



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01

Soát xét: 00

Hiệu lực: 01/04/2023

I. PHÊ DUYỆT BAN HÀNH

SOẠN THẢO	PHÊ DUYỆT
ĐÀM THỊ LAI	MAI TRƯỜNG ANH

II. LỊCH SỬ SỬA ĐỔI TÀI LIỆU

STT	Nội dung	Soát xét	Ngày ban hành
01	Ban hành tiêu chuẩn	00	01/04/2023



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

MỤC LỤC

1. Mục đích.....	3
2. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng.....	3
3. Quy định chung.....	3
4. Tiêu chuẩn.....	3



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

1. Mục đích

Đảm bảo chất lượng các mặt hàng thịt Thủy hải sản đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu của Công ty đề ra.

2. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

- Phạm vi điều chỉnh: Áp dụng cho tất cả các mặt hàng thịt Thủy hải sản khi được nhập vào công ty.
- Đối tượng áp dụng: Phòng sản xuất, Phòng quản lý chất lượng, Phòng Kế hoạch tổng hợp, Văn phòng Tổng giám đốc.

3. Quy định chung

- Thiết bị đo (Cân) phải chính xác.
- Nhân viên kiểm soát chất lượng nắm rõ toàn bộ quy chuẩn của từng loại mặt hàng thịt Thủy hải sản.
- Đánh giá được mỗi ngày, mặt hàng kém chất lượng trong toàn bộ mặt hàng.

4. Tiêu chuẩn

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá Bạc Má làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 7-8 con/kg.- Màu sắc: ánh bạc đặc trưng như hình.- Mùi tanh đặc trưng, không có mùi lạ như bị ươn, ướp urê.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi, mắt cá trong.- Làm sạch nội tạng, sạch vây, vảy.	<ul style="list-style-type: none">- Cá nhỏ hơn quy cách.- Màu không ánh bạc, không phải cá bạc má.- Mùi hôi, mùi lạ.- Cá không tươi, cá bị mềm nhũn.- Cá bị bể bụng, tróc da, lộ thịt.
Cá Basa làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách >0,8 kg/con.- Làm sạch nội tạng, cắt vây.- Màu xám trắng, da sáng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Cá nhỏ hơn quy cách.- Mùi hôi, ươn.- Không tươi, có màu lạ, thịt nhũn.







TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01

Soát xét: 00

Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá Basa khúc đặc		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,6kg/ khúc.- Lấy phần giữa con cá (Bỏ phần đầu, đuôi cá), nguyên khối thịt.- Màu xám trắng, da sáng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Quy cách không đúng.- Mùi hôi, ươn.- Cá có màu lạ.
Cá Basa bỏ đầu (Cá Hú)		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách >0,7kg /con.- Làm sạch nội tạng, bỏ đầu, bỏ đuôi và vây.- Màu xám trắng, da sáng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, ấn có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Cá nhỏ hơn quy cách.- Màu thịt cá kém.- Mùi lạ hoặc hôi.- Cá có màu lạ.
Cá Basa fillet		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách >400 g/miếng, làm sạch da, không có mỡ nhiều.- Màu thịt cá trắng hồng tự nhiên, không có vết bầm, tụ máu.- Mùi đặc trưng của cá.- Cơ thịt cá có độ đàn hồi, tươi, miếng cá không bị nát, nhũn.	<ul style="list-style-type: none">- Cá nhỏ hơn quy cách.- Cá có màu lạ, còn da, mỡ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Thịt cá không tươi, nhũn, có vết bầm, tụ máu.
Cá Basa sống		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 0,8-1,2kg /con.- Mùi đặc trưng của cá, mắt sáng.- Tươi, da sáng, cá còn sống.	<ul style="list-style-type: none">- Cá không đạt quy cách.- Cá chết.







TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01

Soát xét: 00


Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá Bóp fillet		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,6kg/miếng. - Màu thịt cá trắng hồng tự nhiên, không có vết bầm, tụ máu, không dính mật vàng.- Sạch xương, còn da.- Mùi đặc trưng của cá.- Cơ thịt cá có độ đàn hồi, tươi, miếng cá không bị nát.	<ul style="list-style-type: none">- Cá không đúng quy cách.- Cá có màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Thịt cá không tươi, nhũn, có vết bầm.
Cá Cam làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0.5kg/con.- Màu xám bạc trên lưng, bụng trắng, trên lưng có đường màu vàng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, cắt vây, cắt đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu không phải cá cam.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn, chưa làm sạch.
Cá Cam fillet có da		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0.3 kg/miếng.- Màu thịt đỏ hồng tự nhiên, không bị bầm, tụ máu bầm.- Sạch xương, còn da.- Mùi đặc trưng của cá.- Cơ thịt cá có độ đàn hồi, tươi, miếng cá không bị nát, nhũn.	<ul style="list-style-type: none">- Cá không đúng quy cách.- Cá có màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Thịt cá không tươi, nhũn, có vết bầm.
Cá Chēm làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 1kg/ con.- Màu xám đen trên lưng, bụng trắng, mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vây, cắt đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn, chưa làm sạch.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá Chêm fillet không da		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách >0.4kg/miếng.- Thịt cá tươi, chắc, màu trắng hồng, có độ đàn hồi, không bị nát, không bị bầm, tụ máu bầm.- Làm sạch da, không xương.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn, chưa làm sạch.
Cá Chêm fillet còn da		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách \geq 0.4kg/miếng.- Thịt tươi, chắc, màu trắng hồng, không bị nát, nhũn.- Thịt không bị bầm, tụ máu bầm, không dính mật vàng.- Làm sạch xương, còn da.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn, chưa làm sạch.
Cá com trắng		<ul style="list-style-type: none">- Cá com trắng, ít vảy.- Mùi tanh đặc trưng của cá- Tươi, da sáng.- Không bị mềm, nát.	<ul style="list-style-type: none">- Màu không đúng cá com trắng.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, thịt nhũn.
Cá com trắng làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Cá com trắng, ít vảy.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Tươi, da sáng, làm sạch nội tạng, bỏ đầu.- Cá cứng chắc, không mềm nát.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, thịt nhũn.
Cá cò fillet		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách >0,8kg.- Màu thịt cá đỏ tươi.- Mùi tanh đặc trưng của cá- Cơ thịt chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch da, không mỡ.- Thịt không bị bầm, tụ máu bầm, không dính mật vàng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn.- Thịt bị bầm.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN





Mã số: QLCL/TC-01
Số xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá hấp		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 2-3 con/giỏ.- Cá nục có màu xanh ánh bạc trên lưng, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Tươi, da sáng, cơ thịt chắc.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, thịt nát.
Cá hồi không đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 2,5kg /con. - Màu xám bạc có chấm đen trên lưng, bụng trắng, thịt đỏ tươi màu cà rốt.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Bỏ đầu, làm sạch nội tạng, vây.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá hồi fillet còn da		<ul style="list-style-type: none">- Thịt tươi, còn da, không xương, thịt đỏ màu cà rốt. - Không bị bầm, không bị nát vụn, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Thịt có mùi lạ, không tươi, cơ thịt nhũn.- Miếng fillet còn xương.
Cá hồi fillet không da		<ul style="list-style-type: none">- Thịt tươi, loại bỏ da, không xương, thịt đỏ màu cà rốt.- Không bị bầm, không bị nát vụn, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Thịt có mùi lạ, không tươi, cơ thịt nhũn.- Miếng fillet còn xương.
Cá hường làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 7-8 con/kg.- Màu đỏ trắng, cơ thịt màu trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vây, đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng yêu cầu- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN





Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá kèo làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Màu lưng đen, bụng trắng - Mùi tanh đặc trưng của cá.- Tươi, da sáng, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch vây, đuôi, mồm đầu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng yêu cầu- Màu lạ.- Mùi lạ hoặc hôi.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá lóc đen bỏ đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0.4kg/con.- Màu lưng đen, bụng trắng- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Bỏ sọ, làm sạch nội tạng, vây, vây, bỏ đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Màu trắng nhạt, màu lạ- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá lóc đen làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,6kg/con.- Màu lưng đen, bụng trắng- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vây, bỏ đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt, màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá lóc bông bỏ đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,8kg/con.- Màu lưng đen, có hoa văn, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Bỏ đầu, làm sạch nội tạng ,vây, vây, đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá lóc bông làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 1kg/con.- Màu lưng đen, có hoa văn, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vẩy, đuôi	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá lóc bông fillet		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,4kg/miếng.- Màu thịt trắng hồng tự nhiên.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Tươi, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi, thịt không bị bầm, tụ máu bầm, không dính mật vàng.- Làm sạch da, mỡ.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn, tụ máu bầm.
Cá lóc đen sống		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,8kg/con (tùy theo yêu cầu của khách hàng)- Màu lưng đen, có vằn, bụng trắng, thịt màu trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Tươi, da sáng, không trầy xước, cá còn sống.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Cá chết.
Cá lóc bông sống		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 1,5kg/con (tùy theo yêu cầu của khách hàng).- Màu lưng đen, có hoa, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Tươi, da sáng, không trầy xước, cá sống.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Cá chết.







TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01

Soát xét: 00




Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá lười mèò (Cá mó)		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 12- 14 con/kg- Màu xám bạc, có vằn.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vây, không bẻ bụng, dập ruột.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.- Nội tạng không sạch, dập bụng.
Cá ngân làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 7 – 8 con/kg- Màu xanh bạc, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vây, không bẻ ruột, dập bụng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt nhũn.- Chưa sạch nội tạng, dập ruột.
Cá ngừ làm sạch bỏ đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,5 kg/con- Màu xanh đen, bụng trắng -- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, bỏ đầu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt nhũn.
Cá nục làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 7 – 8con/kg- Màu xanh bạc, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vây, bỏ đầu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá nục nha trang làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 7 – 8con/kg.- Màu xanh bạc, bụng trắng. -- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vảy, bỏ đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá rô nhỏ làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 5 – 7 con/kg.- Màu xanh đen.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vảy, bỏ đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.- Bể bụng, không sạch nội tạng.
Cá rô lớn làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 3 – 4 con/kg- Màu xanh đen.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vảy.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá thác lác 100% nguyên chất		<ul style="list-style-type: none">- Thịt trắng hồng, có độ dai.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, mới nạo, không lạnh	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng yêu cầu.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi.






TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01

Soát xét: 00



Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá Thu bỏ đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 1,5kg /con.- Màu xanh đen có vằn, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Bỏ đầu, làm sạch nội tạng, vây, đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá Thu khúc đặc		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 1kg /con.- Lấy phần giữa con cá (Bỏ phần đầu, đuôi cá), nguyên khối thịt.- Màu xanh đen có vằn, bụng trắng, cơ thịt màu trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá thu nguyên con làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 1,7kg /con.- Màu xanh đen có vằn, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vây.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN






Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá thu nhật làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 7 – 8 con /kg. - Lưng xanh, trắng bạc, có 1 đường sọc trắng chạy thẳng dài.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vảy, bỏ đuôi, không đập ruột.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.- Không sạch nội tạng, đập ruột.
Cá thu fillet còn da		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,3kg/miếng.- Màu xanh đen có vân, thịt trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Thịt tươi, không bầm, không tụ máu, còn da.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn, có vết bầm.
Cá thu fillet không da		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,3kg/miếng.- Thịt trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Thịt tươi, săn chắc, không bầm, không tụ máu, không da.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá trê bỏ đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,2kg/con.- Màu xám đen, bụng trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Bỏ sọ, làm sạch nội tạng, vây, nhớt.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.- Không sạch nội tạng.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá trê làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,3kg/con.- Màu xám đen, bụng trắng - Mùi tanh đặc trưng của cá. - Cá tươi, thịt cá săn chắc, ấn tay lên thịt có độ đàn hồi không để lại dấu tay.-Làm sạch nội tạng, vây, nhớt.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.
Cá trê fillet		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 0.1-0.3kg/con.- Màu thị màu vàng cam nhạt.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Thịt tươi, không bị bầm, săn chắc, sạch xương, còn da.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt nát, nhũn.
Cá trứng		<ul style="list-style-type: none">- Màu ánh bạc, bụng màu trắng, bụng có trứng, thân dài.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Tươi, da sáng, làm sạch.- Không bị đập ruột, bể bụng.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt nát, bể bụng.
Cua đồng tách mai, tách yếm		<ul style="list-style-type: none">- Màu đen xám, gạch có màu cam.- Mùi tanh đặc trưng của cua đồng.- Tươi, thịt cứng sáng, tách mai lấy phần thân cua.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt mềm, nát.
Cua đồng xay		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách theo yêu cầu.- Màu xám đen.- Mùi tanh đặc trưng của cua đồng.- Tươi, đồng nhất màu.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Màu không đồng nhất.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Số xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cua nguyên con sống		<ul style="list-style-type: none">- Màu xám đen.- Mùi tanh đặc trưng của cua đồng.- Cua sống, vỏ cứng, không bị dập nát.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Cua chết.
Cua thịt trắng		<ul style="list-style-type: none">- Thịt cua màu trắng.- Mùi tanh đặc trưng của cua đồng.- Tươi, cơ thịt chắc, không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt nát vụn.
Thịt càng cua		<ul style="list-style-type: none">- Thịt màu đỏ nhạt.- Mùi tanh đặc trưng.- Tươi, cơ thịt chắc, không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn, nát vụn.
Cá diêu hồng bỏ đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,6kg/con- Màu hồng ánh cam.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Bỏ sọ, làm sạch nội tạng, vây, vảy, đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.- Không sạch nội tạng.
Cá diêu hồng làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,7kg/con- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Màu hồng ánh cam.- Cá tươi, thịt cá săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch nội tạng, vây, vảy, đuôi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, cơ thịt nhũn.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Cá diêu hồng fillet		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,3kg/miếng- Thịt màu trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Thịt tươi, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi, sạch da, mỡ.-	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ. - Không tươi, cơ thịt mềm nhũn.
Cá diêu hồng còn sống		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 1kg/con.- Màu hồng ánh cam.- Mùi tanh đặc trưng của cá.- Còn sống, da sáng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Đã chết.
Đùi ếch còn xương		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,1kg /đùi.- Màu trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của ếch.- Tươi, không bị tụ máu bầm, đỏ bầm, thịt mềm, không bị nhũn.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt bầm, còn da.
Đùi ếch rút xương		<ul style="list-style-type: none">- Màu trắng hồng.- Mùi tanh đặc trưng của ếch.- Tươi, làm sạch da, rút bỏ hết xương.- Thịt săn chắc, không bị bầm, không bị nhũn.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng kích thước.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, thịt bầm, còn xương, da.
Hến nguyên vỏ		<ul style="list-style-type: none">- Vỏ trắng xám, vàng, thịt trắng ngà.- Mùi tanh đặc trưng của hến, không bị hôi, thối.- Không bị chết.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Hến chết, dính tạp chất.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Hến thịt		<ul style="list-style-type: none">- Thịt trắng ngà- Mùi tanh đặc trưng của hến, không có mùi hôi thối.- Làm sạch vỏ, không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, dính tạp chất.
Lươn fillet		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,1kg/con.- Thịt đỏ tươi.- Mùi tanh đặc trưng của lươn.- Cơ thịt có độ đàn hồi, còn da.- Cắt bỏ đuôi, không còn dính xương.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, dính tạp chất, còn xương, thịt bầm.
Lươn còn sống		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,4kg/con.- Thịt đỏ tươi, da vàng đen, bụng vàng.- Mùi tanh đặc trưng của lươn.- Còn sống.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Đã chết.
Lươn tách ruột		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,3kg/con.- Thịt đỏ tươi, da vàng đen, bụng vàng.- Mùi tanh đặc trưng của lươn.- Cơ thịt có độ đàn hồi.- Tươi, làm sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Chưa làm sạch.
Lươn tách ruột, bỏ đầu		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách > 0,3kg/con.- Thịt đỏ tươi, da vàng đen, bụng vàng.- Mùi tanh đặc trưng của lươn.- Tươi, làm sạch nội tạng, bỏ đầu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Chưa làm sạch.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN





Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Mực lá không đầu làm sạch		<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 3 – 4 con/kg - Thịt trắng, thân bầu ngắn. - Mùi tanh đặc trưng của mực. - Mực tươi, thịt săn chắc, có độ đàn hồi. - Làm sạch da, nội tạng, bỏ đầu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách. - Màu lạ. - Mùi hôi hoặc lạ. - Chưa sạch nội tạng, cơ thịt mềm nhũn.
Đầu mực làm sạch		<ul style="list-style-type: none"> - Mùi tanh đặc trưng của mực, không có mùi hôi, thối. - Tươi, làm sạch răng, mắt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách. - Màu lạ. - Mùi hôi hoặc lạ. - Đầu không tươi.
Mực lá làm sạch		<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 3 – 4 con/kg. - Thịt trắng, thân bầu ngắn. - Mùi tanh đặc trưng của mực. - Mực tươi, thịt săn chắc, có độ đàn hồi. - Làm sạch da, nội tạng, răng, mắt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách. - Màu lạ. - Mùi hôi hoặc lạ. - Chưa sạch nội tạng, cơ thịt mềm nhũn.
Mực lá fillet		<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 3 – 4 con/kg. - Thịt trắng, thân bầu ngắn. - Mùi tanh đặc trưng của mực. - Mực tươi, thịt săn chắc, có độ đàn hồi. - Làm sạch da, nội tạng, da, bỏ đầu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách. - Màu lạ. - Mùi hôi hoặc lạ. - Chưa sạch nội tạng, thịt mềm nhũn.
Mực ống không đầu		<ul style="list-style-type: none"> - Quy cách 7 – 8 con/kg. - Thịt trắng, thân ốm dài. - Mùi tanh đặc trưng của mực. - Mực tươi, thịt săn chắc, có độ đàn hồi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách. - Màu lạ. - Mùi hôi hoặc lạ. - Chưa làm sạch nội tạng, thịt không tươi.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN




Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
		<ul style="list-style-type: none">- Làm sạch da, nội tạng, da, bỏ đầu.	
Mực ống làm sạch		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách 7 – 8con/kg- Thịt trắng, thân ốm dài.- Mùi tanh đặc trưng của mực.- Mực tươi, thịt săn chắc, có độ đàn hồi.- Làm sạch da, nội tạng, da, răng, mắt.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ. - Chưa làm sạch nội tạng, thịt không tươi, mềm nhũn.
Ngêu nguyên vỏ		<ul style="list-style-type: none">- Thịt trắng, vỏ trắng xám.- Mùi tanh đặc trưng của ngêu, không có mùi hôi, thối.- Sạch tạp chất.- Ngêu còn sống.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc thối.- Không tươi, dính nhiều tạp chất.
Ngêu thịt khô		<ul style="list-style-type: none">- Thịt trắng, có viền vàng đen, ít nước.- Mùi tanh đặc trưng của ngêu, không có mùi hôi, thối.- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, dính nhiều tạp chất.
Ốc bươu thịt khô		<ul style="list-style-type: none">- Thịt có màu vàng, đen, ít nước.- Mùi tanh đặc trưng của ngêu, không có mùi hôi, thối.- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Không tươi, dính nhiều tạp chất.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Tôm bạc		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách tùy theo yêu cầu của khách hàng.- Màu trắng bạc đến trắng xanh.- Mùi tanh đặc trưng của tôm.- Vỏ cứng, đầu tôm không bị long ra khỏi thân, mắt sáng.- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Vỏ mềm, đầu long khỏi thân.
Tôm bạc bỏ đầu đuôi		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách tùy theo yêu cầu của khách hàng.- Màu trắng bạc- Mùi tanh đặc trưng của tôm.- Vỏ cứng, đầu tôm không bị long ra khỏi thân.- Cắt bỏ đuôi, chân, đầu (bỏ từ đỉnh đầu đến mắt).- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Vỏ mềm, đầu long khỏi thân.
Tôm bạc lột vỏ		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách tùy theo yêu cầu của khách hàng.- Màu thịt trong từ trắng bạc đến trắng xanh.- Mùi tanh đặc trưng của tôm.- Tươi, săn chắc, có độ đàn hồi.- Sạch vỏ, sạch gạch tôm.- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu đỏ, hồng hoặc mùi lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Thịt mềm nhũn, bị biến đỏ.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỦY HẢI SẢN

Mã số: QLCL/TC-01

Soát xét: 00

Hiệu lực: 01/04/2023

Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Tôm bạc sống		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách tùy theo yêu cầu khách hàng.- Màu trắng bạc đến trắng xanh.- Mùi tanh đặc trưng của tôm.- Tôm còn sống.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Tôm chết.
Tôm sú		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách tùy theo yêu cầu của khách hàng.- Màu xanh đặc trưng.- Mùi tanh đặc trưng của tôm.- Vỏ cứng, đầu tôm không bị long ra khỏi thân, mắt sáng.- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Vỏ mềm, đầu long khỏi thân.
Tôm sú lột vỏ		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách tùy theo yêu cầu của khách hàng.- Màu thịt trong, màu xanh đặc trưng.- Mùi tanh đặc trưng của tôm.- Tươi, săn chắc, có độ đàn hồi.- Sạch vỏ, sạch gạch tôm.- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu đỏ, hồng hoặc mùi lạ.- Mùi hôi hoặc lạ.- Thịt mềm nhũn.