



Phú Lương, An Ninh Đông  
Tuy An – Phú Yên – Việt nam  
Tel No: 84 2573841584

**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM CƠ SỞ  
CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG**

TCCS: 04/BM/2023  
ban hành lần 1 ngày 4/5/2023



**CÔNG TY TNHH Hải Sản Bình Minh**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

Số: 02/QĐ-2023

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

v/v ban hành chi tiêu chất lượng cơ sở

Phú Yên, ngày 10 tháng 10 năm 2023

**QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc ban hành tiêu chuẩn chất lượng cho sản phẩm thực phẩm**

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH Hải Sản Bình Minh**

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;*

*Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;*

*Căn cứ giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh 4400407502 ngày 11 tháng 07 năm 2022 của Sở Kế hoạch Đầu tư tỉnh Phú Yên;*

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 50/2022/CN-CCTB, ngày cấp 01/11/2022  
Của chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung Bộ

*Căn cứ kết quả kiểm nghiệm số: 2072D/VS/23; 1645H/HH/23; 1645G/HH/23 của trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng 3*

*Xét đề nghị của phòng kinh doanh, phòng kỹ thuật và phân xưởng sản xuất.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành Tiêu chuẩn cơ sở số: TCCS 04/BM/2023

**Điều 2.** TCCS 04/BM/2023 áp dụng cho sản phẩm thịt cá ngừ đại dương

**Điều 3.** Phòng kinh doanh, phòng kỹ thuật, và phân xưởng sản xuất chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này kể từ ngày ký./.

**Nơi nhận:**

-Như Điều 3;

- Lưu: VT.

Phú Yên, ngày 10 tháng 10 năm 2023



*Phạm Văn Phong*



**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM- CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG  
04/BM/2023**

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng rắn
2	Màu sắc	Màu hồng đặt trung
3	Mùi vị	Mùi thơm đặc trưng, vị tự nhiên của thịt cá
4	Tạp chất lạ	Không có

**1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tài liệu tham chiếu
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>6</sup>	TCVN 5289:2006 TCVN 9778:2013 (L.cytogen)
2	<i>E. Coli</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>	
3	<i>Sta. aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>	
4	<i>Listeria monocytogene</i>	/25g	Không có	
5	<i>Salmonella</i>	CFU/g	Không có	
6	<i>V.parahaemolyticus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>	
7	<i>Vibrio. Cholera</i> /25g	/25g	Không có	

**1.3. Hàm lượng kim loại nặng:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Tài liệu tham chiếu
1	Cadmi	ppm	0.1	TCVN 5289:2006
2	Chì	ppm	0.5	
3	Thủy ngân	ppm	1.0	
4	Histamin	ppm	100.0	

**2. Thành phần cấu tạo:**

Thành phần: 100% cá ngừ đại dương



Phú Lương, An Ninh Đông  
Tuy An – Phú Yên – Việt Nam  
Tel No: 84 2573841584

**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM CƠ SỞ  
CÁ NGŨ ĐẠI DƯƠNG**

TCCS: 04/BM/2023  
ban hành lần 1 ngày 4/5/2023

**3. Thời hạn sử dụng:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất

**4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- Rã đông tự nhiên 20-30 p , luộc, gói, hầm tiêu...
- Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh, điều kiện bảo quản hợp vệ sinh và không có tác nhân gây ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

**5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:**

- Chất liệu bao bì:
  - + Bao gói bên ngoài: Thùng giấy cartons hoặc thùng xốp theo yêu cầu khách hàng
  - + Bao gói bên trong: Túi PA hoặc theo yêu cầu khách hàng
- Quy cách bao gói:
  - + 500g/túi PA, hút chân không từng túi hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
  - + Đóng thùng cartons: 10-20 kg/thùng hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

**6. Quy trình sản xuất:** (Xem Phụ lục đính kèm)

**7. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa**

Nhà máy sản xuất: CÔNG TY TNHH Hải Sản Bình Minh

Địa chỉ: thôn Phú Lương, An Ninh Đông, Tuy An, Phú Yên

*Phú Yên, ngày 10 tháng 10 năm 2023*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

*(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)*



*Phạm Loan Phong*