

Quy trình sản xuất và công nghệ đông lạnh

QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM

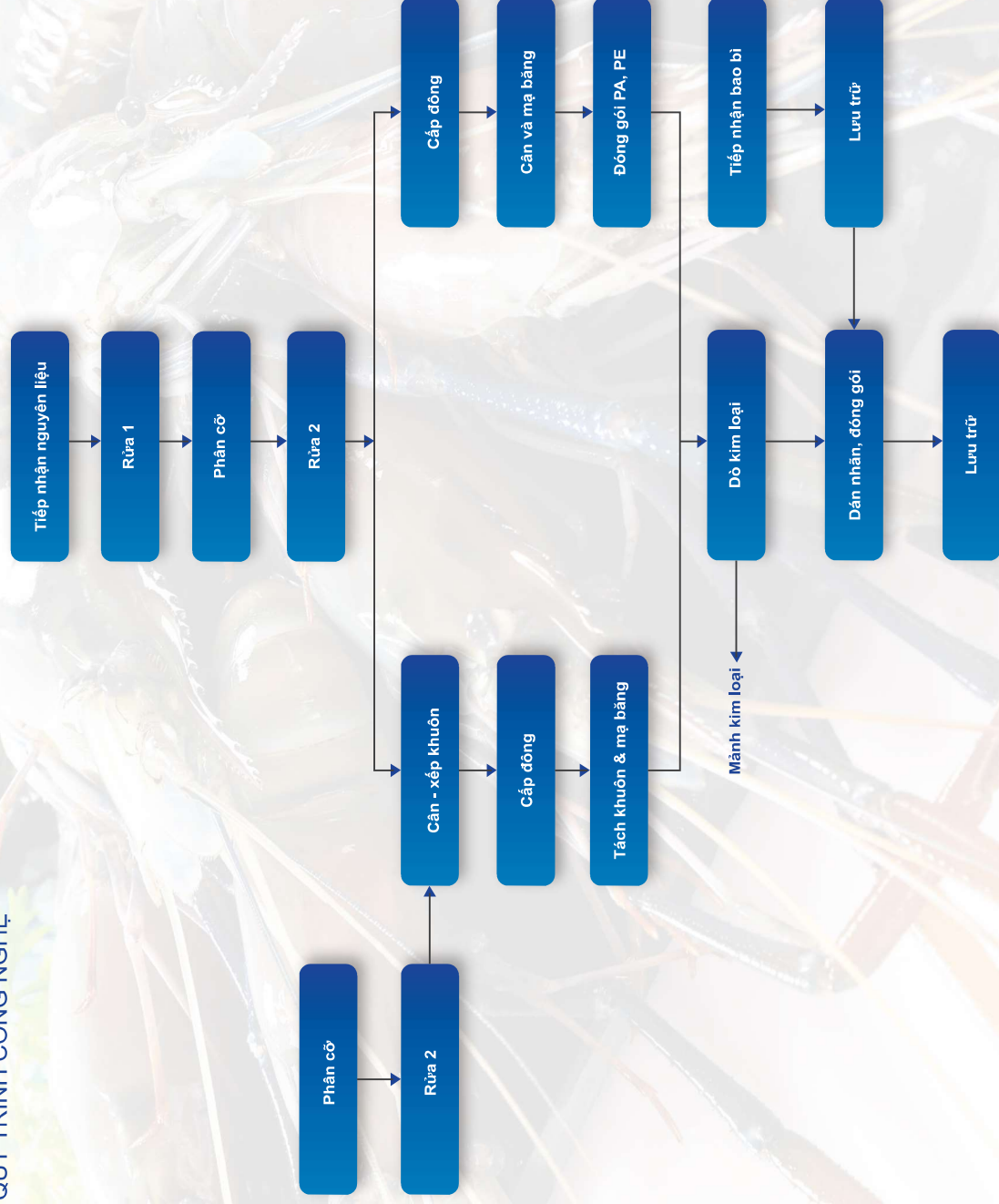
I. BẢNG MÔ TẢ SẢN PHẨM

| STT | ĐẶC ĐIỂM | MÔ TẢ CHI TIẾT |
|-----|---|---|
| 1 | Tên nhóm sản phẩm | Tôm đông lạnh (Block & IQF) |
| 2 | Tên khoa học của nhóm thủy sản | Bao gồm nhưng không giới hạn trong: <i>Peneaus monodon</i> (tôm sú), <i>Peneaus Vannamei</i> (tôm thẻ chân trắng) |
| 3 | Khu vực khai thác | Khu vực các tỉnh phía Nam: Bạc Liêu, Cà Mau Việt Nam |
| 4 | Cách thức bảo quản, vận chuyển và tiếp nhận nguyên liệu | Nguyên liệu đông lạnh được vận chuyển về công ty bằng container lạnh. Nhiệt độ container cài đặt $\leq -180^{\circ}\text{C}$ Nhiệt độ nguyên liệu khi tiếp nhận $\leq -180^{\circ}\text{C}$ Tại công ty nguyên liệu được kiểm tra cảm quan theo tiêu chuẩn công ty Nguyên liệu tươi được bảo quản với đá trong thùng nhựa nhiệt độ $\leq 40^{\circ}\text{C}$ và được vận chuyển về nhà máy bằng xe tải |
| 5 | Thành phần khác | Nil |
| 6 | Mô tả các công đoạn sản xuất chính | Xem sơ đồ quy trình sản xuất chi tiết |
| 7 | Mô tả quy cách thành phẩm | BLOCK: 1 kg/ block x 10/ carton. 0.5 kg/ block x 10/ carton Hoặc tùy theo từng đơn hàng IQF: 1 kg/ block x 10/ carton. 0.5 kg/ block x 10/ carton Hoặc tùy theo từng đơn hàng |
