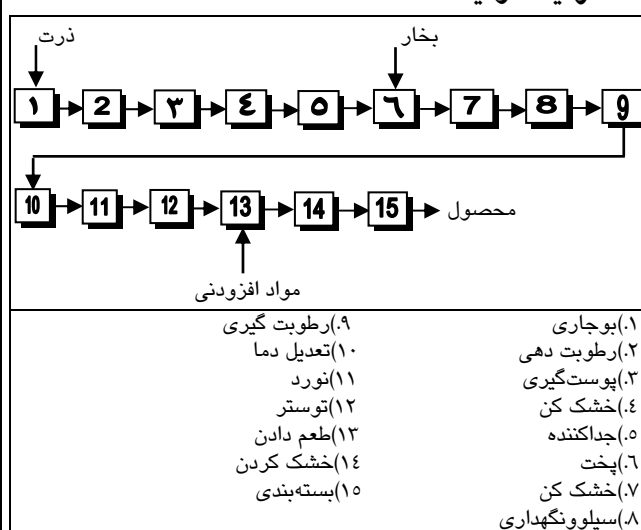


کورن فلکس

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	کورن فلکس	با اندازه‌هایی متوسط ۱/۵ سانتیمتر وضخامت یک میلی متروضخامت یک میلی مترحاوی ۷۸/۷۵ درصد ذرت، ۱۵/۳۶ درصد شکر، ۱/۸۵ درصد نمک، ۲/۲۳ درصد قند اینورت و سایر اجزاء (گلیسرول، عصاره مالت، انساز موزوپرمیکس و	۶۰۰	تن

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

کورن فلکس بعنوان غذایی مکمل، صبحانه یا عصرانه مصرف می شود این محصول عبارتست از ذرت پخته شده که بصورت ورقه قالبی به ابعاد ۲×۲ سانتیمتر و به ضخامت یک میلیمتر مراحل مختلف فرآیند تولید کورن فلکس به شرح ذیل است:

۱- بوجاری: ذرت خریداری شده بوجاری شده و ذرت های شکسته و ذارت شن و ماسه و بذور دیگر از آن جدا می شود.

۲- رطوبت دهی: ذرت‌ها در مارپیچ رطوبت داده شده و آماده پوست گیری می‌شود.

۳- پوست‌گیری: در دستگاه پوست گیر دانه‌های ذرت پوست‌گیری می شوند و به صورت بلغور درمی آید جوانه آن نیز جدا می‌شود.

۴- خشک کن: دانه‌های ذرت و پوست آن حرارت داده شده و رطوبت خود را از دست می دهند.

۵- جدا کننده: در این دستگاه پوست و جوانه از بقیه جدا

شده و بلغور ذرت خالص بدست می‌آید.

۶- پخت: در این قسمت دانه‌های ذرت وارد دیگ پخت شده به همراه مواد طعم دهنده توسط بخار پخته می‌شوند.

۷- خشک کن: رطوبت اضافی ذرت در این دستگاه گرفته می شود و به ۲۶٪ می‌رسد.

۸- سیلو: دانه‌های ذرت به مدت ۲۰ ساعت در این سیلوی مانند تا رطوبت در سراسر حجم دانه نفوذ نماید.

۹- مارپیچ بخار: در این قسمت مقداری رطوبت و گرما به دانه داده می‌شود.

۱۰- متعادل سازی دما: در این قسمت ذرت‌های وارد دستگاه نقاله تعدیل دما شده و دما را در تمام حجم دانه بلغور ذرت پخش و یکنواخت می‌سازد.

۱۱- نورد در این دستگاه دانه‌های بلغور ذرت له شده و به صورت ورقه در می‌آید.

۱۲- فربرشته کن: در این دستگاه ورقه‌های تولید توسط حرارت خشک پخته شده و رطوبت آن گرفته می‌شود.

۱۳- افزایش مواد افزودنی: در این قسمت مواد افزودنی مانند اسانس موز و شکر و غیره به کورن فلکس اضافه می شود و به آن طعم و مزه می دهد.

