

HỘ KINH DOANH TRƯƠNG VINH TÁ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: Hũ tiêu Sa Đéc Kim Hồng

Các quá trình sản xuất cụ thể (1)	Chỉ tiêu kiểm soát (2)	Quy định kỹ thuật (3)	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu (4)	Phương pháp kiểm tra (5)	Biện pháp xử lý khi không đạt (7)	Ghi chú (8)
Tiếp nhận nguyên liệu	+ Các chỉ tiêu cảm quan (hình dạng, màu sắc, mùi,...)  + Các chỉ tiêu vi sinh, kim loại nặng.	+ Không bị sâu, bị thối, không bị sưng, mùi thơm tự nhiên  + Không bị nhiễm vi sinh, kim loại nặng.	Theo từng lô nguyên liệu	+ Lấy mẫu ngẫu nhiên quan sát bằng mắt.  + Cam kết của nhà cung cấp nguyên liệu.	+ Trả hàng về nhà cung cấp.  + Phiếu kiểm soát chất lượng định kỳ 2 lần/năm	
Ngâm nước âm - Xay	+ Thời gian + Vi sinh, men mốc nhiễm vào trong quá trình này ( dụng cụ chứa chưa được vệ sinh sạch) + Môi nguy vật lý: tóc, cát, đá, sạn,...) từ công nhân sản xuất	+ 2 đến 3 giờ tùy vào loại nguyên liệu và kinh nghiệm người làm. + Không bị nhiễm vi sinh, men mốc. + Không lẫn tạp chất	Theo từng lô nguyên liệu	+ Vệ sinh sạch sẽ dụng cụ tiếp xúc thực phẩm, vệ sinh công nhân theo quy định. + Lấy mẫu ngẫu nhiên quan sát bằng mắt.	+ Loại bỏ lô hàng	
Tráng – Phơi – Cát sợi	+ Nhiệt độ tráng + Thời gian phơi	+ Nhiệt độ 70 - 90 °C + Thời gian 04 giờ	Theo từng lô nguyên liệu	Kinh nghiệm người sản xuất	+ Loại bỏ lô hàng	
Đóng gói – Bảo quản	+ Nơi thoáng mát, khô ráo	+ Nơi thoáng mát, khô ráo	Theo từng lô nguyên liệu	Cảm quan		

Tp Cao Lãnh, ngày 24 tháng 7 năm 2023

Chủ bộ

Trương Vinh Tá