| 8 | Mô tả quy cách bao gói | Đóng block trong hộp giấy, khay nhựa, bao gói bằng bao PA/PE . Quy cách đóng thùng theo yêu cầu khách hàng. |
| 9 | Điều kiện bảo quản thành phẩm | Bảo quản ở nhiệt độ $< -18^{\circ}\text{C}$ |
| 10 | Điều kiện phân phối và vận chuyển | Nhiệt độ quá trình phân phối và vận chuyển $\leq -18^{\circ}\text{C}$, bằng xe chuyên dụng. |
| 11 | Thời hạn sử dụng | 12-18 tháng, tối đa 24 tháng (hoặc thấp hơn theo yêu cầu của khách hàng) |
| 12 | Thông tin về nhãn hiệu | Tùy theo yêu cầu của từng thị trường và khách hàng cụ thể (Có thể bao gồm nhưng không giới hạn trong: <ul style="list-style-type: none">Tên và địa chỉ công ty sản xuấtTên sản phẩm, tên loài (bao gồm tên khoa học và thương mại)Trọng lượng tịnh, cỡ, qui cách sản phẩm, ngày sản xuấtThời hạn sử dụng, thông tin di ứng, điều kiện bảo quản, hướng dẫn sử dụng.Mã số nhà máy, mã số lô hàng và những thông tin khác theo yêu cầu khách hàng. |
| 13 | Các yêu cầu đặc biệt | Thành phần chất gây dị ứng công bố trên nhãn Bảo quản lạnh đông, không đóng lại sau khi đã rã đông |
| 14 | Phương thức sử dụng | Xử lý nhiệt trước khi ăn |
| 15 | Đối tượng sử dụng | Cho mọi người; trừ những người dị ứng với thành phần dị ứng ghi trên nhãn sản phẩm |
| 16 | Những quy định và yêu cầu phải tuân thủ | Tiêu chuẩn Việt Nam và/hoặc tiêu chuẩn khách hàng nhưng không được thấp hơn tiêu chuẩn Việt Nam. |

