



QUY TRÌNH SẢN XUẤT ENZYM MƠ KIM NGÂN

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGÂN

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

MỐC THỜI GIAN THỰC HIỆN



**THÁNG 3
NĂM 2025**

Bắt đầu từ 01/03/2025

ĐIỂM KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG (QC)

Nguyên liệu mơ tươi
đạt chất lượng,
an toàn, không dư
lượng thuốc BVTV.

Đường, mật ong và
các nguyên liệu
phụ gia đạt tiêu
chuẩn an toàn
thực phẩm.

Ủ enzym đúng thời
gian 60 ngày,
đảm bảo nhiệt độ
và vệ sinh.

Lên men tạo giấm
đúng 30 ngày,
theo dõi chỉ tiêu
pH và hương vị.

Lão hóa giấm
10 – 12 tháng,
kiểm tra định kỳ
chỉ tiêu chất lượng.

Phối trộn đúng
công thức:
80% Nước uống;
10% Giấm mơ;
7% Mật ong;
3% Đường.

Lọc tinh đảm bảo
độ trong, không
cặn lơ lửng.

Giữ nhiệt ở 70°C
đúng quy trình.

Bơm khí Nito (N_2)
để hạn chế oxy hóa.

Thanh trùng đạt
yêu cầu an toàn
vi sinh.

Bao bì, nhãn mác
đầy đủ, đúng quy
định, dễ truy xuất.

Thành phẩm đạt
các chỉ tiêu cảm quan,
an toàn thực phẩm
theo quy chuẩn.

1 THU HOẠCH VÀ CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU



- Thu hoạch mơ tươi đạt độ chín thích hợp.
- Loại bỏ quả hư hỏng, bóc vỏ, tách cùi.
- Từ 150 kg mơ tươi thu được khoảng 70 kg cùi mơ.



THỜI GIAN



03/2025

2 PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU



- 70 kg cùi mơ được phối trộn
với 6 kg đường.
- Trộn đều để đường hòa tan,
tạo môi trường cho quá trình lên men.



THỜI GIAN



03/2025

3 Ủ TẠO ENZYM



- Ủ kín trong 60 ngày.
- Các phản ứng sinh học diễn ra tự nhiên
tạo thành nước cốt enzym mơ.



THỜI GIAN

60 NGÀY
(03/2025
→ 05/2025)

4 THU NƯỚC CỐT VÀ PHA LOÃNG



- Tách nước cốt enzym.
- Pha loãng với nước uống theo tỷ lệ
1 phần nước cốt : 3 phần nước.



THỜI GIAN



05/2025

5 LÊN MEN TẠO GIẤM



- Dung dịch sau pha loãng tiếp tục
lên men trong 30 ngày.
- Chuyển hóa thành giấm vài lên men
tự nhiên.



THỜI GIAN

30 NGÀY
(05/2025
→ 06/2025)

6 LÃO HÓA GIẤM MƠ



- Giấm mơ được chứa trong bồn/thùng
phù hợp để lão hóa 10 – 12 tháng.
- Ổn định chất lượng, hoàn thiện hương vị,
giảm vị chua gắt, tăng độ trong.



THỜI GIAN

10 – 12 THÁNG
(06/2025
→ 04 – 06/2026)

7 PHỐI TRỘN



- Giấm mơ lão hóa được phối trộn theo công thức:
80% Nước uống | 10% Giấm mơ lên men
7% Mật ong | 3% Đường
- Khuấy đều đến khi đồng nhất.



THỜI GIAN

04/2026

8 LỌC TINH



- Lọc qua hệ thống lọc nhằm loại bỏ cặn,
tạo độ trong và nâng cao cảm quan
của sản phẩm.



THỜI GIAN

04/2026

9 GIA NHIỆT



- Giữ nhiệt sản phẩm ở 70°C
theo quy trình công nghệ nhằm ổn định
chất lượng trước khi chiết rót.



THỜI GIAN

04/2026

10 CHIẾT RÓT – BƠM KHÍ NITO (N_2) – GHEP NẮP



- Chiết rót sản phẩm vào lon.
- Bơm khí Nito (N_2) để hạn chế oxy hóa.
- Ghép kín nắp.



THỜI GIAN

04/2026

11 THANH TRÙNG



- Thanh trùng sản phẩm để đảm bảo
an toàn thực phẩm và kéo dài
thời gian bảo quản.



THỜI GIAN

04/2026

12 DÁN NHÃN – ĐÓNG GỐI – BẢO QUẢN



- Lau khô, dán nhãn lon.
- Đóng gói vào thùng carton, bảo quản nơi khô ráo,
thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Sản phẩm sẵn sàng đưa ra thị trường.



THỜI GIAN

TỪ 04/2026
TRỞ ĐI

