



GreenProducts
Thuần Kiệt Hương Vị Thiên nhiên

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

MỠ CHỦ GREEN

Ngon sạch từ hạt gạo Việt – Chất lượng từ quy trình hiện đại



**1 LỰA CHỌN
NGUYÊN LIỆU**



Chọn gạo chất lượng cao,
nguồn gốc rõ ràng

**2 NGÂM –
LÀM SẠCH GẠO**



Ngâm gạo đủ thời gian,
làm sạch, loại bỏ tạp chất

**3 XAY BỘT –
TẠO DỊCH BỘT**



Xay nghiền gạo thành bột mịn,
tạo dịch bột đồng đều

4 TRÁNG BÁNH



Tráng bột thành
lớp bánh mỏng, đều

5 HẤP CHÍN



Hấp chín bánh mỳ
ở nhiệt độ phù hợp

**6 LÀM NGUỘI –
CẮT SỢ**



Làm nguội và cắt sợi
mỳ đồng đều

7 SẤY KHÔ



Sấy khô bằng hệ thống máy sấy tuần hoàn,
kiểm soát nhiệt độ và thời gian

8 KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG



Kiểm tra độ khô, độ dai, màu sắc,
loại bỏ sản phẩm không đạt yêu cầu

9 ĐÓNG GÓI



Đóng gói bằng máy, bao bì kín,
nhãn đầy đủ thông tin theo quy định

10 THÀNH PHẨM



Sản phẩm Mỳ Chủ Green đạt tiêu chuẩn,
sẵn sàng phân phối ra thị trường

HỆ THỐNG DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT HIỆN ĐẠI



Băng tải cấp liệu



Hệ thống máy sấy tuần hoàn



Tủ điều khiển nhiệt độ,
ẩm độ tự động



Băng tải làm nguội sau sấy



Dây chuyền sấy khép kín,
đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm

MỠ CHỦ GREEN – CHẤT LƯỢNG TỪ TÂM TÂM

- ✓ Nguồn gạo sạch, chọn lọc
- ✓ Quy trình sản xuất hiện đại, đảm bảo vệ sinh
- ✓ Không chất bảo quản, không phụ gia
- ✓ Sợi mỳ dai ngon, an toàn, phù hợp mọi bữa ăn



**TỪ HẠT GẠO QUÊ HƯƠNG
ĐẾN SỢ MỠ NGON – AN TOÀN – CHẤT LƯỢNG**



Nguyên liệu
chất lượng



Quy trình
hiện đại



An toàn
cho sức khỏe



Nâng cao giá trị
sản phẩm địa phương

