

کیک و کلوچه

۱- انواع تولیدات:

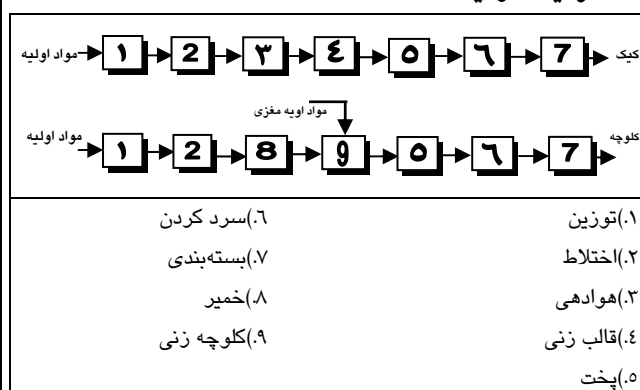
ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	کیک و کلوچه	کیک با مشخصات و ویژگی‌های مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۲۵۵۳ و کلوچه با استاندارد ۲۵۵۴	۶۵۰۰۰۰	کیلوگرم

هم ندارند و فرآیند تولید در مورد تمامی انواع کلوچه‌ها مشابه می‌باشد. ابتدا تمامی مواد اولیه نان کلوچه در داخل خمیر کلوچه قرار داده شده و کلوچه فرم نهایی خود را می‌گیرد. سپس عمل پخت در فر صورت می‌گیرد. بعد از پخت عمل سرد کردن و بسته بندی صورت می‌گیرد.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصوف سالیانه		تیم
			مقدار	واحد	
۱	آرد	ماده اولیه اصلی	۲۵۴۵۰۰	کیلوگرم	•
۲	تخم مرغ	نقش تغذیه‌ای و بالا بودن ارزش غذایی	۳۵۶۰۰	کیلوگرم	•
۳	شکر	ماده اولیه اصلی	۱۴۹۲۰۰	کیلوگرم	•
۴	شیر	همراه باآب به عنوان ماده اولیه اصلی	۴۵۴۵۰	کیلوگرم	•
۵	روغن	ماده اولیه اصلی	۵۸۴۰۰	کیلوگرم	•
۶	بکینگ پودر	نقش در تشکیل بافت	۶	کیلوگرم	•
۷	اسانس	طعم دهنده	۴	کیلوگرم	•
۸	سلفون باچاپ	مواد اولیه بسته بندی	۱۵۷۵/۶	کیلوگرم	•
۹	کارتن	مواد اولیه بسته بندی	۲۲۶۹۳۱	عدد	•
۱۰	چسب	برای بسته بندی	۱۰۰۰	کیلوگرم	•

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

تشریح فرآیند تولید کیک ابتدا مواد اولیه مصوفی تولید توزین گردیده (بر اساس فرمولاسیون خاص واحد) سپس عمل اختلاط در دستگاه میکسر صورت می‌گیرد. بعد از این که اختلاط صورت گرفت مخلوط هوادهی می‌شود. این هوادهی توسط دستگاهی بنام اوکس صورت می‌گیرد. رطوبت کیک در دستگاه فر تبخیر گردیده و عمل پخت صورت می‌گیرد. بعد از مرحله پخت کیکها می‌بایستی سرد شده و سپس بسته بندی گردند. فرمولاسیون مواد اولیه ونحوه اختلاط آنها تنها تفاوت واحدهای مختلف در تولید کیک می باشد در واقع مسیر فرآیند و روش فرآیند مشابه می‌باشد. تشریح فرآیند تولید کلوچه انواع گوناگون کلوچه با فرمولاسیون متفاوت مغزی امکان پذیر است میتوان مغزی ر ابا استفاده از مغزانه‌های بادام یا پسته یا گردو یا فندق و انواع مغزانه‌های دیگر همراه مواد دیگری چون آرد، ذرت یا برنج یا گندم و پودر نارگیل ساخت و نیز میتوان فقط از پودر نارگیل به همراه مواد دیگر استفاده نمود فرمولاسیون نان کلوچه‌های متفاوت زیاد فرقی با

چکیده طرح‌های صنعتی طرح‌های تیپ ● تهیه در داخل ایران □ تهیه از خارج □ تهیه در داخل و خارج

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

ردیف	ماشین‌آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	نوع تهیه
۱	میکسرکیک	کل توان برقی مصرفی دستگاه‌های خط تولید	۱	●
۲	اوکس	۱۲ کیلووات توان برق مصرفی	۱	●
۳	دیویزیتر	۸ ردیفه ۲۰ کیلووات	۱	●
۴	فرتونلی	۲۰ مترعرض ۲۰ متر	۱	●
۵	بسته بندی	بصورت اتوماتیک	۱	●
۶	فر	تونلی، ایستاده گردان، با سوخت گاز و نیلی.	۱	□
۷	آسیاب سوخاری		۲	●
۸	قالب کیک و کلوچه	پیستونی به حالت رفت و برگشت	۱	●
۹	سینی	۶۰×۹۰	۱	□
۱۰	سینی	۶۰×۴۰	۱	●
۱۱	خرک	چرخ ارابه برای فر	۱	□
۱۲	دیگ پخت مغزی	پاتیل رویاز دو جداره	۱	□
۱۳	ریون	-	۱	□

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنیسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۳	۳	۱۹	۲۳

۷- کل انرژی مورد نیاز:

سوخت روزانه (گیگاژول)	آب روزانه (مترمکعب)	توان برق (کیلووات)
۱۱۸	۱۱	۲۳

۸- زمین و ساختمانها (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۳۱۰۰	۳۷۰	۲۴۲	۸۷۲

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