



**TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG**  
**THỊT BÒ**

Mã số: QLCL/TC-05  
Sốát xét: 00  
Hiệu lực: 01/04/2023

**I. PHÊ DUYỆT BAN HÀNH**

<b>SOẠN THẢO</b>	<b>PHÊ DUYỆT</b>
<b>ĐÀM THỊ LAI</b>	<b>MAI TRƯỜNG ANH</b>

**II. LỊCH SỬ SỬA ĐỔI TÀI LIỆU**

<b>STT</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Sốát xét</b>	<b>Ngày ban hành</b>
01	Ban hành tiêu chuẩn	00	01/04/2023



# TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT BÒ

Mã số: QLCL/TC-05  
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 BÒ

Mã số: QLCL/TC-05  
Số xét: 00  
Hiệu lực: 01/04/2023

## 1. Mục đích

Đảm bảo chất lượng các mặt hàng thịt bò 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 bò 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 bò.
- 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
Bò phi lê		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm.</li><li>- Màu thịt đồng nhất từ ngoài đến bên trong khối thịt</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Thịt tươi, bề mặt thịt khô. Cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.</li><li>- Không còn mỡ, gân.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt hồng đến trắng nhạt.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh.</li></ul>
Bò nạm		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm. Mỡ màu vàng nhạt.</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Thịt tươi, bề mặt thịt khô. Cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.</li><li>- Lớp thịt và lớp gân mỡ xen nhau.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt hồng đến trắng nhạt.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>



# TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

## THỊT BÒ

Mã số: QLCL/TC-05

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
Bắp bò		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm</li><li>Mỡ màu vàng nhạt.</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Thịt tươi, bề mặt thịt khô. Cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.</li><li>- Nguyên bẹ bắp, có mỡ, gân.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt hồng đến trắng nhạt.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>
Chả bò		<ul style="list-style-type: none"><li>-Màu hồng nhạt</li><li>-Mùi bò đặc trưng.</li><li>-Vị ngọt dịu đặc trưng, không béo ngậy.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng chủng loại</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li></ul>
Gân bò trong		<ul style="list-style-type: none"><li>- Màu ngà trong, có 1 ít đỏ.</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Trạng thái tươi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh .</li></ul>
Huyết bò		<ul style="list-style-type: none"><li>- Huyết đông chín hoàn toàn.</li><li>- Có màu nâu đậm</li><li>- Không có mùi lạ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Còn phần máu chưa đông chín.</li><li>- Bị bể nát vụn.</li></ul>
Thăn bò		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm</li><li>Mỡ màu vàng nhạt.</li><li>- Thịt tươi, bề mặt thịt khô. Cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao.</li><li>- Lớp thịt và lớp gân mỡ xen nhau.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt tái, không đồng nhất màu.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>







# TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

## THỊT BÒ

Mã số: QLCL/TC-05

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
Thịt bò xắt		<ul style="list-style-type: none"><li>- Quy cách: &gt;3mm/miếng (tùy theo yêu cầu của khách hàng).</li><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm</li><li>- Màu thịt đồng nhất từ ngoài đến bên trong khối thịt</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Thịt tươi, bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt tái, không đồng nhất màu.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>
Thịt đùi bò		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm</li><li>- Màu thịt đồng nhất từ ngoài đến bên trong khối thịt</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Thịt tươi, bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao</li><li>- Không mỡ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt tái, không đồng nhất màu.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>
Thịt bò xay		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm.</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Thịt tươi, khối thịt khô, thịt xay rời.</li><li>- Tỷ lệ nạc mỡ = 80:20</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt tái, không đồng nhất màu.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>
Thịt bò viên		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt bò viên chín.</li><li>- Bò viên màu trắng xám đặc trưng.</li><li>- Mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mùi lạ, mùi ôi</li><li>- Viên bò bị chảy nhớt, vị chua</li></ul>



# TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THỊT BÒ

Mã số: QLCL/TC-05  
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
<b>Thịt cổ bò</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Phần thịt nằm trên cổ bò.</li><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm. Mỡ màu vàng nhạt.</li><li>- Mùi bò đặc trưng.</li><li>- Thịt tươi, bề mặt thịt khô, cơ thịt chắc, có độ đàn hồi cao</li><li>- Lớp mỡ và nạc xen kẽ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng quy cách, chủng loại.</li><li>- Màu thịt tái, không đồng nhất màu.</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>
<b>Xương ống bò</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Quy cách: 5 - 10cm/sườn (tùy theo yêu cầu của khách hàng).</li><li>- Thịt màu đỏ đến đỏ sẫm. Xương màu vàng nhạt tự nhiên</li><li>- Mùi bò đặc trưng</li><li>- Trạng thái tươi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Không đúng chủng loại</li><li>- Màu tái, màu nhạt</li><li>- Mùi ôi, mùi lạ</li><li>- Trạng thái không tươi hoặc bò đông lạnh</li></ul>