندگاری طولانی مدت (۲ سال) خارج از یخچال از مزایای این محصول می باشد.

Alagon



دلتا آل سبز

آلاگون

تولید کننده سبزی، صیفی، میوه خشک و تازه

آدرس: تهران - جاده قدیم قم - روبروی پل حسن آباد - جاده چرمشهر - ناحیه صنعتی بیجین
ری - خیابان سوم شرقی - پلاک ۲۹

تلفن: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۳

نمابر: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۵

Email: sales@deltaala.com

www.deltaala.com



آلاگون

محصولات

سبزی و صیفی جات تازه آلاگون

تولید و بسته بندی انواع سبزیجات و سالاد در فرایندی بهداشتی و عاری از هرگونه آلودگی از افتخارات شرکت دلتا آلاء سبز می باشد. فرایندی که دسترسی به محصولی با کیفیت مشابه را برای مصرف کنندگان عمده و جزء از طرق دیگر دور از دسترس می نماید. افزون بر این ارائه محصول با قیمت مناسب و تامین روزانه دو عاملی است که تاثیر شگرفی در مزیت استفاده از محصولات تازه آلاگون برای مصرف کنندگان به ارمغان می آورد. مصرف سبزیجات تازه آلاگون به شرح زیر میباشد.



پلو	قرمه	کوکو	سوپ	آش	خوردن	نعناء و جعفری
✓	✓	✓		✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓		✓
	✓		✓	✓		
✓		✓				
	✓					
✓	✓	✓	✓	✓		
✓		✓				✓
					✓	
					✓	
					✓	
					✓	
					✓	
					✓	
					✓	

Alagon



الاکون

تولید کننده سبزی، صیفی، میوه خشک و تازه

آدرس: تهران - جاده قدیم قم - روبروی پلیس راه حسن آباد
جاده چرمشهر - ناحیه صنعتی بیجین ری - خیابان سوم شرقی
پلاک ۲۹

نمابر: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۵ | تلفن: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۳

Email: sales@deltaala.com | www.deltaala.com



دلتا آلاء سبز

آلاگون

محصولات

سبزی خشک آلاگون

از افتخارات دیگر شرکت دلتا آلاء سبزی کیفیت ممتاز در ارائه محصول خشک میباشد.

عطر و طعم به یاد ماندنی، عدم استفاده از مواد نگهدارنده، حفظ ماده موثره محصول، سلامت محصول نهایی - با توجه به فرایند شستشو - بدون نیاز به فرایندهای تکمیلی نه چندان مفید نظیر پرتو دهی اشعه گاما و عدم وجود جسم خارجی از خصوصیات است که محصولات آلاگون را برای دوست داران کیفیت متمایز می نماید.



- * اسفناج
- * تره
- * سبزی قرمه
- * سبزی آش
- * سبزی پلو
- * سبزی کوفته
- * سبزی سوپ
- * نعناء جعفری
- * شوید
- * نعناء
- * ترخون
- * ریحان
- * مرزه
- * شنبلیله
- * جعفری
- * گشنیز

Alagon



الاکون

تولید کننده سبزی، صیفی، میوه خشک و تازه

آدرس: تهران - جاده قدیم قم - روبروی پلیس راه حسن آباد
جاده چرمشهر - ناحیه صنعتی بیجین ری - خیابان سوم شرقی
پلاک ۲۹

تلفن: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۳ شماره: +۹۸ ۲۱ ۵۶۲۵۸۰۴۵

Email: sales@deltaala.com www.deltaala.com



دلتا آلاء سبز