



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG
THỊT HEO

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



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG
THỊT HEO

Mã số: QLCL/TC-04
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 HEO

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

1. Mục đích

Đảm bảo chất lượng các mặt hàng thịt heo 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 heo 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 heo.
- 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
Ba chỉ, Ba rọi		<ul style="list-style-type: none">- Thịt nạc có màu đỏ tươi đến màu đỏ sậm. Mỡ màu trắng tự nhiên.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Miếng thịt có da, sạch lông trên da; mỡ, nạc dính liền nhau, lớp mỡ và nạc xen kẽ nhau, tỷ lệ nạc chiếm 70%, không có xương.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Thịt nạc màu hồng nhạt chuyển sang tái, mỡ trắng nhạt, thịt lạnh.- Mùi lạ, mùi ôi.- Cơ thịt nhão, thịt ướt.- Mỡ nạc rời rạc nhau.- Trên da chưa cạo sạch lông.- Thịt bị nhiễm sản phẩm “hạt gạo” (sản lợn gạo)



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

THỊT HEO





Mã số: QLCL/TC-04
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
Ba rọi rút sườn có da		<ul style="list-style-type: none">- Thịt nạc có màu đỏ tươi đến màu đỏ sậm. Mỡ màu trắng tự nhiên.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Miếng thịt có da, sạch lông trên da; mỡ, nạc dính liền nhau, lớp mỡ và nạc xen kẽ nhau, tỷ lệ nạc chiếm 80%, không còn xương.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Thịt nạc màu hồng nhạt chuyển sang tái, mỡ trắng nhạt, thịt lạnh.- Mùi lạ, mùi ôi.- Cơ thịt nhão, thịt ướt.- Thịt bị nhiễm sản phẩm “hạt gạo” (sản lợn gạo)
Gan xay		<ul style="list-style-type: none">- Màu đỏ sẫm đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Gan xay nát, nhuyễn, mềm.- Không dính tạp chất.	<ul style="list-style-type: none">- Màu tái nhạt.- Mùi hôi.- Dính tạp chất lạ.
Giò heo		<ul style="list-style-type: none">- Chân giò heo trước.- Thịt màu đỏ tươi đến đỏ sậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Sạch lông, móng.- Không bị tụ máu bầm	<ul style="list-style-type: none">- Thịt màu hồng nhạt đến tái.- Mùi ôi, mùi lạ.- Chân giò sau.- Chưa cạo sạch lông và móng.
Giò heo rút xương		<ul style="list-style-type: none">- Bắp chân giò heo trước, rút hết xương.- Thịt màu đỏ tươi đến đỏ sậm.- Làm sạch lông, sạch móng.- Không bị tụ máu bầm.	<ul style="list-style-type: none">- Thịt màu hồng nhạt đến tái, tụ máu bầm.- Mùi ôi, mùi lạ- Bắp giò còn xương.- Cạo lông chưa sạch
Huyết heo		<ul style="list-style-type: none">- Màu đỏ xám đến đỏ đen đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Huyết luộc chín, nóng.	<ul style="list-style-type: none">- Màu đen.- Mùi hôi.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT HEO

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




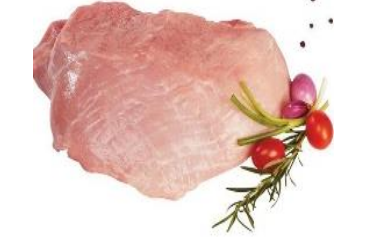
Mặt hàng	Hình ảnh minh họa	Đạt yêu cầu – Nhận hàng	Không đạt yêu cầu – Trả hàng
Luõi heo		<ul style="list-style-type: none">- Màu hồng đặc trưng.- Lấy phần luõi heo và cuống luõi.- Mùi đặc trưng.- Mềm, có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.
Mỡ heo		<ul style="list-style-type: none">- Mỡ màu trắng đặc trưng.- Mỡ tươi, nguyên khối.- Không bị bầm.- Mùi đặc trưng.	<ul style="list-style-type: none">- Mỡ màu vàng nhạt.- Mùi ôi, mùi lạ.- Bị bầm.
Mỡ heo xắt		<ul style="list-style-type: none">- Mềm, có độ đàn hồi, không bị bầm, có màu trắng ngà.- Xắt kích thước có bề rộng: 1 - 2cm.	<ul style="list-style-type: none">- Mỡ màu vàng nhạt.- Mùi ôi, mùi lạ.- Bị bầm.
Nạc dăm		<ul style="list-style-type: none">- Thịt nạc có màu đỏ tươi đến màu đỏ sậm, mùi đặc trưng.- Mỡ màu trắng tự nhiên.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Phần nạc nguyên khối, có những lớp mỡ không đều nhau bên trong khối thịt.- Trọng lượng khối từ 1 - 1.5kg, xẻ dọc khối thịt (sâu 85%).- Thịt không bị bầm, tụ máu bầm, áp se, mũ.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt chuyển sang tái.- Thịt bị nhiễm sản phẩm “hạt gạo” (sản lợn gạo)- Mùi lạ, mùi ôi.- Cơ thịt nhão, nhiều mỡ quanh khối thịt.- Thịt bị áp se, mũ, tụ máu bầm.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

