



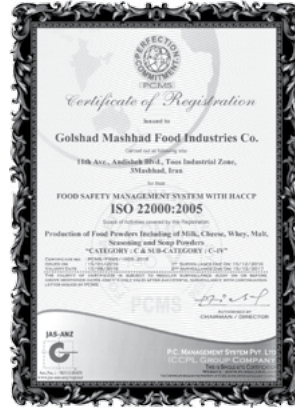
شرکت صنایع غذایی گلشاد مستهد  
FOOD INDUSTRIES COMPANY

DAIRY  
POWDERS  
& FLAVORINGS


ART IDEAME / SH.Milhamil  
+98 919 638 0376

*Mashhad Industries Co.*  
**Golshad Food**  
WWW.GOLSHAD.IR • INFO@GOLSHAD.IR  
+98 51 3 541 3689 - 3 541 3690





*Golshad*  
Mashhad Industries Co.  
*Food*





[www.GOLSHAD.ir](http://www.GOLSHAD.ir)

*Dairy Powders & Flavorings*

# Golshad Mashhad Food Industries Co.



## شرکت صنایع غذایی گلشاد مشهد

واقع در شهر مشهد یکی از قدیمی ترین و بزرگترین تولیدکننده های انواع شیر خشک صنعتی، پودرهای خوراکی و افزودنیهای مجاز در صنایع غذایی ایران می باشد که در سال ۱۳۷۹ با ظرفیت ۱۵ تن در روز و با اخذ مجوز از وزارتخانه صنعت و معدن و تجارت و وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی به بهره برداری رسید. محصولات این شرکت شامل انواع پودرهای شیر خشک صنعتی، پودر آب پنیر به صورت سفید و رنگی در فرمول های مختلف و سایر پودرهای طعم دهنده با بهترین کیفیت به عنوان کالای واسطه ای جهت استفاده در تولید: انواع لبنیات و بستنی، اسنک، چیپس، کیک و کلوچه؛ فرآوردهای گوشتی، ماکارانی، شکلات و غیره عرضه می گردد. بهره گیری از متخصصین مجرب و استفاده از ابزارها و روش های روز، به منظور کنترل و تضمین کیفیت محصولات، باعث شده است که این واحد مفتخر به دریافت نشان استاندارد ملی ایران و همچنین گواهینامه کیفیت (HACCP/ISO22000/ISO9001/2000) شود. دسترسی این شرکت به بنادر و آبهای آزاد در جنوب ایران از طریق مسیر جاده ای و ریلی ایمن و ارزان و همچنین بندر دریای خزر در شمال ایران، و همچنین قرار گرفتن در مسیر جاده ابریشم، مزایای قابل توجهی برای مشتریان محصولات ما در کشورهای همجوار و منطقه خاورمیانه فراهم آورده است که از این قبیل می توان به موارد زیر اشاره نمود:

- بهای تمام شده کمتر نسبت به محصولات مشابه شرکتهای اروپائی
- دسترسی سریع تر به محصولات در کمترین زمان ممکن
- امکان مراجعه حضوری به این شرکت در کمترین زمان جهت مشاوره، مذاکره و عقد قرارداد.

### Golshad Mashhad Food Industries Co. Background & Products

Golshad Food Industries Co. located in Mashhad city is one of the most longstanding and greatest producers of different kinds of industrial milk powder, food coating powders, and authorized additives in the Iranian Food Industries which was exploited in the year 2000 with a capacity of 15 metric tons per day. This company obtained the permit for producing the aforementioned powders from the Ministry of Industry, Mine, and Trade and the Ministry of Health and Medical Education. The products of this company include different kinds of industrial milk powders, white and colored cheese powder and whey powder in various formulations and other flavored powders which are supplied with the highest quality as the intermediate products in order to be used in producing different kinds of dairies, ice-cream, snacks, chips, cakes, cookies, meat products, macaroni, chocolate, etc. One of the main objectives of this company is supplying diverse products for you, dear customers, in order to participate as wide and strong as possible in the competitive national and international markets. Our company is proud to produce new, diverse, and unique products through employing national and international specialists and with the cooperation of you, the reverend customers, which prepares the ground for competition of your products appropriate to any taste. In producing the products of this company, the best raw materials are used and all of the production processes are controlled carefully in laboratory and accurate instrumentation systems by experienced engineers. Employing experienced specialists and using modern equipment and methods in order to control and guarantee the quality of the products has brought various achievements for our company including:

- To obtain the Iranian national Standard Mark and Quality Certificates such as **HACCP, ISO22000, and ISO9001,2000**
  - To access to the ports and international waterways in the south of Iran via the safe and cheap road and railway paths as well as the ports of the Caspian Sea in the north of Iran.
  - To be located on the course of Silk Road
- all of Which have provided significant privileges for the customers of our products in the neighboring countries and the Middle East. These privileges are:
- › The cost price more reasonable than the similar products in the European countries
  - › Quick access to the products
  - › To attend the company in person in the least time for consultation, negotiation, and making contracts.

## محصولات لبنی

Whole Milk Powder	شیر خشک پر جرب ( کامل )
Non Fat Dried Milk Powder	شیر خشک کم جرب
(Instant) Skimmed Milk Powder	شیر خشک اسکیم (فوری شده)
Fat Filled Milk Powder With Vegetable Oil	شیر خشک با چربی گیاهی
Formulated Milk Powder	انواع شیر خشک های تیپ بندی
Type A	( تیپ A )
Type B	( تیپ B )
Type C	( تیپ C )

## محصولات طعم دهنده

<b>Cheese Flavoring Powders</b>	<b>طعم دهنده های پنیری</b>
Cheddar Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر چدار
Feta Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر فتا
Nacho Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر ناچو
Gouda Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر گودا
Creamy Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر خامه ای
Butter Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر کره ای
Pepper Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر فلفلی
Parsley & Onion Cheese Flavoring Powder	طعم دهنده پنیر پیاز و جعفری
<b>Spicy Flavoring Powders</b>	<b>طعم دهنده های ادویه ای</b>
Ketchup Flavoring Powders	طعم دهنده کچاپ
Chili Flavoring Powders	طعم دهنده چیلی
Barbecue Flavoring Powders	طعم دهنده باربیکیو
Onion & Parsley Flavoring Powders	طعم دهنده پیاز جعفری
Pepper Flavoring Powders	طعم دهنده فلفلی
Curry Flavoring Powders	طعم دهنده کاری

## سایر فرآورده های پودری

Malt Extract Powder	پودر عصاره مالت
Maltodextrin Powder	پودر مالتو دکسترین
Whole egg powder	پودر تخم مرغ کامل

## Dairy Powders

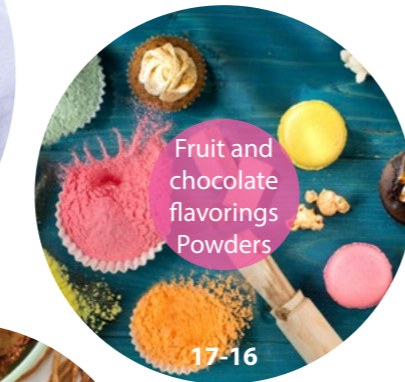
Whey Powder (Colored & White)	پودر آب پنیر سنتی (سفید و رنگی)
Permeate Powder (Colored & White)	پودر آب پنیر یواف (سفید و رنگی)
De-mineral Whey Powder	پودر آب پنیر دمنیرال
Pure Cheese Powder (Colored & White)	پودر پنیر صد در صد (سفید و رنگی)
Coating Powder (Colored & White)	پود پوشش خوراکی (رنگی و سفید)
Formulated Cheese Powder (Colored & White)	پودر پنیر فرموله (رنگی و سفید)
Whey Protein Concentrated	پودر کنسانتره آب پنیر

## Flavoring Powders

Salt & Vinegar Flavoring Powders	طعم دهنده سرکه نمکی
Pizza Flavoring Powders	طعم دهنده پیتزا
Smoke Flavoring Powders	طعم دهنده دودی (باربیکیو)
Paprika Flavoring Powders	طعم دهنده پاپریکا
<b>Fruit Flavoring Powder</b>	<b>پودر طعم دهنده میوه ای</b>
Lemon Flavoring Powder	پودر طعم دهنده لیمویی
Strawberry Flavoring Powder	پودر طعم دهنده توت فرنگی
Orange Flavoring Powder	پودر طعم دهنده پرتقالی
Banana Flavoring Powder	پودر طعم دهنده موزی
Pineapple Flavoring Powder	پودر طعم دهنده آناناس
Mixed Fruit Flavoring Powder	پودر طعم دهنده ترکیب میوه جات
Chocolate Flavoring Powder	پودر طعم دهنده شکلاتی
Coffee Flavoring Powder	پودر طعم دهنده قهوه
Espresso Flavoring Powder	پودر طعم دهنده نسکافه
Flavoring Powder Cacao	پودر طعم دهنده کاکائویی

