



# شركة نور السبطين

الإنتاج الطحين والصناعات الغذائية المحدودة

نور السبطين  
Nour Al-Sebtain

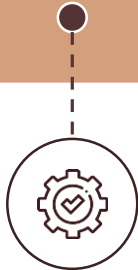
## من نحن

نور السبطين هي شركة إنتاج للطحين وتقدم ملفاً شاسعاً من الحلول الإنتاجية الذكية التي تُقدم نموذجاً جديداً لتحقيق استدامة الأمن الغذائي في العراق من خلال توفير باقة متنوعة وعالية الجودة من الطحين والأعلاف والنخالة مما يُسهل الوصول إلى الاكتفاء الذاتي مما يساعد على الإسراع في عملية تحقيق النمو الاقتصادي الشامل في العراق.

## نُتابع كل

### عملياتنا

تمتاز العمليات في نور السبطين بالمتابعة الدقيقة التي تستمر مع الطحين طوال رحلته التي تبدأ من استيراد المواد الخام وتنتهي بالتخزين والتغليف وقد صممنا استراتيجيات المتابعة الخاصة بنا خصيصاً لتحقيق مستويات الجودة العالمية ومعدلات السلامة الغذائية الأفضل مما يُميز عملياتنا بالمرونة والالتساق مما يوفر لنا ولعملائنا أفضل جودة حتى في ظل وجود هذا الكم الرهيب من المتغيرات في سوق القمح والطحين والأعلاف والنخالة.



## نُحسن من

### جودتنا

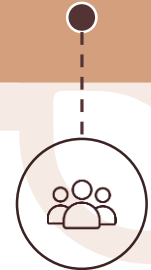
نقدم للسوق العراقي أحدث خطوط الإنتاج المُصممة خصيصاً من أجل إنتاج الطحين والأعلاف والنخالة على أعلى مستويات الجودة التي تُصنع كلها بحسب أحدث قواعد الجودة العالمية التي نقلناها إلى السوق العراقي بعد تنقيحها ودراستها من عمالقة هذا القطاع في العالم، مما يرسم الطريق من أجل تحقيق التوازن بين الجودة والاستدامة في سياق من المتابعة لتحقيق أعلى معدلات السلامة الغذائية القياسية.



## نستمع إلى

### مجتمعنا

نعني جيداً طبيعة صناعة الطحين ودقيقة تكونها من عدة طبقات من التعاون والتناغم الذي يحكم العلاقات بين عدة جهات تبدأ من احتياجات المجتمع وتفضيلاته مروراً بالآليات التي تستخدمها المخازن ورواد الأعمال الذين يستثمرون في هذه المنظومة المعقدة. لهذا، يبدأ كل شيء في نور السبطين من التدقيق في احتياجات السوق العراقي من أجل الوصول إلى أفضل الطرق التي تقدم حلولاً ذكية لتلبية تلك الاحتياجات.





## مجتمع مهني و استراتيجيات فعالة

مدعم من  
خلال

### قسم متخصص في دراسة ديناميكية احتياجات السوق

نتفهم جيداً التحديات التي تواجه رواد الأعمال العراقيين الذين يحتاجون إلى الطحين كمادة خام رئيسية في ملفات أعمالهم التجارية، وعليه، تعلمنا أن نتوقع احتياجاتهم من أجل أن نوفر لهم طويلاً إنتاجية استثنائية الفعالية مما يساعدهم على خلق تغيير حقيقي في الاقتصاد العراقي، وهو هدف رئيسي لمشروعاتنا في العراق وجزء لا يتجزأ من خارطة العمل العراقية من أجل الاهتمام بتحقيق الأمن الغذائي. تعتمد عملياتنا على خلق نموذجاً متكاملًا جديدًا يُمثل مستوى استثنائي من الامتياز في طحن القمح من خلال تلبية احتياجات السوق العراقي.

لطالما كان قطاع المطاحن يُشكل جزءاً رئيسياً من التقاليد العراقية حيث عرّف العالم تقنيات الطحن العراقي منذ فجر التاريخ وأخذت الأجيال تتوارثه عن بعضها والآن حان دورنا كي نُشكل مستقبلاً جديداً للعراق من خلال إعادة اكتشاف جودة المنتجات والأيدي العاملة العراقية عندما تدخل في نسيج من الامتياز الإداري والتشغيلي.

