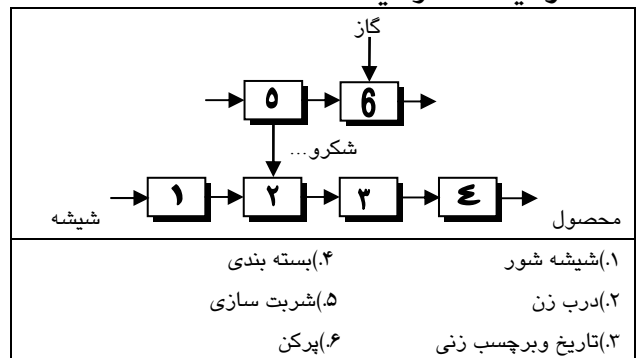


ماء الشعير

۲- نوع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	ماء الشعير	بطري‌هاي ۳۳۰ ميلي متر يكبار مصرف (غير قابل برگشت) با بسته بندي شيرينگ با PH معادل ۴-۳/۶ و ميزان اسيدितه ۰/۲-۰/۱۲ ميزان الكل اتيليك برحسب درصد وزني حداكثر ۰/۱ با استاندارد ملي ايران به شماره ۲۲۷۹	۳۰	ميليون بطري

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

ماء الشعير يا كوشاب فرآورده ايست گازدار و غير الكلي که از مالت جوي آب و مواد افزودنی مجاز بدون مرحله تخمير الكي تهيه مي شود. عصاره مالت نیز از انجام فرآیند بر روی جویدست می آید. رنگ ماء الشعير زلال و شفاف می باشد. وزن مایع ماء الشعير حدود ۳۳۰ گرم می باشد. (حدود ۷۰٪ ماء الشعير را آب تشکیل می دهد). ماء الشعير به علت دارا بودن مواد غذایی، در مقابل نورو گرما آسیب پذیر می باشد. اگر چه بخاطر جلوگیری از فعل و انفعالات شیمیائی مایع ماء الشعير در شیشه های زنگی ارائه می گردد می بایستی ماء الشعير را در جاي خنك و دور از نور خورشيد نگهداري نمود که در این صورت مدت انقضاي مصرف ماء الشعير حدود ۳ ماه بعد از تولید خواهد بود. تولید ماء الشعير در ۴ مرحله اساسي صورت می گیرد که در ذیل مرحله به تفکیک بررسی شده است.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصوف سالیانہ	
			مقدار	واحد
۱	عصاره مالت	تخلیظ شده	۴۱۰	تن
۲	شکر	-	۷۰۰	تن
۳	برچسب بطري	چاپ شده	۳۰/۵	ميليون عدد
۴	شیشه	۳۳۰ ميلي ليتري	۳۰/۲	ميليون عدد

۱- در این بخش ابتدا شکر مورد لزوم براساس استاندارد در مخزن استنلس استیل با مقدار آب لازم، آب تصفیه شده و خالص حل و پس از گذشتن از مرحله فیلتراسیون با مقدار معینی از عصاره مالت از مخزن مخلوط و شربت تمام شده (Finish Syrup) حاصله به قسمت خط پرکن هدایت می گردد.

۲- بخش تهيه و تصفيه آب: آب تصفيه شده مورد نیاز کارخانه در خطوط مختلف تولید می باید ب توجه به مشخصات و میزان سختی آب خام موجود به یکی از روشهای پروسس استاندارد، تصفیه شیمیائی و فیزیکی اسوز معکوس و الکترولیز بسته به مورد تصفیه آب مورد استفاده قرار می گیرد.

۳- بخش امتزاج و گاززنی: در این بخش شربت تهيه شده در بخش يك با مقدار آب لازم طبق استاندارد و پس از خنك شدن راحتي گاز كربنيك را جذب می نماید.

۴- شیشه شور: در این مرحله بطري شستشو و ضد عفونی شده و سپس به قسمت بازرسی بعدی هدایت می گردد.

۵- بازرسی بطري: در این قسمت بطريهای معیوب در خط تولید خارج می گردند. بخش پرکن: بطريها پس از شستشو و بازرسی کردن به سوي دستگاه پرکن هدایت و با فشار گاز كربنيك ظروف تاسطح معيني پر می شوند و پس از درب بندي و اگزاست بوسيله گاز كربنيك توسط تمام الکترونيك از نظر آزمایشات فیزیکی کنترل می گردند.

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد
۱			۹

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

□ تهیه

● تهیه در داخل ایران

چکیده طرحهای صنعتی
از خارج □ تهیه در داخل و خارج

□	۱	انرژی مصرفی ۶۵ و 33-50CL	سری کامل ماشین آلات تولیدماء الشعیر شامل: پرکننده شیشه شور بازرسی بطری برچسب زن تاریخ زن پالت بندی نوارنقاله بسته بندی
		۱۲۰۰۰ بطری در ساعت	
		۱۴۰۰۰ بطری در ساعت	
		۱۵۰۰۰ بطری در ساعت	
		لیزری	
		لیزری	
		-	
		-	
		بسته در ساعت	

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشنا سی	تکتسین	کارگرم اهر	کارگرس اده	کل کارکنا ن
۱	۱	۷	۱۸	۳۷	۸۲

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	موخت روزانه (گیگا ژول)
۱۶۱	۹۵	۸۲

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۹۸۰۰	۶۹۰	۱۶۰۰	۲۷۹۵