



QUY TRÌNH SẢN XUẤT ENZYM VÀI KIM NGÂN

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGẠN

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

Người đại diện: Bà Bạch Kim Ngân – Giám đốc

Điện thoại: 0365 042 345

Email: giamkimnganvinegar@gmail.com



1



THU HOẠCH VÀ CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

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



THỜI GIAN

06/2025

2



PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU

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



THỜI GIAN

06/2025

3



Ủ TẠO ENZYM

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



THỜI GIAN

60 NGÀY
(06/2025
→ 08/2025)

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

08/2025

5



LÊN MEN TẠO GIẤM

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



THỜI GIAN

30 NGÀY
(08/2025
→ 09/2025)

6



LÃO HÓA GIẤM VÀI

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



THỜI GIAN

10 – 12 THÁNG
(09/2025
→ 07 – 09/2026)

7



PHỐI TRỘN

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



THỜI GIAN

07 – 09/2026

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

07 – 09/2026

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

07 – 09/2026

10



CHIẾT RÓT – BƠM KHÍ NITƠ (N₂) – GHÉP NẮP

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



THỜI GIAN

07 – 09/2026

11



THANH TRÙNG

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



THỜI GIAN

07 – 09/2026

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 08/2026
TRỞ ĐI

ĐIỂM KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG (QC)



Nguyên liệu vải 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 vải;
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 Nitơ (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.



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI
NGÂN GIANG LỤC NGẠN

Tinh túy từ thiên nhiên – Sức khỏe cho mọi nhà

0365 042 345

giamkimnganvinegar@gmail.com