## Non Dairy Products

Egg yolk powder	پودر زرده تخم مرغ
Egg white powder	پودر سفیده تخم مرغ



# Kinds of dried milk powder

- 1- Whole Milk Powder
- 2- Low-fat dried milk Powder
- 3- (Instant) Skimmed Milk Powder
- 4- Fat Filled Milk Powder with Vegetable oil
- 5- Formulated Milk Powder (Types A, B, C )

## انواع شیر خشک

- ۱- شیر خشک پر چرب ( کامل)
- ۲- شیر خشک کم چرب
- ۳- شیر خشک اسکیم (فوری شده)
- ۴- شیر خشک با چربی گیاهی
- ۵- انواع شیر خشک های تیپ بندی ( تیپ A-B-C )

شیر تازه و مرغوب پس از تحویل در مخازن اولیه مناسب بر مبنای میزان چربی و پروتئین مورد نظر در محصول ، چربی گیری می شود و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، هموژنیزاسیون و تغلیظ توسط اسپری درایر خشک می گردد و سپس در شرایط کاملاً بهداشتی در پاکتهای چند لایه کاغذی بسته بندی می گردد. این محصول با استاندارد های ملی و بین المللی مطابقت داشته و در صنایع ذیل استفاده می گردد:

- کیک و کلوچه • بیسکویت و شیرینی • شکلات و تافی • صنایع لبنی • بستنی و دسر
- فرآورده های گوشتی

After being delivered into proper storage tanks, High-quality fresh milk is defatted based on the intended level of fat and protein in the product, and after pasteurization, homogenization, and condensing process, is dried by a spray dryer, and then packed under hygienic conditions in multi-layered packages. This product complies with national and international standards, and used in the following industries:

- Cakes and Cookies • Biscuits and Pastry • Chocolate and Toffee • Dairy industries
- Ice-cream and desserts • Meat products



Fat Filled Milk Powder (Vegetable Oil)

Skimmed Milk Powder

Whole Milk powder

Item:	Volume:	Volume:	Volume:
Fat	Min26	0 - 1.5	Min26
Moisture	Max 5	Max 5	Max 5
PH	Min6.3	Min 6.3	Min6.3
Protein(in nonfat dry)	Min31	Bet 31-34%	Min 31%

Packaging: 25 Kg Multi-layer Bag with Polylines. / Storage: Should be stored in dry and cool place. / Expected Shelf Life:1 year when properly stored.





## Formulated Milk Powder (Types A, B, C)

## شیرخشک های تیپ بندی

بر مبنای نیاز مصرف کننده در صنایع گوناگون میزان چربی و پروتئین در این محصول بالانس گردیده و در تیپ های ۱، ۲، ۵ و (A-B-C) موجود می باشد.

این دسته از محصولات شیر خشکی نیز پس از تحویل شیر تازه و مرغوب و تلفیق آن با سایر پایه های لبنی مطابق چربی و پروتئین درخواستی و مطابق ذائقه مشتری تنظیم و بالانس می گردد و در صنایع مختلف ذیل کاربرد دارد.

● کیک و کلوچه ● بیسکویت و شیرینی ● شکلات و تافی ● صنایع لبنی ● بستنی و دسر  
● فرآورده های گوشتی



Based on consumer demand in various industries, fat and protein levels are balanced in the product, and available in types (A-B-C).

Likewise, in these dry milk products, high quality fresh milk is mixed with other dairy base products, its fat and protein is adjusted and balanced to meet customers' demand and taste.

It is used in the following industries:

● Cakes and Cookies ● Biscuits and Pastry ● Chocolate and Toffee ● Dairy industries  
● Ice-cream and desserts ● Meat products

Milk Powder Mixed Permeate Powder (Protein 21%)    Milk Powder Mixed Permeate Powder (Protein 15%)    Milk Powder Mixed Permeate Powder (Protein 8%)

Item:	Volume:	Volume:	Volume:
Salt	Max 3.2	Max 3.3	Max 3.4
Moisture	Max 5	Max 5	Max 5
PH	Min 6	Min 6	Min 5.9
Protein (IN DM)	Min 20	Min 15	Min 8

Packaging: 25 Kg Multi-layer Bag with Polylines. / Storage: Should be stored in dry and cool place. / Expected Shelf Life: 1 year when properly stored.





