

# FABRIKASYON MANBA ETAP PA ETAP

## 1 AVAN'W ACHTE PISTACH LA

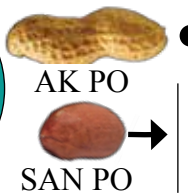


- Jwen teste nivo aflatoksin nan pistach la ak yon aparèy si posib.
- Jwen aparèy pou teste nivo imidite si posib.
- Gade si pistach la pa gen okenn siy maladi.
- Touche l pou wè si li byen sèch.



MWENS PASE 10%

ACHA PISTACH LA



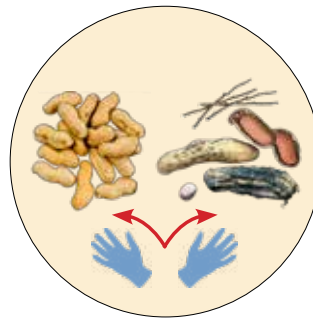
Si pistach la te tou kale, san po ou met pas touswit nan etap 5 LA.

## 2 TRIYAJ 1 Avan pistach la kale

Si pistach la pat triye avan li te estoke, grenn ki pa bon yo pral detenn sou sa ki bon yo.



Triyaj la fèt tou pou retire tout kò etranje ki nan pistach la (wòch, moso bwa, po pistach).



## 3 DEPO NAN ATELYE A Pran tout prekosyon pou kapab fe yon bon estokaj reyisi :

- pistach yo byen sèch,\*
- depo a byen ayere,
- nou konseve pistach yo nan sak ki gen ti twou respirasyon,
- sak yo dwe ranje sou palèt (pa dwe gen kontak ak tè a),
- lè sikile ant pil sak ki sou palèt yo,
- depo a pwoteje kont ensèk ak rat, sourit, elatriye.



\* Nivo imidite nap chèche : MWENS KE 10%

## 4 DEKÒTIKAJ

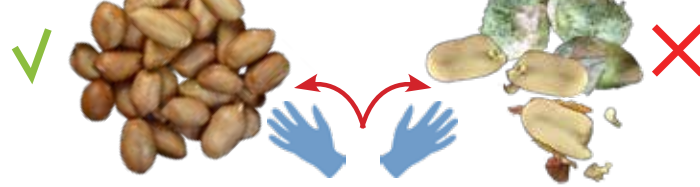
Dekòtikaj pistach se lè ou retire po pistach yo pou ou ka jwenn grenn pistach yo. Li ka fèt a la men oswa ou ka sèvi avèk yon machin.



- Evite mouye pistach yo pou fasilite dekòtikaj la.
- Pinga mouye pistach yo pou gonfle grenn yo.
- Pa bat pistach yo lè n'ap kale po yo.

## 5 TRIYAJ 2 Apre pistach fin kale

Triyaj enpòtan anpil. Vrèman vre, triyaj manyèl ka diminye konsantrasyon aflatoksin nan lo pistach la.



Retire tout grenn ki domaje, dekolore, jèmen, oubyen ki kase oswa grenn ke ensèk oswa vè atake. Move grenn sa yo ka kontamine bon grenn yo pandan estokaj la. Si nou kite yo antre nan pwosesis moulen an, yo ka ogmante kantite aflatoksin ki nan pwodwi final la.

## 6 GRIYAJ

Griyaj grenn pistach yo nan kondisyon apwopriye yo (dife pa twò cho, veso pwòp, pa twòp griye epi evite boule) konsidere kòm youn nan bon pratik ijyèn yo.



Chèche yon koulè jòn. Vide pistach yo nan yon resipyan pwòp epi kite yo fret.



## 7 RETIRE TI PO PISTACH YO



- Retire ti po sou pistach la (pa kite l two frèt).
- Vannen pistach la nan layo.

## 8 TRIYAJ 3 Aprè griyaj



- Retire grenn ki boule yo, kichode.
- Retire grenn ki fo.
- Retire ti tèt pistach yo.

## 9 PASE PISTACH LA NAN MOULEN

Moulen pistach la, kondisyonman ak anbalaj la dwe fèt nan respè estanda ak nòm yo ak prensip ijyèn yo. Moulen an, Bokal ak lòt veso nou itilize yo dwe pwòp epi esterilize.



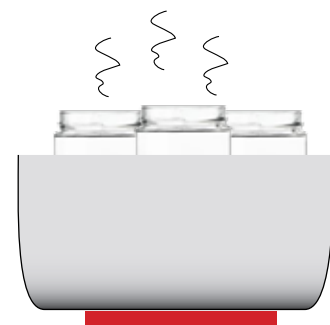
## 10 MELANJ

Ajoute epis yo nan moman pistach la ap moulen, ekzanp : sik, sèl, piman, kanèl epi jenjanm.



## 11 KONDISYONMAN AK REPO

Fòk bokal yo sterilize (pase yo nan dlo cho pa egzanp) kite bokal yo byen sèch.



- Mete manba a repoze epi kouvri l.
- Prepare bokal yo.



## 12 ANBALAJ



PWODWI FINI

