CTIMEX

CÔNG TY TNHH CTIMEX VIỆT NAM
MST 0318319630

SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN HẠT ĐIỀU RANG MUỐI

HS CODE 2008.19.10

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

↓

07–09 Rang muối

07 Làm ẩm
Rửa và tẩm nước muối để muối bám đều trên vỏ lụa

↓

08 Rang muối
Rang với muối bằng lò củi, đảo đều ~10–25 phút tuỳ cỡ hạt, đến khi hạt vàng óng, giòn, thơm

↓

09 Làm nguội
Quạt gió hoặc để nguội tự nhiên

↓

10–11 Kiểm tra & đóng gói

10 Kiểm tra chất lượng cuối
Lựa tay loại hạt lỗi; kiểm tra độ giòn, vị mặn, màu sắc; soi X-ray dị vật

↓

11 Đóng gói
Túi hút chân không / túi PE hoặc hộp thiếc → thùng carton

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