

LIITE 10. Tiedot tuotteista, tuotannosta, tuotantokapasiteetista, prosesseista, laitteistoista, rakenteista sekä niiden sijainnista laitosalueella**Tuotteet, tuotanto ja kapasiteetti**

Maustaja Oy:n nykyisiin tuotteisiin kuuluvat ketsupit, sinapit, majoneesit, hillot, kastikkeet sekä muut tuotteet, kuten sokerikuorrutteen ja urheilugeelit. Laajennuksen myötä tuotevalikoimaan tulevat vihannes-, marja- ja hedelmätuotteet, vanukkaat ja soseet. Maustaja Oy:llä ei ole omia tuotteita, vaan se toimii elintarvikkeiden sopimusvalmistajana asiakkailleen. Asiakkaasta riippuen Maustaja Oy voi toimia tuotteen valmistajana, valmistajana ja pakkaajana tai tuotekehityksestä lähtien asiakkaan apuna sopivan tuotekonseptin kehittämisessä aina tuotteen pakkaamiseen saakka.

Taulukossa 1 on esitetty Maustaja Oy:n nykyinen tuotanto- sekä henkilöstömäärä sekä arvio määrästä laajennuksen käyttöönoton jälkeen. Maustaja Oy:n toiminnan maksimikapasiteetti laajennuksen jälkeen tulee olemaan 14 500 t/a.

Taulukko 1. Maustaja Oy:n tuotantokapasiteetti sekä tuotanto- ja henkilöstömäärät toiminnan laajentumisen jälkeen.

Vuosi	Tuotantomäärä (t/a)	Henkilöstö	Huom.
2018	9 890	87	
2019	9 800	93	
2020	9 300	93	
2021 (arvio)	9 600	95	
2022 (arvio)	10 000	100	Laajennusosa käyttöön
2023 (arvio)	10 800	110	
2024 (arvio)	11 700	115	
2025 (arvio)	12 700	120	

Käyntiaika

Maustaja Oy:n tuotannon käyntiaika

- tuotteiden valmistus tuotantolinjoittain 0–24 h/pv, tuotannossa olevasta tuotteesta riippuen
- tuotteiden pakkaus pakkauslinjoittain 0–24 h/pv, tuotannossa olevasta tuotteesta riippuen
- 2–3 työvuoroa päivässä
- 5 päivänä viikossa, satunnaisia viikonlopputöitä ja lisätyövuoroja
- 220 päivää vuodessa

TuotantoprosessitVastaanotto ja varastointi

Raaka-aineet ja pakkaustarvikkeet saapuvat tehtaalle autokuljetuksilla. Tarvikkeet varastoidaan huoneenlämmössä ja raaka-aineet aineesta riippuen pakastimessa, kylmiössä, säiliössä tai huoneenlämmössä.

Raaka-aineiden käyttö ja tuotteiden valmistus

Raaka-aineista valmistetaan panostoimisesti tuotteita kuten ketsuppia, sinappia, salaatikastikkeita, majoneesia, hilloja ja marmeladeja. Raaka-aineet annostellaan keittokattilaan pääasiallisesti syöttösuppilon tai esisekoitusaltaan kautta. Valmistus tehdään panosprosessina, jossa sekoitetut raaka-aineet kuumennetaan höyryn avulla haluttuun lämpötilaan, ja myöhemmin jäädytetään veden avulla haluttuun pakkauslämpötilaan. Valmis tuote siirretään keittopaikalta joko putkilinjan avulla pakkauskoneiden puskurisäiliöihin tai erillisiin noin 1 m³ kokoisiin tuotekontteihin.

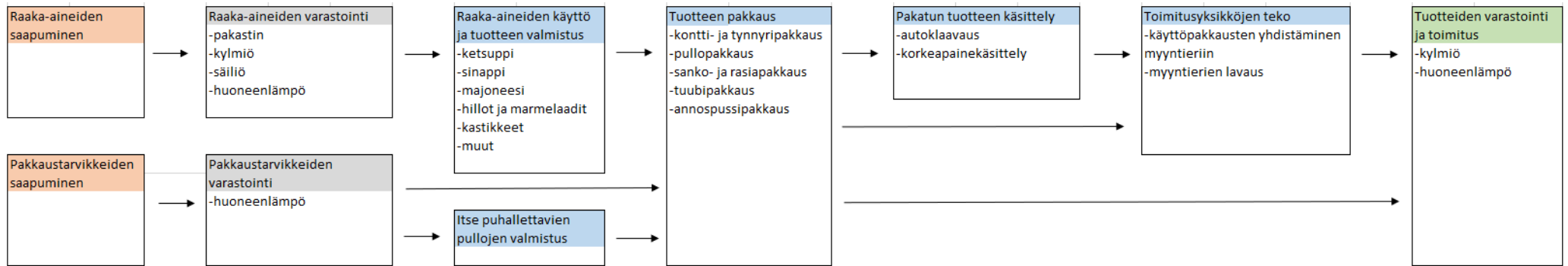
Pakkaus ja pakatun tuotteet käsittely

Valmiit tuotteet pakataan tuotteesta riippuen kontti- ja tynnyripakkauksiin, pulloihin, sanko- ja rasiapakkauksiin, tuubeihin tai annospusseihin. Osa pulloista valmistetaan puhaltamalla ne paikan päällä samaan aikaan kun tuotetta pakataan. Laajennusosassa valmistettavat tuotteet käsitellään vielä pakkauksen jälkeen tuotteesta riippuen autoklaavissa tai korkeapainekäsittelyssä. Käyttöpakkaukset yhdistetään myyntieriksi ja myyntierät lavataan varasto- ja kuljetuslavoille.

Tuotteiden varastointi ja toimitus

Pakatut tuotteet varastoidaan joko kylmiössä tai huoneenlämmössä tuotteesta riippuen ennen niiden kuljettamista asiakkaille.

Maustaja Oy:n tehtaan nykyiset tuotantoprosessit on esitetty kuvassa 1.



Kuva 1. Maustaja Oy:n tuotantoprosessi

Rakenteet ja laitteet sekä sijainti alueella

Varastot

Varastot ovat esitelty taulukossa 2. Niiden sijainnit on merkitty hakemuksen liitteeseen 28.2.

Taulukko 2. Maustaja Oy:n varastot.

Varasto	Kuvaus
Raaka-aine	Vaatimusten mukaisesti pakastimessa, kylmävarastossa, säiliössä tai huoneenlämmössä.
Tuote	Tuotevaatimusten mukaisesti kylmävarastossa tai huoneenlämmössä.
Pakkausmateriaali	Huoneenlämmössä.
Kemikaalit	Kemikaalien varastokaapeissa, lukittuna ja suoja-altaan päällä.
Jäte	Tuotannossa syntyvä kiinteä- ja biojäte toimitetaan niille varattuihin astioihin ja kuljetetaan jatkokäsittelyyn.

Ulkosäiliöt

Laitoksen ulkosäiliöt on kuvattu liitteessä 17C1.