



QUY TRÌNH SẢN XUẤT MỠ GẠO LƯỢNG THỦY

Gìn giữ tinh hoa làng nghề – Nâng tầm hương vị quê hương



**HTX SẢN XUẤT KINH DOANH
TIÊU THỤ MỠ GẠO LƯỢNG THỦY**



Thôn Châu Sơn, xã Tân Yên,
tỉnh Bắc Ninh



0965 412 791



Người đại diện:

Ông **PHẠM VĂN LƯỢNG**

Chủ tịch HĐQT, Giám đốc



1 TIẾP NHẬN VÀ KIỂM TRA NGUYÊN LIỆU



Gạo được lựa chọn từ nguồn nguyên liệu đạt yêu cầu về chất lượng, không ẩm mốc, không lẫn tạp chất. Kiểm tra cảm quan trước khi đưa vào sản xuất.

2 LÀM SẠCH VÀ NGÂM GẠO



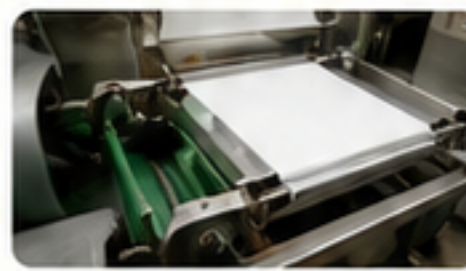
Loại bỏ tạp chất, hạt lép, hạt hư hỏng. Gạo được ngâm trong nước sạch theo thời gian phù hợp nhằm làm mềm hạt, tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình xay.

3 XAY VÀ LỌC BỘT



Gạo sau ngâm được xay thành dạng bột nước đồng nhất. Bột được lọc nhằm loại bỏ cặn thô và tạp chất còn sót lại.

4 TRÁNG BÁNH VÀ HẤP CHÍN



Bột được tráng thành lớp mỏng trên hệ thống tráng bánh. Bánh được hấp chín bằng hơi nước ở nhiệt độ thích hợp để tạo độ dai và độ kết dính cho sản phẩm.

5 LÀM NGUỘI VÀ CẮT SỢI



Bánh sau hấp được làm nguội bằng quạt gió trước khi cắt sợi. Bánh được cắt thành các sợi bún có kích thước đồng đều theo quy cách sản phẩm.

6 PHƠI HOẶC SẤY KHÔ



Sợi bún được phơi nắng hoặc sấy đến độ ẩm đạt yêu cầu, bảo đảm chất lượng và thời gian bảo quản.

7 PHÂN LOẠI SẢN PHẨM



Loại bỏ sản phẩm không đạt yêu cầu, phân loại theo quy cách đóng gói.

8 ĐÓNG GÓI, GHI NHÃN



Sản phẩm được đóng gói trong bao bì bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, ghi nhãn đầy đủ thông tin.

9 BẢO QUẢN



Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và độ ẩm cao.

10 PHÂN PHỐI



Sản phẩm được kiểm tra lần cuối trước khi xuất kho và phân phối đến các đại lý, cửa hàng và người tiêu dùng.

CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM

Thôn Châu Sơn, xã Tân Yên từ lâu được biết đến là vùng quê có nghề làm mỳ truyền thống gắn bó với đời sống của người dân qua nhiều thế hệ.

Kế thừa giá trị của làng nghề, HTX sản xuất kinh doanh tiêu thụ mỳ gạo Lượng Thủy được thành lập với mong muốn gìn giữ nghề truyền thống, nâng cao giá trị hạt gạo địa phương và tạo việc làm cho người dân nông thôn.

Từ nguồn gạo chất lượng cao cùng kinh nghiệm được truyền lại qua nhiều thế hệ, Hợp tác xã áp dụng quy trình sản xuất bảo đảm an toàn thực phẩm để tạo nên những sợi mỳ thơm ngon, dai tự nhiên, mang đậm hương vị quê hương.

Mỗi sợi mỳ không chỉ là sản phẩm từ hạt gạo mà còn là kết tinh của sự cần cù, khéo léo và niềm tự hào của người dân Châu Sơn, góp phần bảo tồn giá trị làng nghề, quảng bá hình ảnh quê hương và nâng cao giá trị nông sản địa phương.

MỠ GẠO LƯỢNG THỦY



Sản xuất theo quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt



Giữ trọn hương vị truyền thống



Đảm bảo an toàn thực phẩm

Sợi mỳ quê hương –
Kết tinh yêu thương!