## عمليات أكثر سلاسة من أجل جودة أفضل

قائمة  
على

### منظومة فعالة من أجل طحن القمح

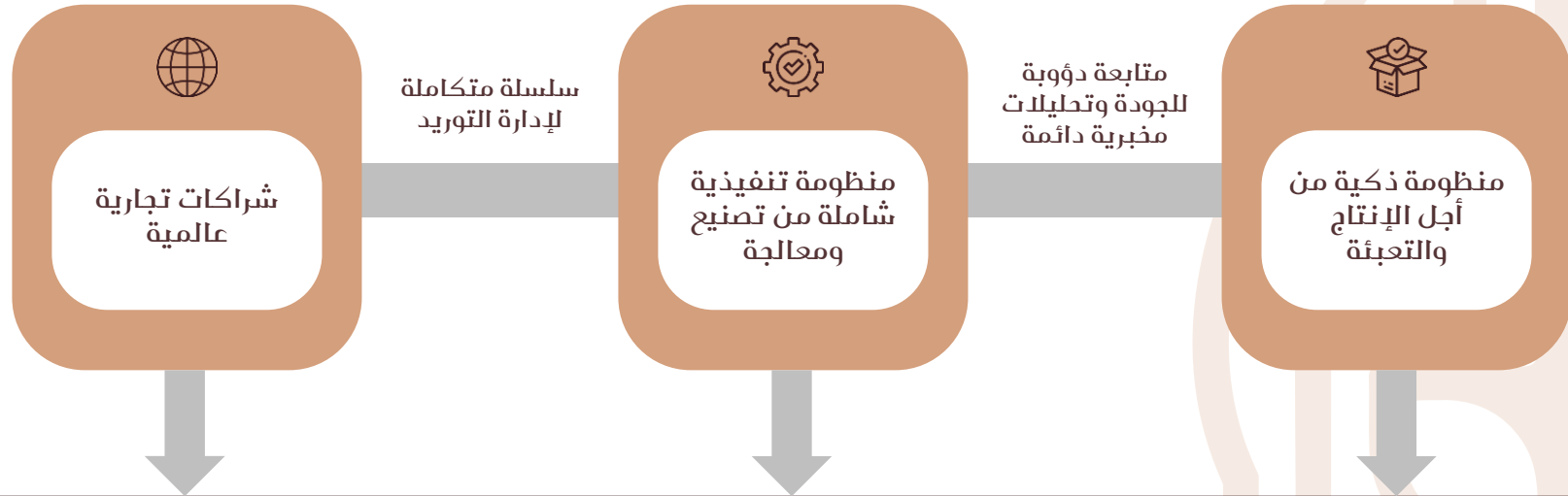
لقد طورنا خطوطنا الإنتاجية خصيصاً من أجل تلبية الطلب على القمح والشعير والأعلاف مما دفعنا إلى تطوير منظومة فعالة من أجل السيطرة على الجودة وتحسينها في كل خطوة من المراحل الإنتاجية المختلفة. تمثل الدقة ركيزة أساسية في عمليات متابعة الجودة المختلفة من خلال جلب مستويات الجودة العالمية إلى السوق العراقي. في هذا الشأن، لقد ألهمتنا مستويات الجودة السويسرية مما دفعنا على خلق منظومة ثابتة تركز في أساسها على البراعة في إدارة عمليات مراقبة وتحسين الجودة.

تعد خطوطنا الإنتاجية لطحين القمح والمنتجات الأخرى من الأفضل عالمياً حيث أنها صُممت خصيصاً وفقاً لآخر التحديثات والاكتشافات العلمية والتشغيلية مما يوفر لنا فاعلية إدارية وإنتاجية مثلى علاوة على قدرتنا التشغيلية التي تسمح لنا بإدارة خطوط متعددة من الإنتاج في نفس الوقت من خلال آليات إدارة الطاقة الذكية.

## نجلب الجودة العالمية إلى العراق

تكرس نور السبطين جهودها لتحقيق معيار جديد للتميز في الجودة لمختلف رواد الأعمال الذين يشكلون أسواق الطحين، وبالتالي نسعى لتوفير مجموعة واسعة من المنتجات المخصصة لتلبية احتياجاتهم من خلال ملف مُميز من المنتجات التي نشأت في مهد التقاليد العراقية وفقاً لمعايير الجودة العالمية.