Quy trình sản xuất và công nghệ đông lạnh

QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM

II. SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ



Quy trình sản xuất và công nghệ đông lạnh

QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM

III. MÔ TẢ QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ

| CÔNG ĐOẠN | THÔNG SỐ KỸ THUẬT | MÔ TẢ |
|-----------------------------------|--|--|
| Tiếp nhận nguyên liệu tươi | <ul style="list-style-type: none">Nhiệt độ tôm: $\leq 4^{\circ}\text{C}$Đánh giá cảm quan: đạt. | <ul style="list-style-type: none">Cách bảo quản: Nguyên liệu tươi nguyên liệu mua từ lý, hợp tác xã được ướp đá trong thùng cách nhiệt (xốp hoặc inox), vận chuyển và công ty bằng xe chuyên dụng, nhiệt độ nguyên liệu $\leq 4^{\circ}\text{C}$, thời gian vận chuyển không quá 4 giờ.Kiểm tra chất lượng: Kiểm tra nhiệt độ, chất lượng cảm quan và chỉ nhận nguyên liệu theo tiêu chuẩn công ty.Tần suất kiểm:<ul style="list-style-type: none">Formon: từng lô bằng giấy thử: nhanh.Ure: từng lô bằng giấy thử: nhanh.Borax: từng lô bằng giấy thử: nhanh.Kim loại nặng (Pb, Cd, Hg): 6 tháng/lần.Nếu chất lượng đạt tiêu chuẩn công ty: Đưa vào sản xuất.Nếu không đạt tiêu chuẩn công ty: Phán hồi NCC, cách ly và ngưng sử dụng lô nguyên liệu nhiễm. |
| Bảo quản lạnh đông | Nhiệt độ kho: $-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$ | Nguyên liệu đông lạnh sau khi tiếp nhận nếu chưa sử dụng được bảo quản trong kho đông. |
| Tiếp nhận bao bì | <ul style="list-style-type: none">Xác nhận phù hợp để sử dụng trong chế biến thực phẩmĐúng tiêu chuẩn kĩ thuật | <ul style="list-style-type: none">Bao bì được vận chuyển về công ty bằng xe tải nhẹ sau đó chuyển vào kho bao bì.QC kiểm tra ngoại quan tình trạng bao gói, điều kiện vệ sinh và tiêu chuẩn kỹ thuật trên mỗi lô hàng nhận |
| Kiểm tra bảo quản bao bì | Đúng tiêu chuẩn kĩ thuật | <ul style="list-style-type: none">Kiểm tra số lượng, hình dạng, kích thước, thông tin in trên bao bì.Lưu bao bì chưa sử dụng vào kho bao bìBao bì được xử lý trước khi đưa vào đóng gói:<ul style="list-style-type: none">Bao PE/PA: lau sạch bằng cồn 70.Khay, ví: rửa qua nước sạch, dung dịch Chlorine, nước sạch, để ráo. |
| Tiếp nhận muối | Đúng tiêu chuẩn kĩ thuật | Kiểm tra chất lượng nguyên liệu theo tiêu chuẩn nguyên liệu công ty khi sử dụng muối từ công ty gia công. |
| Rửa 1 | <ul style="list-style-type: none">Nhiệt độ nước rửa: $\leq 5^{\circ}\text{C}$Tần suất thay nước: ≤ 4 trở một lần (2-4 kg/rổ).Nhiệt độ bán thành phẩm: $\leq 5^{\circ}\text{C}$ | <ul style="list-style-type: none">Rửa sạch nguyên liệu sau khi đã đông hoặc tiếp nhận nguyên liệu tươi với nước, đảm bảo nhiệt độ bán thành phẩm $\leq 5^{\circ}\text{C}$Có thể dùng dung dịch Super Fresh để tẩy sạch chân tôm, chấm đen bám trên tôm hoặc chlorine từ 3 – 5 ppm. Sau đó rửa lại bằng nước. |
| Phân cỡ | <ul style="list-style-type: none">Nhiệt độ bán thành phẩm: $\leq 5^{\circ}\text{C}$Đúng size, kích thước yêu cầu. | <ul style="list-style-type: none">Tùy theo yêu cầu của khách hàng, chọn những thân tôm đúng theo kích cỡ sản xuất. Trong quá trình phân cỡ loại bỏ những con tôm không đạt yêu cầu chất lượng.Bao gồm nhưng không giới hạn: 30 - 35 con/ kg, 40 - 50 con/kg, 51 - 60 con/kg. |
| Rửa 2 | <ul style="list-style-type: none">Nhiệt độ nước rửa: $\leq 5^{\circ}\text{C}$Nhiệt độ bán thành phẩm: $\leq 5^{\circ}\text{C}$ | Sản phẩm sau phân size được cho vào rổ theo từng size, sau đó nhúng vào bồn rửa có nhiệt độ yêu cầu, khuấy đều cho sạch tôm. |