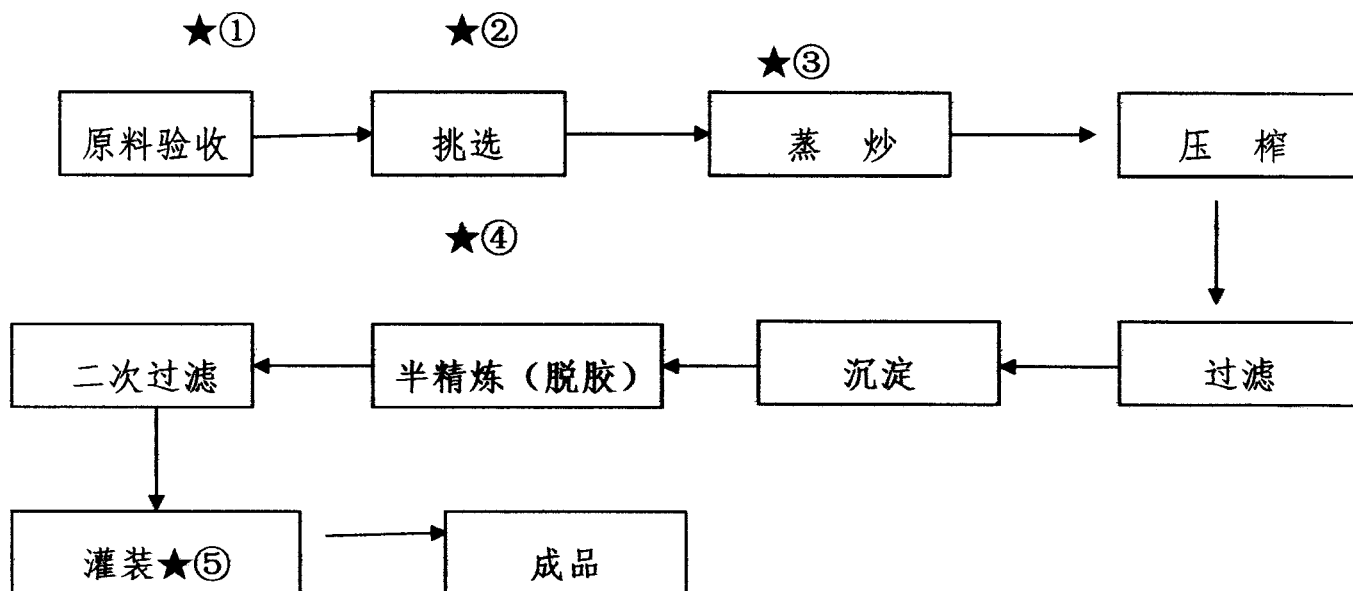


佛山市三水区金品源油厂

工艺流程图



注——“★”表示关键工序，说明如下：

①原料达到感官要求，索取供销商资料及检验报告

② 关键设备：筛选机

质控要求：筛选机筛出带杂质、虫蛀和形态不良的花生果，再经人工分选把发霉变质的花生除去

③关键设备：蒸锅、平底炒锅

质控要求：蒸花生仁的时间是 20-25 分钟，蒸炒温度为 120℃至 190℃，蒸炒时间为 15 至 30 分钟，每次投料约 50 公斤/锅。

④关键设备：脱胶罐 质控要求：脱胶前沉淀 15-20 天，脱胶搅拌均匀,25-30 分钟。

⑤关键设备：臭氧发生器、电子称

质控要求：上班前，下班后各臭氧发生器 1 小时；包装达到净含量的要求。

主要原辅材料：花生仁、包装瓶