



چک لیست آماده سازی محصول پیش از بسته بندی زیتون

شست و شو و آبگیری کامل

- ☐ شست و شوی زیتون با آب تمیز و حذف گرد و غبار یا نمک اضافی
- ☐ آبگیری کامل برای جلوگیری از نشتی بسته

تنظیم دقیق درصد آب نمک

- ☐ تعیین میزان نمک متناسب با نوع محصول (شور یا پرورده)
- ☐ استاندارد سازی برای طعم یکنواخت و جلوگیری از فساد

کنترل دمای محصول

- ☐ تنظیم دما در محدوده استاندارد پیش از بسته بندی
- ☐ پیشگیری از اختلال و کیوم یا افت کیفیت دوخت

سایز بندی و یکدست سازی ظاهری

- ☐ دسته بندی زیتون ها بر اساس اندازه و ظاهر
- ☐ آماده سازی برای بسته های تک نفره، صادراتی یا لوکس

رعایت این چک لیست در فرآیند آماده سازی زیتون پیش از بسته بندی، تضمین کننده کیفیت نهایی محصول است. وقتی شست و شو و آبگیری به طور کامل انجام شود، درصد آب نمک به درستی تنظیم گردد، دمای محصول کنترل شود و زیتون ها بر اساس سایز مرتب شوند، احتمال نشتی بسته ها و دوباره کاری به حداقل می رسد. نتیجه این دقت، افزایش ماندگاری محصول، کاهش مرجوعی و جلب اعتماد بیشتر مشتری خواهد بود.