CÔNG TY TNHH CTIMEX VIỆT NAM
MST 0318319630

SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN HẠT ĐIỀU NHÂN TRẮNG

HS CODE 0801.32.00

01–03 Hạt thô

01 — Thu mua & nhập khẩu hạt thô
Thu mua trong nước và nhập khẩu; kiểm tra độ ẩm, tỷ lệ thu hồi nhân (KOR)

02 — Phơi / sấy khô hạt thô
Độ ẩm giảm còn 8–10%

03 — Bảo quản & phân loại sơ bộ
Sàng tạp chất, phân cỡ hạt thô

04–06 Tách vỏ

04 — Xử lý nhiệt (hấp hơi nước)
Hấp 20–50 phút, 100–120 °C → vỏ cứng giòn, dễ chẻ, hạn chế dầu vỏ dính vào nhân

05 — Làm nguội & ủ
Nguội + ủ 12–24 giờ → vỏ cứng dễ tách

06 — Tách vỏ cứng (shelling)
Máy chẻ (đầu máy cỡ A, B, C) và dàn tách vỏ → nhân còn vỏ lụa

07–10 Xử lý nhân

07 — Sấy khô nhân
Lò sấy 60–80 °C, 9–13 giờ → độ ẩm 3–5%

08 — Ẩm hoá
Tăng nhẹ độ ẩm nhân để vỏ lụa dễ bóc, hạt dẻo, ít vỡ

09 — Bóc vỏ lụa (peeling)
Bóc thủ công → loại hết vỏ lụa → nhân trắng

10 — Phân loại
Máy phân loại kích cỡ; phân loại màu, độ nguyên bằng tay

11–13 Kiểm tra & đóng gói

11 — Kiểm tra dị vật bằng X-ray
Máy X-ray loại đá, kim loại, thuỷ tinh, mảnh vỏ còn sót trước khi đóng gói

12 — Hun trùng & đóng gói
Hun PH_3/CO_2 → hút chân không / túi PE → thùng carton, hạn 9–12 tháng

13 — Kiểm tra cuối & đóng hàng
Kiểm tra từng lô theo thông số của khách trước khi đóng container

CÔNG TY TNHH CTIMEX VIỆT NAM
Nhà máy: Số 523, thôn Tân Long 6, xã Long Hà, TP. Đồng Nai
ctimexvn.com · sales@ctimexvn.com · +84 868 880 168

ISO 22000:2018 · HALAL (JAKIM) · Đăng ký FDA Hoa Kỳ · Hội viên VINACAS

Value Without Borders