# Kinds of whey powder



- 1- Whey powder (white and colored)
- 2- Powder Permeate (white and colored)
- 3- Demineralized Whey powder
- 4- Whey Protein Concentrated

- ۱- پودر آب پنیر سنتی (سفید و رنگی)
- ۲- پودر آب پنیر یو اف ( سفید و رنگی)
- ۳- پودر آب پنیر دمینرال
- ۴- پودر کنساتره آب پنیر

## انواع پودر آب پنیر



آب پنیر خام پس از انجام آزمون های مربوطه و تایید کیفی آن بر مبنای میزان PH مخازن اولیه مناسب دریافت و ذخیره می گردد و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون ، هموژنیزاسیون، تغلیظ و خشک کردن در پاکتهای چند لایه کاغذی بسته بندی می گردد. این محصولات با مجوزهای صادره از وزارت بهداشت و سازمان استاندارد مطابقت داشته و بر مبنای نیاز مصرف کننده در رنج های مختلف PH و رنگ دسته بندی می گردد. موارد مصرف آب پنیر رنگی عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده می باشد. با PH حدودی ۴/۸-۵/۵ عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده می باشد. آب پنیر سفید با طعم ترش در صنایع کشک و قره قروت مورد مصرف قرار می گیرد. آب پنیر سفید با طعم شیرین و PH بالا در صنایع کیک و کلوچه ، بستنی ، شکلات و بیسکویت و دسر به عنوان جایگزین بخشی از مصرف شیر خشک کاربرد دارد.

When the required tests are done and quality is assured according to PH level, raw whey is stored in suitable primary tanks and after pasteurization, homogenization, concentration, and drying, is packed in sealed & multilayer paper bags. These products comply with permits issued by the Ministry of Health and Standards Organization and is packaged in a variety of PH and colors to meet consumer demands. Colored whey and white whey with a PH of about 4.8 to 5.5 are mainly used in puffed cereal industries.

White whey with sour taste is used in curd and black curd taste production. White whey with a sweet taste and high PH in cakes and cookies, ice cream, chocolate, biscuits and desserts industries as a partial replacement for dry milk.

Demineral Whey Powder (85 %)		Permeate Powder (Colored & White)		Whey Powder (Colored & White)	
Item:	Volume:	Item:	Volume:	Item:	Volume:
Fat	Max. 1.8	Salt	Max 3.5		Max 3.6
Ash	Max. 9.5	Moisture	Max 5		Max 5
PH (10% solution)	Min. 6.00	PH	Min 5.8		Min 5.7
Protein	Min. 11%	Protein	4-8		Min10
Lactose	Min .61				
Copper	Max 5 mgr/kg				
Content of water at 87 c (%)	Max 4.5				

Packaging: 25 Kg Multi-layer Bag with Polyliners. / Storage: Should be stored in dry and cool place. Expected Shelf Life: 1 year when properly stored.





## Kinds of cheese powder

## انواع پودر پنیر

- ۱- پودر پنیر ۱۰۰٪ (سفید و رنگی)
- ۲- پودر پوشش خوراکی ( سفید و رنگی)
- ۳- پودر پنیر فورموله

پنیر سفید یواف پس از تحویل از کارخانجات معتبر داخلی و نگهداری در سردخانه های مجهز جهت انجام فرمولاسیون و فرآوری به خط تولید وارد گردیده و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون ، هموژنیزاسیون، تغلیظ و خشک کردن در پاکت های چند لایه کاغذی بسته بندی می گردد. این محصولات با مجوزهای صادره از وزارت بهداشت و سازمان استاندارد مطابقت داشته و عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده به عنوان پوشش فرآورده کاربرد دارند.

When UF white cheese is delivered by accredited national firms and after being stored in equipped fridges for formulation and processing, they are entered in production line and after pasteurization, homogenization, concentration, and drying, is packed in sealed & multilayer paper bags.

When the required tests are done and quality is assured according to PH level, raw whey is stored in suitable primary tanks. These products comply with permits issued by the Ministry of Health and the standardization organizations and is mainly used in puffed cereal industries.

