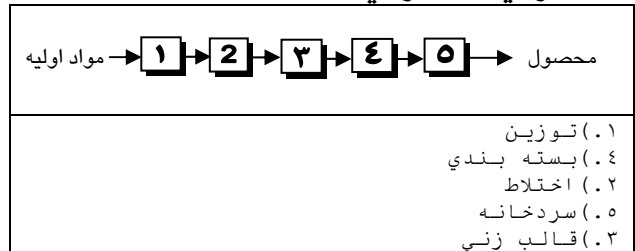


## ۲- نوع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	همبرگر	از نوع معمولی (حاوی حداقل ۳۰٪ گوشت، حداکثر ۶۰٪ رطوبت و ۱۱-۱۰٪ پروتئین) و نوع ممتاز (حاوی حداقل ۶۰٪ گوشت و ۱۲-۱۱٪ پروتئین)، مواد پرکننده مجاز، ادویهجات و سبزیجات با استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳/۴	۱۰۰۰	تن

واحد تحویل گرفته می شود (مواد اولیه مناسب و باکیفیت خوب می بایستی تحویل گرفته شود و در واقع کنترل کیفیت خوب می بایستی تحویل گرفته شود و در واقع کنترل کیفیت مواد اولیه ورودی بسیار حائز اهمیت است که در بخش کنترل کیفیت بطور کامل توضیح داده خواهد شد.) مواد اولیه ای همچون گوشت می بایستی قبل از ورود به خط تولید آماده سازی گردد. آماده سازی گوشت یعنی تقسیم لاشه-گرفتن امعاء و احشاء- تمیز کردن گوشت- بی استخوان کردن و در نهایت چرخ کردن گوشت. انواع مواد اولیه براساس فرمولاسیون خاص و واحد توزین شده، مخلوط گردیده و بعد از قالب زنی و بسته بندی به بخش سردخانه منتقل می شود. برودت سردخانه ۲۵ C- بوده و همگر بعد از طی مدت ۱۲ ساعت منجمد می گردد. همگرها را می توان بعد از بسته بندی در کاغذومی در داخل فریزر قرار داده و بعد از یخ زدن به بخش سردخانه منتقل نمود. که با توجه به هزینه بروزمان بر بودن این راه واحدهای صنعتی ترجیح می دهند از آن استفاده نکنند.

## ۲- فرآیند تولید:



## ۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

همبرگر عبارت است از گوشت چرخ کرده دامهای حلال گوشت به ویژه گاو-گوساله-گوسفند همراه با بدون افزودن چربی و ادویهجات و سبزیجات مانند پیاز و سیر که بوسیله دستگاه مکانیکی مخصوص با وزن صد گرم تهیه شده و در بین کاغذهای مومی مجاز به صورت منجمد عرضه می گردد. در فرمولاسیون همبرگر می توان درصدی از پروتئین های گیاهی (Patti) نیز استفاده نمود. شکل همبرگر که بسته به نوع قالب دستگاه همبرگرز می باشد معمولاً به شکل مدور یا مستطیل می باشد در بین کاغذهای مومی بسته بندی اولیه و در بسته های مقوایی، بسته بندی نهایی می گردد. روش تولید همبرگر منحصر به فرد می باشد و اختلاف مابین واحدهای مختلف تولید در میزان اتوماسیون دستگاههای خط تولید می باشد. فرآیند تولید همبرگر شامل مراحل: آماده سازی و توزین مواد اولیه-اختلاط و قالب زنی می باشد. آنچه که در تولید همبرگر حائز اهمیت است نوع ماده اولیه و میزان مصرف آن در فرمولاسیون است. ابتدا مواد اولیه

## ۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	نوع ماده	مقدار	واحد	نکته
۵	نمک	۲۰۰۰	کیلو گرم	برای طعم و خاصیت ضد میکروبی از نوع خوراکی
۶	ادویهجات	۱۰۰۰	کیلو گرم	برای تأمین طعم غذا
۷	آرد سوخاری	۹۲۰۰	کیلو گرم	بعنوان پرکننده باعث ایجاد بافت و قوام مناسب و تاحدی تردی آغشته به
۸	کاغذ مومی	۲۰۰۰	کیلو گرم	پارافین از جنس پلی اتیلن- پلی آمید

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصوفسالیان	
			مقدار	واحد
۱	گوشت	دارای pH زیر ۶ از گوشت گوساله و یا گاو و گوسفند	۵۰۴۰۰	کیلو گرم
۲	سویا	به عنوان پروتئین اضافی	۷۲۰۰	کیلو گرم
۳	گلوتن	پروتئین گیاهی	۸۰۰۰	کیلو گرم
۴	پیازپوست	-	۱۵۰۰۰	کیلو گرم

از خارج		تهیه در داخل و خارج	
۹	کارتن	برای بسته بندی	۵۰۰۰ کیلو گرم
۱۰	روغن	برای پلاکردن ظرفیت نگهداری آب و برای لطافت محصول	۵۰۰۰ کیلو گرم

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

ردیف	تعداد	مشخصات فنی	ماشین آلات و تجهیزات
۱	۱	برای برش گوشت	گیوتین
۲	۱	مخزن استیل ضد اسید دارای دو ماریچ	چرخ گوشت صنعتی
۳	۱	برای برش دادن و فشردن قطعات همبرگر	همبرگر وزن
۴	۱	برای مخلوط کردن عناصر با هم	میکسر
۵	۱	درجه پروت ۲۵- باعایق کاری	سرخانه زیر صفر
۶	۱	تعداد طبقات ۱۰ عدد عدد چرخ	چرخ حمل همبرگر

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشنا	تکتسین	کارگرم	کارگرس	کل کارکنان
۱	۰	۲	۳	۶	۱۶

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	موخت روزانه (گیگا ژول)
۶۷	۷	۳

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۲۲۰۰	۲۰۷	۱۸۰	۶۲۲