



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG
THỊT GÀ, THỊT VỊT

Mã số: QLCL/TC-03
Sốát 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	Sốát xét	Ngày ban hành
01	Ban hành tiêu chuẩn	00	01/04/2023



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG
THỊT GÀ, THỊT VỊT

Mã số: QLCL/TC-03
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 THỊT GÀ, THỊT VỊT

Mã số: QLCL/TC-03
Sốát xét: 00
Hiệu lực: 01/04/2023

1. Mục đích

Đảm bảo chất lượng các mặt hàng thịt gà, vịt 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 gà 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 gà.
- Đánh giá được mối nguy, 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
Bụng ức gà		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: >0,4kg.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có độ đàn hồi, sạch lông, không lẫn tạp chất.- Không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Mùi hôi.- Thịt có màu trắng, nhũn, tái.
Cánh gà		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 6-8 cái/kg.- Màu trắng hồng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, sạch lông, không lẫn tạp chất.- Không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Mùi hôi.- Thịt có màu trắng, nhũn.- Cánh bị bầm. tụ máu bầm.
Đùi tỏi gà		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 6-8 cái/kg.- Màu trắng hồng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc có màu hồng tự nhiên, sạch lông, không lẫn tạp chất.- Không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Mùi hôi.- Thịt có màu trắng, nhũn.- Đùi bị bầm. tụ máu bầm.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT GÀ, THỊT VỊT




Mã số: QLCL/TC-03
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
Đùi bẹ gà		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 500g- 700g- Màu trắng hồng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, sạch lông, còn da, không phao câu, không lẫn tạp chất, không dính mỡ nhiều.- Không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Mùi hôi.- Thịt có màu trắng, nhũn, tái.- Thịt bị bầm.
Gà công nghiệp bỏ đầu chân, cánh		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 1.7kg- 1.9kg- Màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có màu trắng hồng tự nhiên, có độ đàn hồi.- Gà nguyên con, bỏ chân, đầu, cánh, cổ (bỏ toàn bộ cổ, đến sát phần mình), không phao câu.- Không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.
Gà công nghiệp nguyên con		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: hơn 1,8kg - 2,2kg/ con- Màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, có độ đàn hồi.- Gà nguyên con không phao câu, không bầm, không tụ máu, sạch lông, làm sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi- Cơ thịt nhão.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG
THỊT GÀ, THỊT VỊT




Mã số: QLCL/TC-03
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
Gà công nghiệp bỏ đầu chân		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 1,6kg- 1,9kg/con- Da màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có màu trắng hồng tự nhiên, có độ đàn hồi.- Gà nguyên con, bỏ chân, đầu, cổ, phao câu.- Không bầm, không tụ máu, làm sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.
Gà tam hoàng nguyên con		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 1,1kg- 1,3kg/con- Da màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có độ đàn hồi.- Gà nguyên con không phao câu, sạch lông, không dính tạp chất.- Không bầm, không tụ máu, làm sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.- Còn nội tạng.
Gà tam hoàng bỏ đầu, chân		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 0,9kg - 1,3kg- Da màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có màu hồng tự nhiên, có độ đàn hồi.- Gà nguyên con, bỏ chân, đầu, cổ (bỏ toàn bộ cổ, đến sát phần thân), không phao câu, sạch lông.- Không bầm, không tụ máu, làm sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, bị bầm, còn nội tạng.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT GÀ, THỊT VỊT

Mã số: QLCL/TC-03
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
Gà tam hoàng bỏ đầu, chân, cánh		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 0,7kg-1kg.- Màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có màu hồng tự nhiên, có độ đàn hồi.- Gà nguyên con, bỏ chân, đầu, cánh, cổ (bỏ toàn bộ cổ, đến sát phần thân), không phao câu, sạch lông.- Không bầm, không tụ máu, làm sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, bị bầm, còn nội tạng.
Gà ta nguyên con		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 1.2kg- 2,3kg- Màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, có màu hồng tự nhiên, có độ đàn hồi.- Gà nguyên con, sạch lông, sạch nội tạng.- Không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.- Bị bầm, còn nội tạng- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.
Gà ta bỏ đầu chân		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 1,1kg.- Màu trắng vàng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, có màu hồng tự nhiên, có độ đàn hồi.- Gà nguyên con, sạch lông, bỏ đầu, chân, cổ (bỏ toàn bộ cổ, đến sát phần thân), không phao câu, sạch lông.- Không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.







TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT GÀ, THỊT VỊT

Mã số: QLCL/TC-03

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
Má đùi gà		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 500g-700g- Màu trắng hồng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, sạch lông, còn da, không phao câu, không lẫn tạp chất.- Không bầm, không tụ máu, tẻ sạch mỡ.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Mùi hôi.- Thịt có màu trắng, nhũn.- Thịt bị bầm.
Má đùi gà chặt		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 500g- 700g- Màu trắng hồng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, sạch lông, còn da, không phao câu, không lẫn tạp chất.- Không bầm, không tụ máu, tẻ sạch mỡ.- Chặt nhỏ làm 4.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Mùi hôi.- Thịt có màu trắng, nhũn.- Thịt bị bầm.
Má đùi gà không xương		<ul style="list-style-type: none">- Mùi đặc trưng.- Màu trắng vàng hoặc trắng hồng đặc trưng.- Cơ thịt có độ đàn hồi, làm sạch lông, còn da, không mỡ, không xương, không bầm, không tụ máu.	<ul style="list-style-type: none">- Mùi hôi.- Thịt có màu trắng, nhũn, tái.- Thịt bị bầm.
Xương gà		<ul style="list-style-type: none">- Lấy phần xương của bọng ức.- Màu trắng hồng tự nhiên.- Mùi tự nhiên.- Thịt chiếm 30% xương.- Không bầm, dập, không chặt.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT GÀ, THỊT VỊT

Mã số: QLCL/TC-03
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
Xương gà chặt		<ul style="list-style-type: none">- Lấy phần xương của bọng ức.- Màu trắng hồng tự nhiên.- Mùi tự nhiên.- Thịt chiếm 30% xương.- Không bầm, dập, chặt làm 3.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.
Ức gà fillet không da		<ul style="list-style-type: none">- Màu trắng vàng hoặc màu vàng tự nhiên.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có độ đàn hồi.- Không bầm, không tụ máu.- Thịt sạch da, mỡ.	<ul style="list-style-type: none">- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, có những dấu hiệu lạ, nhiều chấm đỏ.
Ức gà fillet còn da		<ul style="list-style-type: none">- Màu trắng vàng hoặc màu vàng tự nhiên.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt có độ đàn hồi.- Không bầm, không tụ máu.- Thịt sạch mỡ, còn da, sạch lông.	<ul style="list-style-type: none">- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, có những dấu hiệu lạ, nhiều chấm đỏ.
Vịt nguyên con		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: 1,8kg-2.8kg.- Da màu trắng vàng, thịt có màu hồng đậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng, không có mùi lạ.- Cơ thịt chắc, sạch lông, làm sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT GÀ, THỊT VỊT

Mã số: QLCL/TC-03

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
Vịt nguyên con, bỏ đầu chân		<ul style="list-style-type: none">- Quy cách: >1,8kg- 2,2kg- Da màu trắng vàng, thịt có màu hồng đậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng, không có mùi lạ.- Cơ thịt chắc, vịt nguyên con, bỏ đầu, bỏ chân, cổ, sạch lông, sạch nội tạng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu trắng nhạt.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.- Còn lông, không sạch nội tạng.