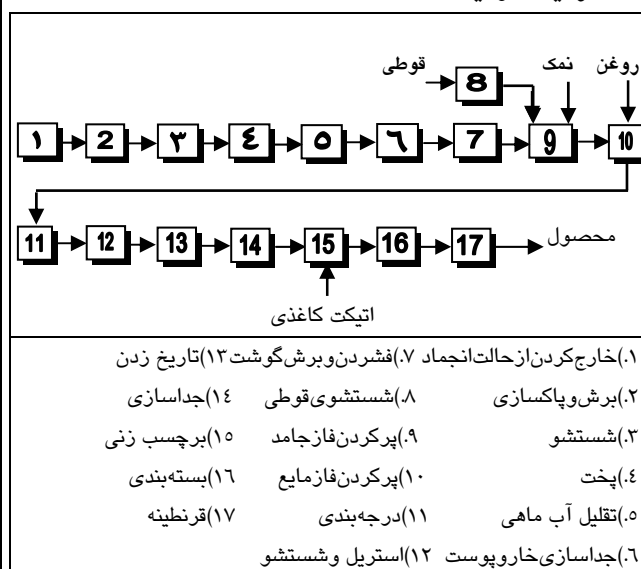


کنسرو ماهی

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	کنسرو ماهی تن	ماهی هوور در قوطی‌های ۲۰۰ گرمی فلزی طبق استاندارد ۲۱۴۷	۱۱	هزار عدد
۲	ضایعات ماهی	شامل استخوان ماهی و پوست و کله که بصورت پودر جهت خوراک دام و طیور مصوف می‌شود.	۱۰۵۶	تن

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

در فرآیند تولید این محصول مراحل مختلفی وجود دارد که در زیر شرح فرآیند به ترتیب آورده شده است. تأمین ماهی برای واحد مورد نظر به دو صورت تازه و منجمد می‌باشد ماهی تازه بلافاصله به قسمت برش فرستاده می‌شود در غیر این صورت برای خارج شدن از حالت انجماد در سالن پهن میشوند تا عمل دیفراست بر روی آنها انجام شود و یخ آنها باز گردد و سپس بازرسی شده و توسط اهر ماهی بر ابتدا سروسپس شک آنها برش خورده و امعاء و احشاء آن را خارج کرده و پس از خارج کردن آنها را شستشو می‌دهند و آویزان می‌کنند و بعد دوباره با آب کلرینه شستشوی نهایی می‌دهند و دردیگ پخت ماهیهای درون سینیها بصورت منظم و بخصوص بطوری چیده می‌شوند تا بخار به تمام قسمت‌های آن رسیده و ماهی پخته شود.

سپس برای خارج کردن آب اضافی با افزایش زمان پخت آب ماهی نیز تقلیل پیدا می‌کند بعد از آن ماهی پخته شده درون سینی قرار گرفته و بعد در واحد ماهی پاک کنی توسط کارگر خار و پوست و گوشت و غیره جدا می‌شود و در قسمت قوطی پرکنی فرستاده می‌شود که در آن جا گوشت کوبیده و فشرده از یک طرف به داخل قوطی که قبلاً شستشو شده ریخته می‌شود و سپس به آن توسط کارگر نمک زده شده و اندازه گوشت قوطی‌ها بازرسی می‌شود و بعد از نمک زدن توسط دستگاه روغن ریز به آن روغن اضافه می‌کنند و سپس توسط دستگاه دربندی اتوماتیک طبق استاندارد تعیین شده دربندی می‌شود و سپس بوسیله بازرس ارتفاع دوخت و قطر دوخت بررسی می‌شود. در مرحله بعد برای از بین بردن اکثر میکروبهای مقاوم توسط اتوکلاو و گرمای داخل آن استریل میشود و سپس توسط آب سرد قوطی‌ها خنک شده و خارج از دستگاه اتوکلاو می‌شوند و سپس دوباره برای پاک شدن قوطی‌ها شستشو می‌شوند و با هوای گرم خشک شده از زیر دستگاه چاپگر تاریخ زن رد شده و قوطی‌های صدمه دیده جداسازی می‌شوند و توسط کارگر اتیکت‌های کاغذی بر روی آنها چسبانده می‌شود و درون کانتینرهای ۴۸ عددی بسته بندی می‌شوند و به قسمت قرنطینه فرستاده می‌شوند به مدت ۱۵ روز در حرارت پایین ۲۰ درجه سانتیگراد نگهداری و انبار می‌شوند تا آزمایشات لازم بر روی نمونه‌ها انجام شود و در ضمن مواد بطور یکنواخت درون قوطی قرار گیرد.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصوف سالانه		ردیف
			مقدار	واحد	
۱	ماهی تن	ماهی هور	۲۸۲۰	تن	•
۲	قوطی	فلزی به گنجایش ۲۰۰ گرم خالی	۱۱۲۲۰	هزار عدد	•
۳	نمک	خوراکی خالص	۹۰	تن	•
۴	روغن	خوراکی ترجیحاً مایع	۳۹۳	تن	•
۵	برچسب	کاغذی	۱۱۰۰۰	هزار عدد	•
۶	کارتن	گنجایش ۴۸ قوطی کنسرو	۲۲۹/۲	هزار عدد	•

۱	انوکلاو عمودی	ظرفیت ۱ تن و ابعاد ۱/۵×۱ متر برق مصرفی ۵ کیلووات	۵	•
۲	میز کار بانوار نقاله	به ابعاد ۴×۰/۵ متر برق مصرفی ۲۱۵ ک یلووات	۱	•
۳	ماشین شستشو وقوطی خالی	به ابعاد ۵/۲×۱ متر به ارتفاع ۳ متر برق مصرفی ۴ کیلووات	۱	•
۴	ماشین شستشو قوطی پر	به ابعاد ۵/۲×۱ متر برق ۴ کیلووات	۱	•
۵	دیگ پخت افقی	به ابعاد ۵/۱×۱ متر برق ۵ کیلووات	۳	•
۶	ماشین تاریخ‌زن	به ابعاد ۵/۱×۱ متر برق ۱/۵ کیلووات	۱	•
۷	وان متحرک	با ابعاد ۲×۱ متر	۱	•
۸	ماشین قوطی‌پرکن	به ابعاد ۲×۰/۵ متر به ظرفیت ۳۵۰ لیتر	۲	•
۹	ماشین دربندی قوطی	به ابعاد ۱×۱ متر برق ۲/۵ کیلووات	۳	•
۱۰	اره برقی	به ابعاد ۱×۱ متر برق ۱ کیلووات	۱	•
۱۱	میز کار	به ابعاد ۲×۱ متر	۳	•
۱۲	نوار نقاله	به طول ۸ متر برق ۴/۵ کیلووات	۲	•
۱۳	ماشین روغن‌ریز	به ابعاد ۵/۱×۱ متر و به ظرفیت ۲۵۰ لیتر	۲	•
۱۴	سردخانه	برای نگهداری ماهی و کنسرو ماهی	۴	•
۱۵	کمپرسور کوچک سردخانه	-	۴	□

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنیسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۵	۱۸	۳۲	۷۵

۷- کل انرژی مورد نیاز:

ساخت روزانه (گیگاژول)	آب روزانه (مترمکعب)	توان برق (کیلووات)
۱۹۳	۱۴۵	۱۰۲

۸- زمین و ساختمانها (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۷۲۰۰	۶۰۰	۷۸۰	۲۰۵۰

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

ردیف	ماشین‌آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	ردیف
------	----------------------	------------	-------	------