۱۴- خشک کن تونلی: رطوبت اضافی کورن فلکسها در این قسمت گرفته شده و نهایتاً به ۳٪ می رسد.

۱۵- بسته‌بندی اولیه: کورن فلکسهای تولید شده در کیسه‌های ۲۵۰ گرمی و ۵۰۰ گرمی بسته‌بندی می‌شود.

۱۶- بسته‌بندی ثانویه کیسه‌های حاوی کورن فلکس توسط دستگاه اتوماتیک در قوطی‌های مقوایی بسته‌بندی می‌شوند.

۱۷- بسته‌بند نهایی: قوطی‌های کورن فلکس تولید شده توسط کارگر در کارتن‌های مقوایی به تعداد ۲۰ عدد در هر کارتن بسته‌بندی شده و روانه انبار شوند.

•	تن	۱۴	اینورت به صورت مایع	قند	۴
•	تن	۲/۲	بسته بندی به صورت کارتن های سه کیلویی	منواستتارات گلیسرول	۵
•	تن	۵	بسته بندی به صورت کارتن های سه کیلویی	عصاره مالت	۶
•	تن	۲/۴	بشکه ۲۵ کیلویی	اسانس موز	۷
•	تن	۱/۷	شامل ۷ ویتامین اساسی	پرمیکس ویتامین	۸
•	هزار عدد	۳۸/۴	به عرض ۴۳ سانتی متر.	پلاستیکی بسته بندی	۹
•	هزار عدد	۱۲۰	به عرض ۶۱ سانتی متر.	پلاستیکی بسته بندی	۱۰
•	هزار عدد	۱۶۰۰	به ابعاد ۱۶×۳۰×۱۶ چاپ خورده	قوطی مقوایی	۱۱
•	هزار عدد	۴۰۰	به ابعاد ۲۵×۳۸×۵ چاپ خورده	قوطی مقوایی	۱۲
•	هزار عدد	۸۰	به ابعاد ۲۴×۳۲×۵	کارتن مقوایی	۱۳
•	هزار عدد	۲۰	۵۰×۵۰×۳۸	کارتن مقوایی	۱۴

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

ردیف	تعداد	مشخصات فنی	ماشین آلات و تجهیزات
•	۱	به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت	دستگاه بوجاری
•	۱	به طول ۴ متر از جنس فولاد ضد زنگ	ماریچ رطوبت دمی
•	۱	به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت	پوستگیر و جوانه گیر
•	۱	به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت	دستگاه خشک کن
•	۱	به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت	جداکننده
□	۱	به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت	دیگ پخت
•	۲	از جنس استیل به حجم ۱۰۰ لیتر	مخزن فرمولاسیون
•	۱	به ابعاد ۳×۰/۵ متر	تسمه نقاله
□	۱	به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت	خشک کن
•	۱	به ابعاد ۳×۱/۵ به طول ۴ متر	سیلو
□	۱	مجهز به نازل های بخار به طول ۴ متر و قطر ۴ cm از جنس فولاد	ماریچ بخار
□	۱	به ابعاد ۴×۳ متر	نقاله تعدیل دما
□	۱	به ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت	نورد
□	۱	به ابعاد ۴×۳ متر	الک اتوماتیک
•	۳	به ظرفیت ۴۵۰ و ۲۵۰ عدد در ساعت	دستگاه بسته بندی دی پلاستیک
•	۲	به ظرفیت های ۲۵۰ و ۱۰۰ عدد در ساعت	دستگاه بسته بندی در قوطی
•	۱	به طول ۴ متر و عرض ۰/۵ متر	خشک کن تونلی

۴ - مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مصوف سالیانه	
		مقدار	واحد
•	ذرت	۵۶۱	تن
•	شکر	۹۵/۵	تن
•	نمک	۱۱/۱	تن

% بررسیهای مالی، اقتصادی و فنی مربوط به سال ۱۳۷۹ میباشد. طبعاً برای اجرا نیاز به امکان سنجی جدید خواهد بود %