



QUY TRÌNH SẢN XUẤT GIẤM VẢI KIM NGÂN

Tinh túy từ trái vải Lục Ngạn – Lên men tự nhiên, tốt cho sức khỏe

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGẠN

Địa chỉ: Số 505 TDP Minh Khai,
phường Chũ, tỉnh Bắc Ninh

Người đại diện: Bà Bạch Kim Ngân – Giám đốc

Điện thoại: 0365 042 345

Email: giamkimnganvinegar@gmail.com



ĐIỂM KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG (QC)



Nguyên liệu vải tươi chín tới, không dập nát, không tồn dư thuốc BVTV.



Tỷ lệ phối trộn đúng công thức, nguồn nước đạt an toàn.



Quá trình ủ Enzym sạch, nhiệt độ và thời gian ủ phù hợp.



Độ Brix và pH dịch lên men đảm bảo theo yêu cầu.



Quá trình lên men giấm: nhiệt độ, pH, axit tổng số được theo dõi định kỳ.



Quá trình lão hóa đảm bảo thời gian và điều kiện yêu cầu.



Lọc tinh đảm bảo giấm trong, không cặn, không lẫn tạp chất.



Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, tránh ánh nắng.



Bao bì, nhãn mác đầy đủ, đúng quy định, truy xuất nguồn gốc rõ ràng.



Thành phẩm đạt chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm, sẵn sàng đến tay người tiêu dùng.

1



THU HOẠCH VÀ CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

- Thu hoạch vải tươi chín tới, quả đều, không dập nát.
- Loại bỏ cuống, rửa sạch, để ráo nước.
- Tỷ lệ vải : đường : nước theo công thức phù hợp.



THỜI GIAN

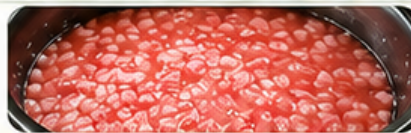
01
NGÀY

2



PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU

- Nghiền hoặc dầm vải để thu dịch.
- Phối trộn với đường và nước theo tỷ lệ.
- Khuấy đều cho nguyên liệu hòa quyện.



THỜI GIAN

01
NGÀY

3



Ủ TẠO ENZYM

- Ủ hỗn hợp trong điều kiện sạch.
- Enzym tự nhiên trong vải phát triển, phân giải đường, tạo tiền chất cho giấm.



THỜI GIAN

60
NGÀY

4



THU NƯỚC CỐT VÀ PHA LOÃNG

- Lọc lấy nước cốt vải.
- Pha loãng với nước sạch theo tỷ lệ phù hợp.
- Điều chỉnh độ Brix thích hợp cho lên men giấm.



THỜI GIAN

01
NGÀY

5



LÊN MEN TẠO GIẤM

- Lên men giấm tự nhiên nhờ vi khuẩn Axetic.
- Chuyển hóa rượu thành axit axetic.
- Khuấy đảo, thông khí định kỳ.



THỜI GIAN

30
NGÀY

6



LÃO HÓA GIẤM

- Ủ giấm trong thùng hoặc bồn kín.
- Giúp hương vị dịu, ổn định và hài hòa.
- Màu sắc trong, mùi thơm đặc trưng.



THỜI GIAN

10 - 12
THÁNG

7



LỌC TINH

- Lọc loại bỏ cặn và tạp chất.
- Giúp giấm trong, sáng màu, đạt độ tinh khiết.



THỜI GIAN

01
NGÀY

8



ĐÓNG GÓI, DÁN NHÃN, BẢO QUẢN

- Chiết rót giấm vào chai.
- Dán nhãn, đóng nắp kín.
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng.



THỜI GIAN

01
NGÀY



Giấm vải Kim Ngân – Lên men tự nhiên – Hương vị tinh khiết từ trái vải Lục Ngạn



SẢN PHẨM OCOP
NÂNG TẦM NÔNG SẢN LỤC NGẠN