## قصة ثقة



نطاق واسع من المنتجات



## القيمة الحقيقية للشراكات طويلة الأمد



### الاتساق والثبات

ملتزمون بتقديم كثافة إنتاجية ثابتة ومستقرة للدقيق عالي الجودة والأعلاف والنخالة بدعم من الدراسات الاستراتيجية لاحتياجات السوق مما يسهل علينا تحقيق الدعم المستمر للأعمال التجارية القائمة على الدقيق في جميع أنحاء العراق.



### الثقة والجودة

إنها رحلة تبدأ من اختيارنا لقمح عالي الجودة من أجل استيراده من تجار وموردين معتمدين عالمياً من خلال سلسلة إمداد متكاملة ونظام إدارة المشاريع المتميزة الذي نلتزم به من أجل تضييق أي هوامش للخطة في إدارة عملياتنا.



### المرونة في العمليات

توفر لنا عملياتنا الداخلية بالكامل القدرة على زيادة الإنتاجية وفقاً للسوق واحتياجاته، مما يوفر لنا أقصى سرعة للاستجابة للاحتياجات المختلفة لرواد الأعمال، والذي بدوره يجعلنا الأكثر ديناميكية واستجابة للمتغيرات المتنوعة في السوق العراقي والشرق الأوسط.

## أكبر بنية تحتية لعمليات طحن القمح في العراق

شراكات عالمية

معايير الجودة العالمية

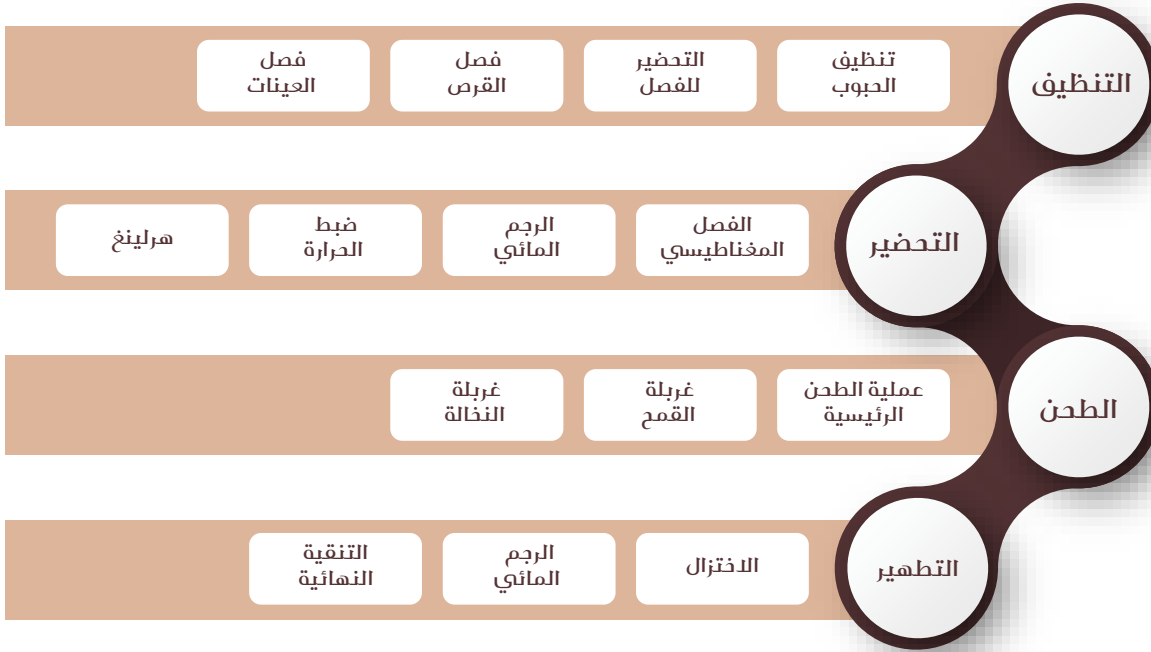
مختبر رائد

معايير التميز الفرنسية والسويسرية

سعة تخزينية مرتفعة

بنية تحتية لوجستية صلبة

## سلسلة طحن القمح



## نظام تنفيذ متعدد الطبقات

نظراً لأننا نسعى جاهدين لجلب المعايير العالمية لطحن القمح إلى العراق ومنطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا، فقد طورنا عملية طحن فريدة تمتد لتغطي كل الطبقات الرئيسية لطحن القمح من خلال التنظيف والتحضير والطحن والتطهير، وهي أهم العمليات التي تتم على يد لفيق من المهندسين والعمال والماكينات العالمية.

