

Chánh Văn phòng Bộ, Chánh Thanh tra Bộ, các Vụ trưởng, Cục trưởng thuộc Bộ, Hội đồng quản trị và Tổng giám đốc Tổng công ty Thiết bị kỹ thuật điện, Giám đốc Công ty Dây và Cáp điện Việt Nam, Hội đồng quản trị và Giám đốc Công ty trách nhiệm hữu hạn nhà nước một thành viên Dây và Cáp điện Việt Nam chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG NGHIỆP

Thủ trưởng

Đỗ Hữu Hào

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN
NÔNG THÔN**

**QUYẾT ĐỊNH của Bộ trưởng Bộ
Nông nghiệp và Phát triển
nông thôn số 48/2004/QĐ-BNN
ngày 11/10/2004 về việc ban
hành Tiêu chuẩn về thịt lợn
lạnh đông xuất khẩu.**

**BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

*Căn cứ Nghị định số 86/2003/NĐ-CP
ngày 18 tháng 7 năm 2003 của Chính
phủ quy định chức năng, nhiệm vụ,
quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông
nghiệp và Phát triển nông thôn;*

*Căn cứ Nghị định số 86/CP ngày 08
tháng 12 năm 1995 của Chính phủ quy
định phân công trách nhiệm quản lý
nhà nước về chất lượng hàng hóa;*

*Căn cứ Quyết định số 135/QĐ-BNN-
KHCN ngày 01 tháng 10 năm 1999 của
Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển
nông thôn ban hành về việc ban hành
Quy chế lập, xét duyệt và ban hành Tiêu
chuẩn ngành;*

*Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học
Công nghệ,*

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm Quyết định này
các Tiêu chuẩn ngành sau:

1. 10 TCN - 597 - 2004: Thịt lợn cắt
lạnh đông xuất khẩu;

2. 10 TCN - 598 - 2004: Thịt lợn mảnh
nửa con lạnh đông xuất khẩu.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực
sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 3. Các Chánh văn phòng, Vụ
trưởng Vụ Khoa học Công nghệ, Thủ
trưởng các đơn vị liên quan chịu trách
nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thủ trưởng

Bùi Bá Bổng

**TIÊU CHUẨN NGÀNH
THỊT LỢN CẮT LẠNH ĐÔNG
XUẤT KHẨU**

Frozen cut pork for export

1. Phạm vi điều chỉnh 10 TCN 597 - 2004

Ban hành kèm theo Quyết định số 48/2004/QĐ-BNN ngày 11 tháng 10 năm 2004.

Tiêu chuẩn này quy định yêu cầu kỹ thuật, lấy mẫu, phương pháp thử, bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển thịt lợn cắt lạnh đông xuất khẩu và được áp dụng cho các cơ sở tham gia xuất khẩu thịt lợn cắt lạnh đông thuộc mọi thành phần kinh tế trong phạm vi cả nước.

2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Thịt lợn cắt lạnh đông xuất khẩu phải sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.

2.2. Nguyên liệu

2.2.1. Thịt lợn cắt lạnh đông được chế biến từ lợn thịt, nhiều máu ngoại, lợn ngoại, có độ tuổi từ 6 đến 8 tháng, khối lượng hơi phải đạt từ 80 - 110 kg và đạt yêu cầu vệ sinh thú y theo quy định của Pháp lệnh Thú Y.

2.2.2. Không sử dụng những con lợn bị bệnh ngoài da, dị dạng, bầm dập, gãy chân.

2.2.3. Việc vận chuyển lợn phải đảm bảo vệ sinh thú y, nhẹ nhàng. Xe vận chuyển lợn phải thoáng mát. Không vận chuyển lợn vào thời gian nắng nóng.

2.2.4. Chuồng nhốt lợn chờ giết mổ phải thoáng mát, nên chuồng không trơn, đảm bảo vệ sinh thú y. Không nhốt lợn quá mật độ quy định.

2.2.5. Lợn trước khi đưa vào giết mổ phải nghỉ ngơi, nhịn ăn 24 giờ, cho uống nước sạch hoặc nước muối (NaCl) nồng độ 1% và phải được tắm sạch.

2.3. Bán thành phẩm (Lợn mảnh nửa con)

Lợn mảnh nửa con dùng để chế biến thịt lợn cắt lạnh đông phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Đầu được cắt bỏ ngang đốt sống cổ số một (đốt Atlas), không có cẳng chân, đuôi, lá mỡ, nội tạng;

- Mảnh được xẻ dọc chính giữa xương sống, để nguyên cơ hoành và thăn nội;

- Sạch lông, không bầm dập, tụ máu và có tạp chất lạ;

- Khối lượng tịnh mỗi mảnh không nhỏ hơn 25kg;

- Lợn mảnh ở dạng tươi hoặc được làm mát ở nhiệt độ 0°C - 4°C, thời gian không quá 48 giờ;

- Không sử dụng thịt lợn mảnh đã qua lạnh đông.

2.4. Thành phẩm:

2.4.1. Từ mảnh lợn nửa con ở mục 2 được phân làm ba phần (xem Hình vẽ ở Phụ lục). Mỗi phần được xác định như sau:

- Phần trước (I): từ đốt sống cổ số một đến đốt sống giữa xương sườn số 4 và số 5 theo đường cắt vuông góc với đường sống lưng.

- Phần giữa (II): tiếp giáp phần trước đến giáp với đường cắt vuông góc với đốt xương sống cùng theo chiều dài thân thịt.

- Phần sau (III): là phần còn lại và kèm theo thăn nội (thăn chuột).

