



بِسْمِ تَعَالَى

فرآیند تولید بستنی و تحویل بستنی به شعبات

واحد خدمات پس از فروش

بستنی نعمت پیاز در کیفیت، نوآوری و خلاقیت

تهیه مواد اولیه



شیر تازه، بعنوان اصلی ترین ماده تشکیل دهنده بستنی نقش بسیار مهمی در کیفیت بستنی تولید شده دارد و ما در بستنی نعمت از شیر تازه مرغوب برای تولیداتمان استفاده می نماییم.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقیت

انتقال شیر به کارخانه



انتقال شیر با ماشین مخصوص حمل شیر به کارخانه و توزین در درب نگهبانی و ورود به جایگاه دریافت شیر انجام می گیرد.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقت



از شیر دریافتی قبل از تخلیه نمونه برداری توسط واحد کنترل کیفی صورت می پذیرد در این نمونه برداری درصد چربی شیر و آلودگی های میکروبی مورد آزمایش قرار می گیرد، در صورتیکه آزمایش های صورت گرفته روی شیر سلامت و کیفیت شیر ورودی را تأیید کند دستور تخلیه شیر داده می شود.





صدور دستور پخت

با توجه به میزان موجودی بستنی موجود در سردخانه ها، دستور تولید بستنی صادر می شود و طبق آن مواد اولیه و میوه ها توسط انبارها آماده می شود و تحویل واحد تولید می شود.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقت



مواد اولیه مرغوب دریافت شده همراه با شیر به مخازن پخت انتقال داده می شود و عملیات پخت آغاز می گردد.



پاستوریزاسیون و همونیزاسیون



بعد از اتمام پخت میکس آماده شده، توسط دستگاه های پاستوریزه و همونیژه، پاستوریزه می گردد.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقت



مرحله بهبود بافت

میکس بستنی پاستوریزه و همونیژه شده به مدت یک روز در مخازن دوجداره مخصوص در دمای تعیین شده جهت بهبود بافت نگهداری می گردند. در این مرحله از مخزن مربوطه نمونه برداری جهت انجام آزمایشات مختلف توسط مسئولین کنترل کیفیت صورت می پذیرد.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقیت

آماده سازی افزودنی ها



در حین نگهداری میکس در مخازن مراحل تولید، فرآوری و آماده سازی موادی که به بستنی باید اضافه شود مثل خامه خشک، سس، میوه، انواع آجیل مثل پسته، بادام، مغز گردو و... آماده سازی می

شود.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقیت



پر کردن و توزین

در این مرحله فرآیند پر کردن توسط دستگاه دستگاه فریز انجام شده و کارتن بستنی توزین می شود، البته در مراحل قبل از تولید و پایان تولید بطور متناوب فرآیند کنترل کیفیت روی محصول صورت می پذیرد.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقیت



بعد از توزین توسط دستگاه بارکد، یک برچسب بارکد روی کارتن چسبیده می شود که حاوی اطلاعات زیر می باشد، تاریخ تولید، نفرات تولید کننده، سری ساخت، نام محصول و شیفت تولیدی. در صورت لزوم داشتن برچسب بارکد امکان شناسایی و رویایی محصول تولید شده را امکان پذیر می سازد و علاوه بر آن وزن هر کارتن بطور جداگانه روی آن درج می شود. (پاورپوینت بارکد اختصاصا ضمیمه شده است.)



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقیت



انتقال به سردخانه

محصول تولید شده پس از ثبت بارکد به تونل انجماد منتقل می شود
و بعد از گذشت ۲۴ ساعت به سردخانه انبار محصول نهایی منتقل
می شود.

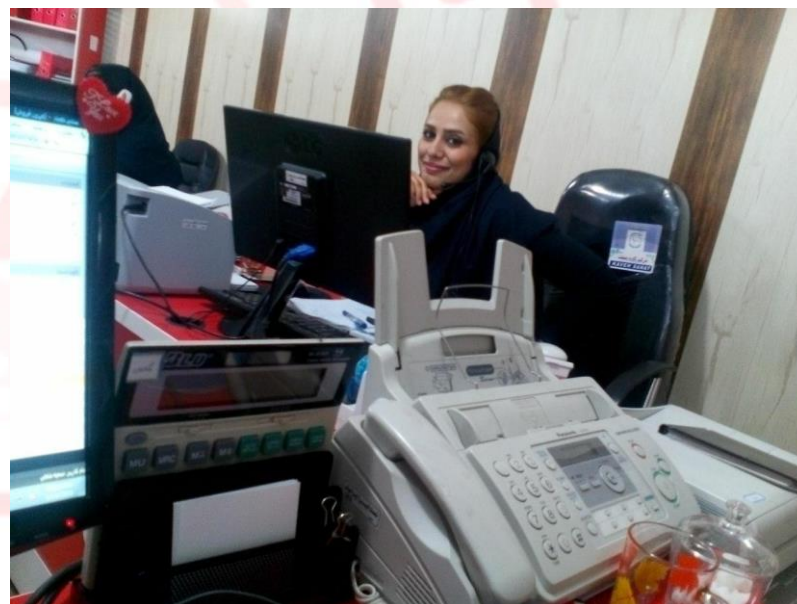


بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقیت



فروش محصول

هم اکنون سفارشات شعبات در واحد خدمات فروش دریافت می شود
و لیست سفارشات جهت آماده سازی و ارسال به واحد انبار ارسال می
شود.



بستنی نعمت پیشازد کیفیت، نوآوری و خلاقیت



انباردارها پس از دریافت لیس سفارشات ، سفارشات مربوطه را آماده سازی و بارگیری می نمایند. ماشین پس از بارگیری به سمت شعبه حرکت کرده و جهت کنترل کیفیت بستنی ها در حمل (شل نشدن) از طریق نصب دستگاه های ردیابی روی ماشین آلات امکان کنترل و ردیابی ماشین، نام راننده، شماره تلفن، مسیر، دمای یخچال ماشین و... برای مسئولین کارخانه و شعبه داران محترم بصورت آنلاین از هر نقطه ای امکان پذیر می باشد.





بستنی نعمت پیاز در کیفیت، نوآوری و خلاقیت