فصل  
العينات

فصل  
القرص

التحضير  
للفصل

تنظيف  
الحبوب

التنظيف



تبدأ عملية التنظيف بإزالة جميع أشكال الشوائب كبيرة الحجم من الحبوب بالإضافة إلى الببيبات التالفة والمتقلصة والمكسورة.

خلال مرحلتين من الغربلية، تتم إزالة أجزاء من القش والبذور والمواد الأخرى غير المرغوب فيها.

ثم يتم استخدام الشفاطة لتنقية القمح من المواد الأثف وزناً.

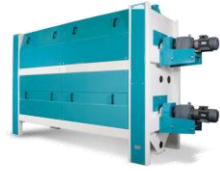
بعد ذلك، يتم استخدام فواصل القرص للتخلص من المواد الكبيرة التي لا يمكن أن يتم التخلص منها بواسطة الشفط.

أخيراً، يتم فصل شعر النواة باستخدام أداة الفرغ.





Oscillating Grain Separator



Trieure



Jet Filter



Horizontal Scourer



## التحضير

الفصل  
المغناطيسي

الرجم  
المائي

ضبط  
الحرارة

هرلينغ

تبدأ عملية التحضير بعد فصل شعر النواة عن طريق تمرير القمح إلى الفاصل المغناطيسي الذي يزيل جزيئات المواد الصلبة التي تلوث المحصول.



باستخدام قوة الطرد المركزي في مرحلة الرجم المائي، نتخلص بعناية شديدة من أي مادة تلوث القمح النظيف.



تساهم مرحلة ضبط الحرارة في تعزيز التحكم في الرطوبة ومعدلات الحرارة خلال المراحل المختلفة وطول مدة النقع أيضاً مما يساعد في تحديد مجموعات القمح اللين والمتوسط والصلب.



أخيراً، تساهم مرحلة الهرلينغ أو القذف في القضاء على النواة غير السليمة مما يساهم في رفع جودة الطحين في النهاية.





Dry Destoner



Grain Separator



Inclined Tempering Machine



Drum Magnet



غربلة  
النخالة

غربلة  
القمح

عملية الطحن  
الرئيسية

الطحن

بعد ذلك، تبدأ مرحلة الطحن فتكسر الجزيئات الخشنة إلى جزيئات أقل خشونة.

ثم يتم تمرير الجزيئات الأقل خشونة من القمح والنخالة إلى غربالات منفصلة والتي تهزها لفصل الجزيئات الكبيرة عن الجزيئات الصغيرة حيث يتم تمرير الأخيرة إلى القاع وتصبح الدقيق النهائي.

تمرر النخالة والقمح إلى الغرابيل لضمان جودتها وتصنيف الجزيئات وفقاً لأنواعها وإمكاناتها.



Roller Miller



Square Plansifter



Bran Finisher



Semolina Purifier





## التطهير

## الاختزال

## الرجم المائي

## التنقية النهائية



يتم نقل الجسيمات المنخلة إلى أجهزة تنقية الهواء. يمكن تعريف جهاز التنقية بأنه تدفق هواء نستطيع التحكم في شدته كي يحمل جزيئات النخالة ويصنفها حسب الحجم والجودة.

أخيراً، يتم نقل المادة المنقاة إلى عملية أخرى من لفات التكسير والغرلة النهائية بالإضافة إلى مناخل أكثر دقة للاختزال حجم الطحين حتى يفصل ما يقرب من ٧٢٪ من الدقيق عن القمح.

طحين عالي الجودة



## أمان كامل.. استقرار مطلق

لطالما كانت إدارة معدات التخزين حجر الزاوية لعمليات طحن القمح المحسنة التي نقدمها لعملائنا، مما دفعنا إلى تكريس جهودنا من أجل رفع السعة التخزينية لدينا من خلال إطار عمل شامل يحمي القمح من التغيرات المناخية غير العادية والحشرات المختلفة مع ضمان الاستقرار المطلق للجودة و التسليم في الوقت المناسب.

