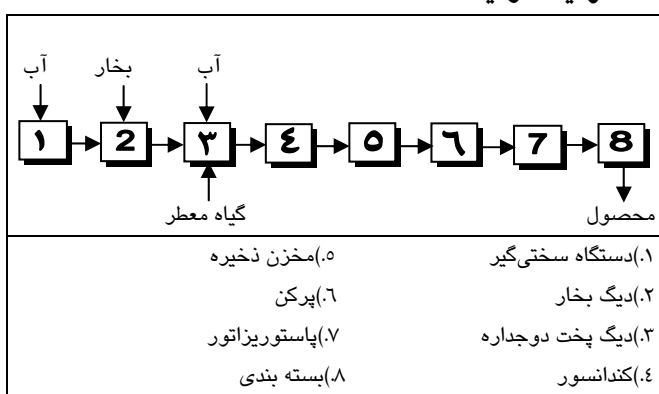


عرقیات معطر

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	گلاب صادراتی	شفاف، زلال و بدون مواد خارجی طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۷۳۷		تن
۲	انواع عرقیات	شفاف، زلال و بدون مواد خارجی مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۳۵۴۵		تن

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

برای تولید عرقیات بروش صنعتی ابتدا کل گیاه به میزان لازم که متناسب با حجم دستگاه است توزین میگردد. مقدار وزن شده برای هر مرحله استفاده متفاوت و بطور تقریب حدود ۲۰۰ کیلوگرم است البته در مورد اغلب مواد اولیه باید گفت که مواد مورد بازبینی و بازرسی قرار گرفته تا از هر گونه مواد خارجی عاری باشد. سپس گل در سبدهای مخصوص که در داخل مخزن اصلی دستگاه جاسازی شده است ریخته شده و در داخل آب موجود در مخزن قرار میگیرد. همانگونه که قبلاً گفته شد آب بایستی دارای سختی پائین بوده و مشمول استاندارد آب آشامیدنی به شماره‌های ۱۰۵۳۰ و ۱۰۱۱۰

باشد. مقدار آب لازم برای تولید بازاء هر تن عرق یک مترمکعب همراه با آب اضافی فاضلاب است که بعداً محاسبات آن خواهد آمد. سپس جریان بخار آب حاصل از دیگ بخار به جداره و خطی دستگاه انتقال داده شده و بوسیله حرارت غیرمستقیم حاصل از بخار آب درون مخزن و حرارت لازم را به خود گرفته ضمن آنکه مواد

مؤثره موجود در گیاه را در خود حل عرقیات حاصله مجموعه اسانس و نسبت دلخواه بازار رقیق شده و به قسمت پرکن می رود. در قسمت پرکن پس از پر کردن بطریها و درب بندی، بطریها وارد دستگاه پاستوریزاتور گردید از نظر حفظ ایمنی مواد بهداشتی بودن آن پاستوریزه شده و پس برچسب لازم روی آن توسط کارگران چسبانده می شود. بطریها به قسمت بسته بندی رفته و در این قسمت در دورن کارتنهای مخصوص قرار داده شده و جهت عرضه به بازار به انبار فرستاده می شود.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه	
			مقدار	واحد
۱	گل سرخ محمدی	تازه جدید بدون شاخک	۸۰	تن
۲	انواع گیاهان معطر	تازه چیده شده بدون شاخک	۵۳/۴	تن

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

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	تجهیز
۱	دستگاه دیگ دوجداره	باسیستم خلاء با ظرفیت ۵۰۰ kg کل	۱	•
۲	دستگاه دیگ دوجداره	باسیستم خلاء با ظرفیت ۳۰۰ kg کل	۱	•
۳	پرکن بامخزن ساده استیل	بظرفیت یکصدلیتر ۴ نازله ۹۰×۹۶ cm	۱	•
۴	دیگ بخار	دوتنی	۱	•
۵	پاستوریزاتور	پاستوریزه ۱۰۰۰ بطری دریک مرحله	۱	•
۶	دستگاه درب بند	۳۰۰۰ بطری درساعد	۱	•
۷	مخازن نگهداری	به ظرفیت ۲۲۰۰ لیتر دوجداره	۶	•
۸	شبکه‌های نگهداری پلیاستیکی	به ظرفیت ۱۰۰۰ عدد	۱۰	•
۹	پمپ استنتلس استیل	به قدرت ۱/۵ اسب بخار	۲	•
۱۰	سیستم تزریق شیمیایی	-	۱	•
۱۱	دستگاه سختی گیر بقدرت ۱۳ سب بخار	ظرفیت ۵۰۰۰۰۰۰ گرین وتانک تغذیه	۱	•
۱۲	پمپ آب جوش و آب سرد	به قدرت ۳ اسب بخار	۲	•

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۲	۱۱	۱	۲۴

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۱۰۶	۳۵	۶۷

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۴۴۰۰/۰۰	۴۰۰	۶۱۰	۱۲۴۵