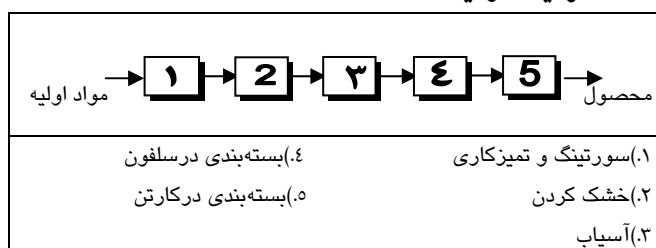


بسته بندی ادویه جات

۱- انواع تولیدات:

ظرفیت اسمی	مشخصات فنی	تولیدات	ردیف
تن	دارچین در بسته بندی ۱۰۰ گرمی	بسته بندی ادویه جات شامل:	۱
تن	زردچوبه در بسته بندی ۱۰۰ گرمی		
تن	فلفل سیاه در بسته بندی ۱۰۰ گرمی		
تن	فلفل قرمز در بسته بندی ۱۰۰ گرمی		
تن	زنجبیل در بسته بندی ۱۰۰ گرمی		
تن	هل در بسته بندی ۱۰۰ گرمی		
تن	فلفل سفید در بسته بندی ۱۰۰ گرمی		

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

مراحل تولید محصول بشرح ذیل می باشد: تمیز کردن: مواد اولیه در روی میز قرار گرفته و کارگران در دو سوی میز بر روی کاناپه‌هایی مستقر خواهند شده و عملیات پاک کردن مواد اولیه از خار و خاشاک را بصورت دستی انجام خواهند داد. خشک کردن: چنانچه مواد اولیه ورودی به واحد از رطوبتی بیش از استاندارد برخوردار باشد لازم است که پس از تمیز شدن به دستگاه خشک کن سینی دار منتقل گردد. در این دستگاه ادویه جات بر روی سینی‌ها قرار گرفته و توسط هوای داغ که از روی سینی‌ها عبور می نماید خشک می گردد. هوا با سرعتی حدود ۵-۲/۵ متر بر ثانیه (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ فوت بر دقیقه) از روی طبقات جریان می یابد. درجه رطوبت حباب خشک (bry bulb) ۹۲ درجه سانتی گراد (۲۰۰ درجه فاهنهایت) می باشد. با این روش ادویه جات در عرض یک الی ۲ ساعت کاملاً خشک شده و رطوبت آنها به حد استاندارد خواهد رسید. آسیاب: پس

از خشک شدن، ادویه جات به دستگاه آسیاب منتقل تا تبدیل به پودر گردد. مواد از قسمت بالا به درون آسیاب ریخته شده و در ۲۰ دقیقه پودر می شود. بسته بندی: پودر ادویه جات توسط نوار نقاله به دستگاه بسته بندی منتقل و در سیلوی تزریق دستگاه بسته بندی ریخته می شود. دستگاه دارای میکسرگردان می باشد که باعث می شود ادویه پودر شده بطرف جلو هل داده شده و ترسبافان جای گرفته و سپس توسط هیتر داغ، بسته ها دوخته شده و در انتهای دستگاه بسته ها از یکدیگر قطع می گردند. وزن هر بسته یکصد گرم می باشد. بسته های ادویه جات به میز بسته بندی منتقل و توسط کارگران ۵۰ عدد بسته ادویه در هر کارتن قرار گرفته و بدین ترتیب بسته بندی نهایی به انبار محصول منتقل میگردد.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه		تجهیزات
			مقدار	واحد	
۱	دارچین	میزان حداکثر آب مجاز ۱۳ درصد خرید شده با دانه بندی در تست نهائی استاندارد شماره ۷۹۹	۳۱/۵	تن	□
۲	زردچوبه	۱۰ درصد رطوبت، دانه کام ل با دانه بندی درشت مطابق استاندارد شماره ۲۵۲	۸۴	تن	□
۳	فلفل قرمز	۱۳ درصد رطوبت به شکل فلفل خشک شده مطابق استاندارد شماره ۱۴۴	۳۱/۵	تن	□
۴	فلفل سیاه	گرد زبر با ۱۲ درصد رطوبت، مطابق استاندارد شماره ۱۳۷۸	۴۲	تن	□
۵	زنجبیل	۱۲/۵ درصد رطوبت مطابق استاندارد شماره ۱۴	۲۱	تن	□
۶	هل	۱۳ درصد رطوبت با دانه بندی تقریباً درشت	۲۱	تن	□
۷	فلفل سفید	۱۵ درصد رطوبت به صورت کامل مطابق استاندارد شماره ۱۳۷۸	۳۱/۵	تن	□
۸	ترسیافان	دولایه وزن متر مربع ۴۰ گرم	۶۵۶۲	کیلوگرم	□

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۲	۵	۱	۱۳

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (کیلوگازول)
۶۴	۴	۶

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۱۷۰۰	۳۹۲	۱۶۵	۴۹۵

۵- ماشین آلات و تجهیزات اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	تجهیزات
۱	خشک کن	به ابعاد ۱/۳۸/۵ بانمای استیل و کوره نسوز قابل تنظیم تا ۵۰۰ درجه سانتیگراد	۱	□
۲	آسیاب	آسیاب چکشی و پرده ای دارای ۲۴ عدد چکش و ۴ عدد پرده با ظرفیت ۳۰ کیلوگرم در ساعت	۱	□
۳	بسته بندی	دستگاه بسته بندی پودر با ظرفیت ۱۵ الی ۲۲ بسته در دقیقه	۱	□
۴	لوازم آزمایشگاهی	شامل وسایل و ملزومات شیشه ای اجاق اکتريکی،	۱	□
۵	میز	باروکش استیل	۱	□
۶	میز بسته بندی	باروکش استیل	۱	□
۷	سینی	-	۳۰	□
۸	سبد	پلاستیکی	۲۵	□