### النظام البيئي لتحسين السعة التخزينية وجودة التخزين



#### سعة هائلة

من خلال أحدث التقنيات في الصوامع ذات القاع المسطح وحماية الفولاذ المجلفن، نحن نعمل بسعة إجمالية تبلغ ٢٠,٠٠٠ طن متكامل تماماً يسهل PLC ونظام المراقبة وتطبيق منهجيات إدارة تحسين السعة والحلول اللوجستية الذكية.



#### النقل والخدمات اللوجستية

#### نظام النقل المخصص

#### نماذج الصيانة اليومية



#### أمان شامل

يتم دعم قياسات سلامة التخزين لدينا من خلال منهجية قياس ومراقبة كاملة لدرجة الحرارة بالإضافة إلى نظام كامل للتهوية ونظام مضاد للحشرات يضمن الحماية المطلقة للقمح والمواد الأخرى.

## تعريف جديد للسيطرة في منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا

يقدم مختبرنا الفريد من نوعه معياراً استثنائياً للتحكم والتحليل الذي يسرع عملياتنا ويضمن الجودة الرائعة التي نقدمها نظراً للاستثمار الضخم الذي قمنا بتوجيهه لجلب الجودة السويسرية (PerkinElmer®) والفرنسية (Chopin Technologies®) من خلال معايير الجودة العالمية التي تقدمها إلى منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا.

### أفضل جودة لعمليات طحن القمح

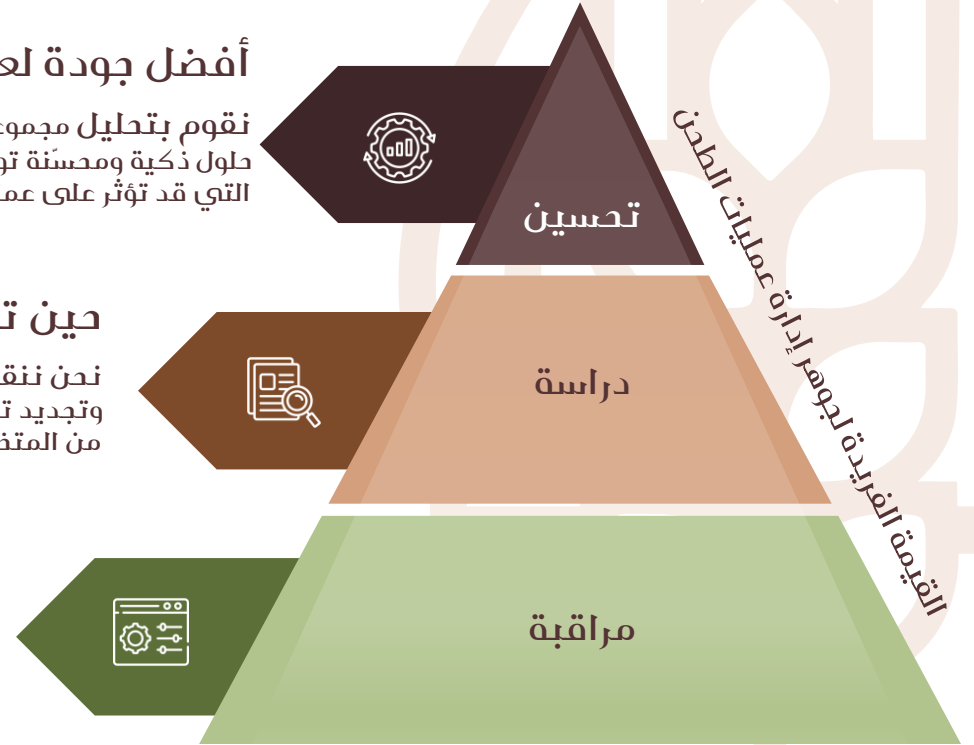
نقوم بتحليل مجموعة واسعة من المدخلات في أطر زمنية محدودة للغاية لأتمتة العمليات مع حلول ذكية ومحسنة توجه كل مرحلة في الرحلة الطويلة لطحن القمح للتحكم بسلسلة المتغيرات التي قد تؤثر على عملية الطحن حتى نحولها إلى أداء عالي ومنسق.

