



QUY TRÌNH SẢN XUẤT ENZYM TÁO MÈO KIM NGÂN

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGẠN

Địa chỉ: Số 505 TDP Minh Khai,
phường Chủ, 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 10
NĂM 2024**

Bắt đầu từ 01/10/2024

ĐIỂM KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG (QC)

- Nguyên liệu táo mèo 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 táo mèo; 7% Mật ong; 3% Đường.
- Lọc tinh đảm bảo độ trong, không cặn lơ lửng.
- Gia nhiệt ở 70°C đúng quy trình.
- Bơm khí Nito (N₂) 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 táo mèo tươi đạt độ chín thích hợp.
- Loại bỏ quả hư hỏng, bóc vỏ, tách cùi.
- Từ 150 kg táo mèo tươi thu được khoảng 70 kg cùi táo mèo.



THỜI GIAN



10/2024

2 PHỐI TRộn NGUYÊN LIỆU



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



THỜI GIAN



10/2024

3 Ủ TẠO ENZYM



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



THỜI GIAN

60 NGÀY

(10/2024

→ 12/2024)

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



12/2024

5 LÊN MEN TẠO GIẤM



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



THỜI GIAN

30 NGÀY

(12/2024

→ 01/2025)

6 LÃO HÓA GIẤM TÁO MÈO



- Giấm táo mèo 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

(01/2025

→ 01 – 03/2026)

7 PHỐI TRỘN



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



THỜI GIAN

01 – 03/2026

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

01 – 03/2026

9 GIA NHIỆT



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



THỜI GIAN

01 – 03/2026

10 CHIẾT RÓT – BƠM KHÍ NITO (N₂) – GHÉP NẮP



- Chiết rót sản phẩm vào lon.
- Bơm khí Nito (N₂) để hạn chế oxy hóa.
- Ghép kín nắp.



THỜI GIAN

01 – 03/2026

11 THANH TRÙNG



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



THỜI GIAN

01 – 03/2026

12 DÁN NHÃN – ĐÓNG GÓI – 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 03/2026

TRỞ ĐI