- 1- 100% cheese powder (white & colored)
- 2- Edible coating powder (white & colored)
- 3- Formulated Cheese powder (white & colored)



### Coating Powder

Item:	Volume:
Salt	4 - 6
Moisture	Max 5
PH	5 - 6
Fat	Min 11
Protein	Min 12
Sn	Max 200 ppm

### Cheese Coating Powder For Snacks Industries (Formulated)

Item	Value
Salt	5 - 8
Moisture	Max 5
Fat	Min 10
PH	4.5 - 6
Protein(IN DM)	Min 11
Sn	Max 200 ppm

Packaging: 25 Kg Multi-layer Bag with Polyliners. / Storage: Should be stored in dry and cool place. / Expected Shelf Life: 1 year when properly stored.



# Spicy Flavoring Powder



## طعم دهنده های ادویه ای و پاستا



این محصولات به صورت پودری بوده که از مخلوط کردن ادویه جات با طعم های خوراکی تهیه می شود. در ترکیب این طعم دهنده ها از مواد و رنگ های مجاز خوراکی استفاده شده و به عنوان پوشش در فرآورده های سیب زمینی (چیپس و پلت) ، پاپ کرن، چوب شور، کرانچی و اسنک خلالی کاربرد دارد. پودر کچاپ نیز که در انواع مختلف اسپایسی، ادویه ای و شیرین تولید میشود ، علاوه بر موارد فوق در صنایع تولید سس و سوپ های آماده به وفور مورد استفاده قرار می گیرد. همچنین از طعم های دودی و باربیکیو در صنعت تولید فرآورده های گوشتی به عنوان بهبود دهنده طعم استفاده می شود.

از طعم های دهنده های پاستا (پودر کچاپ و پودر پیتزا) برای مزه دار کردن ماکارونی و پاستای نیمه آماده استفاده میگردد. دارا بودن رنگ طبیعی و ماندگاری بسیار بالا از ویژگی های بارز این محصولات می باشد.

These products are manufactured by mixer methods in powder form through combining spices and edible flavorings. Edible authorized colors and materials are used in their ingredients and are applicable as coating powder for potato Products (chips, crisps and etc.) ,popcorn, pretzel and fries. Ketchup flavoring powder which is produced in varieties such as spicy and sweet is also used in sauce and ready-made soups. Smoked and barbecue flavorings are used in meat products as a taste improver. Pasta flavorings including: Ketchup and Pizza Flavoring powders are used to flavor spaghetti and ready-made pasta.

Natural colors and high durability are the remarkable features of these products.

Spicy Flavoring Powders including:

- Ketchup Flavoring Powders •Barbecue Flavoring Powders
- Onion & Parsley Flavoring Powders •Pepper Flavoring Powders
- Curry Flavoring Powders •Pizza Flavoring Powders
- Smoke Flavoring Powders •Paprika Flavoring Powders •Chili Flavoring Powders
- Salt & Vinegar Flavoring Powders

طعم دهنده های ادویه ای شامل :

- طعم دهنده های کچاپ • طعم دهنده پیاز جعفری
- طعم دهنده فلفلی • طعم دهنده کاری • طعم دهنده پیتزا
- طعم دهنده دودی ( باربیکیو) • طعم دهنده پاپریکا
- طعم دهنده های چیلی • طعم دهنده های سرکه نمکی





## طعم دهنده های میوه ای و شکلاتی

محصولات میوه ای تولید شده در این شرکت با فرمولاسیون ویژه و متنوع خود یادآور عطر و طعم میوه های تازه بوده و کار برد آن در صنایع لبنی ، قنادی، تولید چیپس و اسنک با نتایج چشمگیر همراه بوده است.

- پودر طعم دهنده توت فرنگی
- پودر طعم دهنده لیمویی
- پودر طعم دهنده پرتقالی
- پودر طعم دهنده موزی
- پودر طعم دهنده آناناس
- پودر طعم دهنده ترکیب میوه جات
- پودر طعم دهنده شکلاتی
- پودر طعم دهنده قهوه
- پودر طعم دهنده نسکافه
- پودر طعم دهنده کاکائویی

Fruit and chocolate flavoring products with specific formulation and great variation are widely used in cake, confectionery industry, desserts, ice cream and puffed products.