### حين تلتقي المعرفة بالتفاني

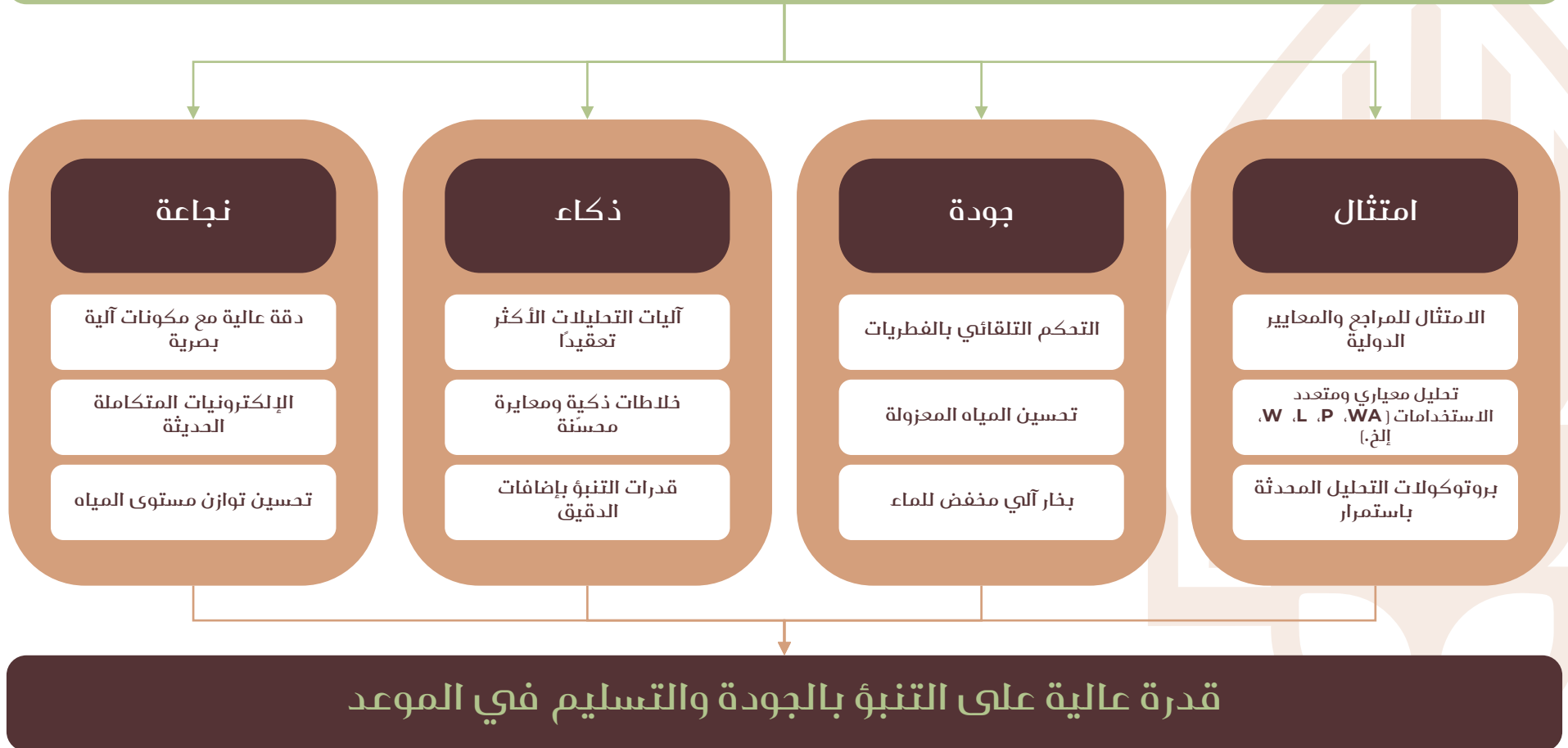
نحن ننقل خبرة فريقنا الواسع من مشغلي المختبرات والمتخصصين المدربين على دراسة وتجديد تجربة طحن القمح الكامل من خلال أذرع بحث وتطوير مخصصة ومجموعة متعمقة من المتخصصين في معايير تحسين الجودة.

### ترسانة من أدوات معمل المراقبة في الوقت الحقيقي

من خلال أدوات المراقبة والتحكم في الوقت الفعلي، نضمن تحقيق معايير الجودة المثلى لتزويد شركائنا بمنتجات مخصصة وأفضل تجربة خبز مدعومة بمجموعة واسعة من اختبارات جودة الحبوب.