THỊT HEO




Mã số: QLCL/TC-04
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
Nạc dăm cây		<ul style="list-style-type: none"> - Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi. - Phần nạc nguyên khối, có những lớp mỡ không đều nhau bên trong khối thịt. - Mỡ có màu trắng tự nhiên, không bị áp se, tụ mủ, tụ máu bầm. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách, chủng loại thịt. - Màu tái. - Mùi lạ, mùi ôi. - Cơ thịt nhão, nhiều mỡ quanh khối thịt. - Thịt bị nhiễm sản phẩm “hạt gạo” (sản lợn gạo) - Thịt bị áp se, mủ, tụ máu bầm.
Nạc dăm xắt		<ul style="list-style-type: none"> - Thịt nạc có màu đỏ tươi đến màu đỏ sậm. Mỡ màu trắng tự nhiên. - Mùi đặc trưng. - Cơ thịt chắc, khô, xắt thành từng miếng, thịt không bị bầm, tụ máu bầm. - Kích thước: 1 - 1.5cm/miếng. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách, chủng loại thịt. - Màu hồng nhạt chuyển sang tái. - Mùi lạ, mùi ôi. - Cơ thịt nhão, bị bầm. - Thịt bị nhiễm sản phẩm “hạt gạo” (sản lợn gạo)
Nạc dăm xay		<ul style="list-style-type: none"> - Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm. - Mùi đặc trưng. - Thịt khô, tươi. - Tỷ lệ thịt nạc và mỡ 80:20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách, chủng loại thịt. - Màu hồng nhạt đến tái. - Mùi lạ, mùi ôi. - Thịt nhão, không đúng tỷ lệ
Nạc đùi		<ul style="list-style-type: none"> - Màu thịt đỏ tươi đến màu sậm. - Mùi đặc trưng. - Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao. - Phần nạc nguyên khối, có những sợi gân bên 	<ul style="list-style-type: none"> - Không đúng quy cách, chủng loại thịt. - Màu hồng nhạt đến tái. - Mùi lạ, mùi ôi. - Cơ thịt nhão, thịt lạnh.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT HEO

Mã số: QLCL/TC-04
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">trong khối thịt.- Thịt nóng, tươi, không có vết đỏ bầm, không có mùi lạ, không có mỡ.	<ul style="list-style-type: none">- Thịt bị bầm.- Thịt bị nhiễm sản- “hạt gạo” (sản lợn gạo)
Nạc đùi xắt		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Xắt miếng mỏng, bề mặt miếng thịt khô, có độ dính, độ đàn hồi, không bị bầm.- Quy cách cắt: Theo yêu cầu khách hàng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão- Không có giấy kiểm dịch- Thịt bị nhiễm sản- “hạt gạo” (sản lợn gạo)
Nạc đùi xay		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Cơ thịt chắc, khô, có những sợi gân bên trong khối thịt.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, có mỡ nhiều.
Nạc đùi		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt nạc đỏ tươi đến đỏ sậm. Mỡ màu trắng đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao, thịt không bị bầm, tụ máu bầm.- Miếng thịt nguyên khối không da, mỡ, nạc dính liền nhau.- Bề mặt da sạch lông.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.- Da chưa cạo sạch lông.- Thịt bị chấm máu đỏ.- Thịt bị nhiễm sản- “hạt gạo” (sản lợn gạo)







TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

THỊT HEO

Mã số: QLCL/TC-04

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
Nạc đầu rỗng		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Miếng thịt nguyên khối, không da, không dính mỡ.- Khối thịt không bị bầm, tụ máu bầm.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, thịt lạnh.- Còn da, thịt tụ máu bầm.- Thịt bị nhiễm sản- “hạt gạo” (sản lợn gạo)
Óc heo		<ul style="list-style-type: none">- Màu hồng nhạt đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Mềm, nguyên khối, không bị vỡ, dính máu.- Không dính tạp chất lạ.	<ul style="list-style-type: none">- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Bị nát, vỡ.
Thịt nạc vai		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Miếng thịt nguyên khối, có những sợi gân bên trong khối thịt- Thịt không bị bầm, tụ máu bầm.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão.- Thịt bị nhiễm sản- “hạt gạo” (sản lợn gạo)
Thịt nách		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Miếng thịt nguyên khối, gồm da, mỡ, nạc.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, rời rạc.- Thịt bị nhiễm sản-



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

THỊT HEO





Mã số: QLCL/TC-04
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
			“hạt gạo” (sản lợn gạo)
Thịt thăn		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Thịt nguyên miếng, thịt nạc mềm, có lớp mỡ rất mỏng, không da.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, còn dính xương.- Thịt bị nhiễm sản phẩm “hạt gạo” (sản lợn gạo)
Tim heo		<ul style="list-style-type: none">- Màu tim đỏ sẫm đặc trưng, còn dính máu.- Mùi đặc trưng.- Mềm có độ đàn hồi.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu tái nhạt.- Mùi hôi.
Sườn cốt lết		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Thịt nguyên miếng lớn, không mỡ, có 20% xương trong khối thịt.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, tỷ lệ xương, mỡ nhiều hơn quy định.
Sườn cốt lết xắt miếng		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Thịt xắt miếng mỏng, không mỡ, có 20% xương trong khối thịt.- Quy cách cắt theo yêu cầu khách hàng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, tỷ lệ xương, mỡ nhiều hơn quy định.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT HEO

Mã số: QLCL/TC-04
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
Sườn non nguyên bẹ		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Bẹ sườn nguyên miếng lớn, thịt dính liền với xương. Tỷ lệ nạc chiếm 40% và mỡ 5%.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại thịt.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt mềm.- Thịt và xương tách rời. Tỷ lệ nạc và mỡ không đúng quy định.
Sườn non chặt		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.- Miếng chặt đều nhau, thịt dính với xương.- Quy cách cắt theo yêu cầu khách hàng.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão- Thịt và xương tách rời.
Sườn già		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Bẹ sườn nguyên miếng lớn, thịt dính với xương. Tỷ lệ nạc chiếm 30% và mỡ 5%.- Không lấy phần xương cổ, chỉ lấy phần bẹ sườn già.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, thịt lạnh, mỡ nhiều và ít nạc.
Sườn già chặt		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm đặc trưng.- Mùi đặc trưng.- Tỷ lệ nạc chiếm 30% và mỡ 5%.- Không lấy phần xương cổ, chỉ lấy phần bẹ	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Cơ thịt nhão, thịt



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT HEO

Mã số: QLCL/TC-04
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">sườn già.- Quy cách chặt theo yêu cầu khách hàng, miếng chặt đều nhau.	<ul style="list-style-type: none">lạnh, mỡ nhiều và ít nạc.
Xương ống		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Nguyên ống xương, tỷ lệ thịt khoảng 30%	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại..- Màu hồng nhạt đến tái- Mùi hôi- Tỷ lệ thịt không đạt yêu cầu
Xương mông		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mùi đặc trưng.- Nguyên miếng xương, tỷ lệ thịt khoảng 30%.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách, chủng loại.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Tỷ lệ thịt không đạt yêu cầu.
Xương đuôi		<ul style="list-style-type: none">- Màu thịt đỏ tươi đến đỏ sậm.- Mỡ màu trắng.- Mùi đặc trưng.- Độ dài xương, từ đuôi lấy khúc xương khoảng 20 cm.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.- Chiều dài xương không đạt yêu cầu.
Xương giá		<ul style="list-style-type: none">- Màu xương sáng, tươi.- Mùi đặc trưng.- Tỷ lệ thịt ít.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.



TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT HEO

Mã số: QLCL/TC-04
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 giá heo chặt		<ul style="list-style-type: none">- Màu xương sáng, tươi.- Mùi đặc trưng.- Tỷ lệ thịt ít.- Xương giá chặt làm 4.	<ul style="list-style-type: none">- Không đúng quy cách.- Màu hồng nhạt đến tái.- Mùi hôi.