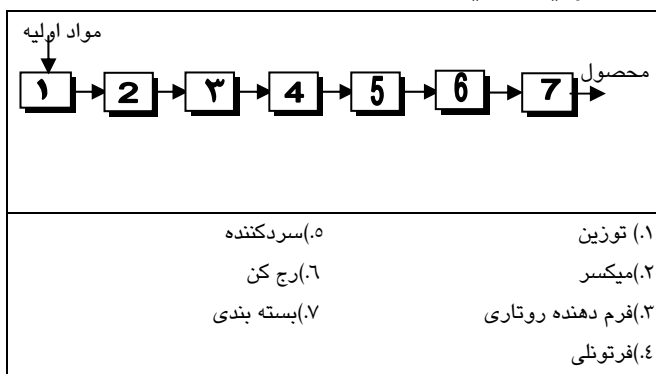


## بیسکویت

### ۱- انواع تولیدات:

ظرفیت اسمی	مشخصات فنی		تولیدات	ردیف
	مقدار	واحد		
۱۰۰۰	تن	با رطوبت کم و مواد اولیه اصلی آرد، شکر و روغن با مشخصات و ویژگی‌های مندرج در استانداردهای ملی ایران به شماره‌های ۳۷ و ۵۹۲	بیسکویت	۱

### ۲- فرآیند تولید:



### ۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

مراحل مختلف فرآیند تولید بیسکویت بشرح زیر می‌باشد:

- توزین مواد اولیه (براساس فرمولاسیون واحد)

- اختلاط مواد اولیه

- فرم دهی

- پخت

- سرد کردن - بسته بندی و وجه تمایز انواع بیسکویت در

فرمولاسیون و نحوه اختلاط مواد اولیه می‌باشد راه‌های

مختلف اختلاط مواد اولیه بشرح زیر می‌باشد: کلیه مواد

شامل: آرد، روغن، اینورت، گلوکز و غیره را بهمراه

آب وارد میکسر خمیر کرده و خوب با هم مخلوط

می‌کنیم تا خمیر حالت متناسب را پیدا کند. در روش دوم

تمام مواد بجز روغن آرد را به میکسر وارد و آن را

خوب مخلوط می‌کنیم تا جائی که شکر گلوکز و غیره

کاملاً حل و مخلوط شده و سپس آرد و روغن را اضافه

می‌کنیم و مدتی عمل مخلوط کردن را ادامه می‌دهیم تا

خمیر مناسبی بدست آید. در روش سوم شکر، اینورت،

روغن گلوکز و اسانس با یکدیگر مخلوط نموده تا

بصورت کرم درآید سپس آب اضافه می‌کنیم و به عمل

هم زدن ادامه می‌دهیم و پس از آن آرد را افزوده و تا بدست آوردن خمیر مناسب به عمل هم زدن ادامه می‌دهیم. در روش چهارم شکر و روغن را بصورت کرم در آورده سپس نصف آب را افزوده و مخلوط می‌کنیم و بعد بقیه مواد را بجز آب اضافه و پس از اینکه خوب مخلوط کردیم بقیه مقدار آب را هم اضافه می‌کنیم و به عمل هم زدن ادامه می‌دهیم تا خمیر مناسب بدست آید. مناسب‌ترین راه اختلاط راه اول می‌باشد چرا که خمیر مطلوب‌تری بدست می‌آید. پس از اینکه خمیر تهیه گردید به مخزن خمیر منتقل شده و از آنجا به دستگاه فرم‌دهنده بیسکویت خواهد رفت. دستگاه فرم‌دهنده بیسکویت دارای قالب‌های متفاوت است (که در قسمت ماشین آلات توضیحاتی کافی داده خواهد شد) توسط این دستگاه بیسکویت فرم دلخواه را پیدا می‌کند. پس از فرم گیری خمیر بر روی نوار برزنتی منتقل شده و بر روی نوار خمیرهای دفرمه و یا آنهایی که شکل لازم را ندارند توسط کارگر جدا شده و مابقی به قسمت پخت انتقال می‌یابد. پخت بیسکویت عمدتاً توسط فرهای تونلی انجام می‌شود که طول این فرها از ۱۸ متر تا ۴۰ متر متفاوت می‌باشند و براساس طول فر درجه حرارت از ۱۸۰ تا ۲۸۰ درجه سانتیگراد متغیر می‌باشد. بعد از پخت بیسکویت بر روی میز گردون قرار گرفته و از آنجا به درون تونل سردکننده منتقل می‌شود. در تونل سردکننده بیسکویت خنک می‌شود. بر روی نوار بسته بندی که شامل استاکر می‌باشد منتقل شده، دسته‌دسته گردیده و توسط ماشین بسته‌بندی می‌شود و از آنجا به قسمت بسته بندی نهایی رفته و سپس به انبار جهت انتقال به قسمت توزیع فرستاده می‌شود.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
۱	آرد	ماده اولیه بادرصدخلوص و میزان پروتئین و گلوتهن مشخص	۶۸۳/۴	تن
۲	شکر	برای ایجاد طعم شیرین از نوع خوراکی	۱۲۲/۴	تن
۳	روغن	برای ایجاد تردی از نوع نباتی	۱۱۲/۲	تن
۴	گلوکز	برای شیرین کردن و تسریع کردن واکنش	۶۰/۶	تن
۵	اسانس	در انواع مختلف	۱۰۱۰	کیلوگرم
۶	سلوفان	برای بسته بندی	۳۸۰۰	کیلوگرم
۷	کارتن	برای بسته بندی	۱۸۸۷۰۰	عدد
۸	شیر خشک	برای بهبود طعم	۲۰۲۰۰	کیلوگرم
۹	سدیم بی کربنات	برای تولید گاز و تخلخل	۱۴۱۴۰	کیلوگرم
۱۰	نمک	میزان مناسب برای نگهداری گاز در خمیر	۵۰۵۰	کیلوگرم

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

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد
۱	خمیرگیر	-	۳
۲	قالب زن	عرض ۸۰ سانتی متر بایک قالب	۱
۳	فرتولنی	طول ۲۷ متر بایک مرکز حرارتی عرض ۸۰ سانتی متر	۱
۴	استاکر (رج کن)	عرض ۸۰ سانتی متر	۱
۵	سردکن	طول ۴ متر، عرض ۸۰ سانتی متر	۱
۶	بسته بندی جعبه ای	بسته های ۳۰۰-۵۰ گرمی	۱
۷	وسایل توزین		۱

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۲	۲	۱۰	۱۹

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برقی (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۸۷	۱۵	۲۰

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۳۴۰۰	۴۱۵	۳۶۵	۹۷۵