## نموذج متكامل لإدارة المعامل والمختبرات



## رؤى تتمحور حول السوق

من خلال ذراع البحث والتطوير المتكامل لدينا، نوجه جهودنا لفهم متطلبات السوق العراقي لتلبية هذه الاحتياجات والاستفادة من تجربة الشراكة مع كل صاحب مصلحة أو رائد عمل عراقي.



## التدقيق الديناميكي

لقد برعنا في مجال المراقبة الديناميكية القائمة على القياسات المرجعية والمقاييس العالمية للجودة والفاعلية مما يضمن جودة منتجاتنا خلال تحقيق التوازن بين دقة الآلات وتفاني القوى العاملة.



## إدارة البيانات

قد يكون التحكم في المتغيرات المختلفة ومجموعات البيانات وخصائص المكونات والإضافات أمراً مستحيلاً بدون الأدوات الذكية والتشغيل السلس، وهو ما يفسر استثماراتنا في تحسين قدرتنا على إدارة البيانات ومعالجتها.



## إدارة المختبر

تعتمد عقلية إدارة عمليات المختبر لدينا على فحص عمليات الطحن من خلال أحدث التقنيات في إدارة الصيانة والمراقبة في الوقت الفعلي مع قابلية التشغيل المتعددة مما يسمح لنا بتقديم أعلى فاعلية إدارية وتشغيلية.





Alveolab



Farinograph-TS



Inframatic Grain  
Analyzer



CD1 Mill







# باقعة منتجاتنا

---

نور السبطين  
Nour Al-Sebtain

## مزيج بين البراعة والثقة

من أجل إنتاج باقة متنوعة وفعالة من المنتجات عالية الجودة، ابتكرنا مجموعة واسعة من الحلول التي تجلب التنوع والثقة في كل عبوة من الطحين لوضع معايير جديدة للتميز في المنتجات الغذائية المعتمدة على الطحين والقمح. وفقاً لذلك، قمنا بتشكيل مجموعة من عناصر المنتجات الفريدة التي تلبي الاحتياجات الحالية في السوق العراقي.



طحين القمح الكامل

دقيق القمح الكامل عنصر ضروري في كل نظام غذائي صحي. إنه المقصد الأمثل لأولئك الذين يفضلون النخالة المغذية والمكونات الصحية الأخرى.



طحين لجميع الاستخدامات

إنه أمر لا بد منه في كل مطبخ ونعمة في كل فرن. يوفر الدقيق متعدد الأغراض التوازن المثالي بين المعادن الثمينة والألياف الغذائية، مما يجعله خياراً رائعاً لمختلف الأغراض والاحتياجات.



طحين الخبز

طحين الخبز لدينا هو أفضل صديق لكل خباز. مع نسبة عالية من الغلوتين والبروتين، يتم إنتاج دقيق الخبز لدينا خصيصاً لأنواع مختلفة من الخبز المفرد بالإضافة إلى مجموعة متنوعة من خبز القمح الداكن وخبز الجاودار.



طحين الصمون العراقي

من خلال مزيج من التقاليد العراقية والجودة العالمية، نقدم تعريفاً جديداً للطحين الصفر، وغالباً ما يستخدم للصلصات العراقية. يتم إنتاج دقيق الصمون العراقي لدينا خصيصاً لخبز الصمون الفريد.



طحين المعجنات

تعيد تخيل الطحين الإيطالي الشهير من خلال منظور عراقي حديث، وغالباً ما يستخدم لأنواع مختلفة من المعجنات، مثل الكعك والبسكويت والصلصات السميكة.

## طحين المعجنات

### تبحث عن أفضل جودة معجنات؟

- ❁ تُعيد تخيل الطحين الإيطالي الشهير من خلال منظور عراقي حديث، وغالباً ما يستخدم لأنواع مختلفة من المعجنات، مثل الكعك والبسكويت والكوكيز.
- ❁ يُعد طحين المعجنات المعيار الذهبي للعديد من الطهاة حول العالم، وخاصة في نابولي بإيطاليا. إنه خيار رائع لكل من المطاعم والأفران المنزلية، ويتميز بملامسه الحريري الناعم ولونه الأبيض اللامع. يُعد بالتأكيد أجود أنواع الطحين.
- ❁ يعتبر طحين المعجنات .. مثالياً لأنواع مختلفة من المعجنات، بما في ذلك عجينة البيتزا و الفطائر والكرواسون .