- Strawberry flavoring powders
- Lemon flavoring powder
- Orange flavoring powder
- Banana flavoring powder
- Pineapple flavoring powder
- Mixed fruit flavoring powder
- Chocolate flavoring powder
- Coffee flavoring powder



*Fruit and chocolate  
flavorings Powder*





## طعم دهنده های پنیری

انواع طعم دهنده های پنیری بر پایه طعم های متنوع و منحصر به فرد با بکارگیری از جدیدترین متد جهانی و مطابق با ذائقه و سلیقه مشتریان داخلی و خارجی تولید گردیده و مورد استقبال فراوان مصرف کنندگان قرار گرفته است .

از طعم دهنده های پنیری به عنوان پوشش اسنک ها و پاپ کرن ها ی پنیری و همچنین طعم دار کردن خمیر ماکارونی و نانهای صنعتی در انواع مختلف و متنوع استفاده می شود.

انواع طعم دهنده های پنیری شامل :

- طعم دهنده پنیر چدار • طعم دهنده پنیر فتا • طعم دهنده پنیر ناچو • طعم دهنده پنیر گودا • طعم دهنده پنیر خامه ای • طعم دهنده پنیر کره ای • طعم دهنده پنیر فلفلی • طعم دهنده پنیر بیاز و جعفری

Various cheese flavorings in a variety of unique tastes and flavors are produced by using the latest global methods in accordance with the Persian taste and they are highly welcomed by consumers. These kinds of flavors are used as covers for puffed products or bread products.

Cheese flavors types include:

- Cheddar Cheese Flavoring Powder • Feta Cheese Flavoring Powder • Nacho Cheese Flavoring Powder • Gouda Cheese Flavoring Powder • Creamy Cheese Flavoring Powder • Butter Cheese Flavoring Powder • Pepper Cheese Flavoring Powder • Parsley & Onion Cheese Flavoring Powder



*Cheese Flavoring Powder*



## Other powder products



## سایر فرآورده های پودری

**پودر عصاره مالت:** پودر عصاره مالت یکی از مشتقات جو است که از پودر نمودن عصاره مالت تهیه شده است از مالت (جو جوانه زده و برشته شد) به روش افشان بدست می آید. این فرآورده بدلیل ویژگیهای آنزیمی، قدرت طعم دهنده گی، رنگ و ارزش تغذیه ای آن در دنیا مورد توجه فراوان است. همچنین ویتامین های موجود در این فرآورده مخصوصاً ویتامین B ارزش تغذیه ای آنرا بسیار بالا می برد. پودر عصاره مالت حاوی مالتوز، ساکاروز، دکستروز، پروتئین و سایر مواد مغذی و انواع ویتامین می باشد. یکی از کاربردهای پودر عصاره مالت در صنایع غذایی است.

از این فرآورده در قنادی ها، تهیه بیسکویت، کراکرها، انواع تخمیری، انواع کارامل، شیرینی، غلات صبحانه و شیر استفاده می گردد.

**پودر انواع تخم مرغ:** از تخم مرغ با بسته بندی پاستوریزه تهیه می گردد و در صنایع پخت و پز و مکمل ها کاربرد دارد.

- پودر تخم مرغ کامل
- پودر زرده تخم مرغ
- پودر سفیده تخم مرغ

**Malt-Extract Powder:** Malt extract powder is a type of cereal grains which is abstracted from malt-extract (Germinated and roasted grains) and produced by spray process. This product is enormously popular all over the world based on the advantages including: Enzyme unique features, the power of flavoring, Color and nutritional value. In addition, there are number of specific vitamins in malt-extract powder in case to highly improve its nutritional value, especially vitamin B. There are lots of food ingredients like, Sucrose, Dextrin, Maltose, Protein and another nutritional material in malt-extract powder. Malt-extract powder's applications in food industries consumption including:

Confectionaries, Biscuits, Yeasty crackers, Caramels, Sweats and vinegars, Alcohol, Cereals, Breakfast, All kinds of soda and milk, Used as drink with tea, Milk and etc...

**Egg powders include:** Is made from packaged pasteurized eggs and is used in cooking and supplements industries.

- Whole egg powder
- Egg yolk powder
- Egg white powder







مشهد • شهرک صنعتی طوس  
بلوار اندیشه • خیابان یازدهم  
۳۵۴۱۳۶۹۰ • ۳۵۴۱۳۶۸۹ (۰۵۱)  
www.golshad.ir • info@golshad.ir

## Products Packaging