## طحين الصمون العراقي

### أصل الطحين العراقي

من خلال مزيج من التقاليد العراقية والجودة العالمية، نقدم تعريفاً جديداً للطحين الصفّر، وغالباً ما يستخدم للصلمون (الخبز أو العيش العراقي). يتم إنتاج دقيق الصمون العراقي لدينا خصيصاً لخبز الصمون الفريد.

تحتاج عمليات الطحين التي تقود في النهاية الى إنتاج دقيق الصمون العراقي الى وقت أقل من أنواع الدقيق الأخرى، مما يعني أنه أخف وزناً وأكثر قابلية للتكيف والمرونة. يتم إنتاج دقيق الصمون العراقي عن طريق استخلاص نواة القمح مما يجعله مناسباً لمعظم أنواع الأفران.

دقيق الصمون العراقي مثالي لخبز الصمون



## طحين الخبز

### أفضل صديق لكل خباز

- ❁ طحين الخبز لدينا هو أفضل صديق لكل خباز. مع نسبة عالية من الغلوتين والبروتين، يتم إنتاج دقيق الخبز خصيصاً لأنواع مختلفة من الخبز المفرد بالإضافة إلى مجموعة متنوعة من خبز القمح الداكن وخبز الجاودار.
- ❁ يتميز دقيق الخبز بنسبة ١٢-١٣٪ من البروتين. فهو مناسب لجميع أنواع الخبز المفرد. دقيق الخبز ضروري في كل مخبز ومطبخ لأنه يسمح للعجين بالتمدد وحبس ثاني أكسيد الكربون أثناء التخمر، مما يجعل خبز الخبز أسهل.
- ❁ دقيق الخبز، كما يوصي الاسم، هو خيارك الأفضل للخبز والمعجنات الخفيفة المختلطة والمنتجات المالحة.



## طحين لجميع الاستخدامات

### نعمة أخرى في كل فرن

إنه أمر لا بد منه في كل مطبخ ونعمة في كل فرن. يوفر الدقيق متعدد الأغراض التوازن المثالي بين المعادن الثمينة والألياف الغذائية، مما يجعله خياراً رائعاً لمختلف الأغراض والاحتياجات.

الدقيق متعدد الأغراض هو نوع متعدد الاستخدامات من الدقيق يمكن استخدامه لأي نوع من أنواع الخبز! فقط لا تستخدمه مع الكعك المهوأة والمعجنات الرقيقة لأنه يمتص السوائل ببطء.

يعتبر الدقيق متعدد الأغراض نعمة حقيقية في المطابخ لأنه سرعان ما أصبح خياراً مناسباً لجميع أنواع المخبوزات. إنه خيار رائع للفائق القرفة والخبز السريع والخبز الأبيض والمعجنات المنتفخة والعجين الإسفنجي والبسكويت والسبايتزل والزلابية.



## طحين القمح الكامل

### الاختيار الصحي

دقيق القمح الكامل عنصر ضروري في كل نظام غذائي صحي. إنه الخيار الأمثل لأولئك الذين يفضلون النخالة المغذية والمكونات الصحية الأخرى.

يحتوي دقيق القمح الكامل على نواة حبة الحنطة والسويداء والمواد الغذائية مما يجعله خياراً رائعاً للخبازين الذين يبحثون غالباً دقيقاً صحياً وبطعم أكثر حدة ووضوح من أنواع الطحين الأخرى. يتميز بلون بني يعكس محتواه العالي من الألياف الغذائية المليئة بالبروتينات والمعادن والفيتامينات.

يعتبر دقيق القمح الكامل خياراً جيداً في الخبز والبسكويت ورقائق التورتيللا.



# تواصل معنا

info@nouralsebtain.com  
nouralsebtain@alezza-group.com



www.nouralsebtain.com  
www.alezza-group.com



+964 783333 6012  
+964 773333 6012



Iraq, Karbala, Al-Ibrahimia district



نور السبطين  
Nour Al-Sebtain



نور السبطين  
Nour Al-Sebtain