2.4.2. Từ mỗi phần thịt được pha lọc bỏ xương, da, bớt mỡ hoặc không bỏ xương, da, mỡ thu được các dạng sản phẩm thịt xuất khẩu như sau:

- Phần trước (I) thu được:
- + Thịt cổ vai (Thịt vai)
- + Thịt đùi trước

- Phần giữa (II) thu được:

- + Thịt thăn
- + Thịt bụng (thịt ba chỉ)
- Phần sau (III) thu được:
- + Thịt đùi sau (thịt mông)

2.4.3. Độ dày mỡ phần dính kèm với thịt nạc, khối lượng từng mảnh thịt, tỷ lệ phần trăm các loại thịt trong lô hàng theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.

2.4.4. Các chỉ tiêu chất lượng của thịt cất lạnh đông xuất khẩu phải đáp ứng các quy định trong Bảng sau:

Chỉ tiêu	Yêu cầu
2.4.4.1. Cảm quan	
2.4.4.1.1. Trạng thái lạnh đông	
a) Dạng bên ngoài	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên mảnh thịt được gói kín, gọn, đẹp trong màng mỏng PE; - Cho phép có ít tuyết ở mặt ngoài khối thịt; - Không cho phép thịt có băng đá, cháy lạnh, tiết dịch, cấp đông trên một lần và tạp chất lạ.
b) Trạng thái	<ul style="list-style-type: none"> - Mỗi mảnh thịt là một khối định hình, đông cứng, đanh.
c) Màu sắc	<ul style="list-style-type: none"> - Thịt màu hồng đỏ tươi, mỡ màu trắng đục, da màu trắng hồng, tủy xương ống màu hồng.
2.4.4.1.2. Trạng thái giải đông.	
a) Dạng bên ngoài	<ul style="list-style-type: none"> - Phải nguyên mảnh thịt, hình dáng gọn, đẹp, không có, tụ máu, hạch lâm ba, lông rời và các tạp chất lạ hoặc để nguyên xương, da và mỡ.
b) Trạng thái	<ul style="list-style-type: none"> - Thịt chắc, dai, có độ đàn hồi tốt, mặt thịt không ướt; - Mỡ mềm mại, tủy bám vào thành của xương ống.
c) Màu sắc	<ul style="list-style-type: none"> - Mỡ màu trắng đục và da màu trắng hồng; - Tủy xương ống màu hồng; - Không cho phép thịt, da, mỡ, xương, tủy bị biến màu.

2.4.4.1.3. Trạng thái làm chín a) Mùi vị	- Thịt có mùi thơm, vị ngọt đậm đặc trưng của sản phẩm. - Không cho phép thịt có mùi ôi, chua, khét và mùi lạ.
b) Nước luộc thịt	Thơm, trong, có váng mỡ to.
2.4.4.2. Các chỉ tiêu lý, hóa	
2.4.4.2.1. Nhiệt độ tâm sản phẩm:	Không cao hơn (-12 ⁰ C)
2.4.4.2.2. Hàm lượng NH ₃ , H ₂ S, độ pH, Phản ứng nước luộc thịt với CuSO ₄	Theo TCVN 7047 - 2002
2.4.4.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật	Theo TCVN 7047: 2002.
2.4.4.4. Dư lượng các kim loại nặng	Theo TCVN 7047: 2002.
2.4.4.5. Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật	Theo TCVN 7047: 2002.
2.4.4.6. Dư lượng thuốc thú y	Theo TCVN 7047: 2002.
2.4.4.7. Dư lượng độc tố nấm Aflatoxin B1	Theo TCVN 7047: 2002.
2.4.4.8. Dư lượng hoóc mon	Theo TCVN 7047: 2002

3. Lấy mẫu

Việc lấy mẫu thực hiện theo TCVN 4833 - 1: 2002; 4833 - 2: 2002

4. Phương pháp thử

Áp dụng phương pháp thử quy định trong TCVN 7047: 2002

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

5.1. Đóng gói

5.1.1. Bao bì

a) Màng mỏng PE (pôlyetylen) và bao PP (pôlyprôpylen) theo quy định trong TCN: 509 - 2002.

b) Thùng carton và đai nẹp nhựa thực hiện theo quy định trong TCN 508 - 2002.

5.1.2. Đóng gói

- Mỗi mảnh thịt được gói kín, gọn, đẹp trong màng mỏng PE.

- Các gói thịt cùng loại sau khi đã được cấp đông, đóng trong túi PE, đựng trong thùng carton hoặc bao PP. Trong mỗi thùng carton hoặc bao PP phải có dấu kiểm soát giết mổ của Thú y.

- Khối lượng tịnh của thịt lợn cắt trong mỗi thùng carton hoặc mỗi bao PP theo sự thỏa thuận giữa người mua và người bán.

- Thùng carton phải đai nẹp chắc chắn bằng hai đai ngang và hai đai dọc, bao PP được khâu kín đảm bảo chắc chắn trong quá trình vận chuyển.

5.2. Ghi nhãn

- Nội dung và ngôn ngữ ghi nhãn thực hiện các quy định của Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30 tháng 8 năm 1999 của Thủ tướng Chính phủ ban hành về quy chế Ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu.

- Nhãn hiệu trên bao bì phải rõ ràng, không phai, nhòe, bằng loại mực có độ bám dính tốt ở nhiệt độ -18°C đến -22°C và không có mùi làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5.3. Bảo quản

- Thịt lợn cắt lạnh đông được bảo quản trong kho lạnh chuyên dùng, không có mùi lạ và bảo đảm vệ sinh để chứa hàng thực phẩm. Nhiệt độ của kho lạnh trong khi bảo quản thịt lợn cắt phải đạt từ -18°C đến -22°C .

- Hàng xếp trong kho phải có bục kê cách mặt sàn kho 0,3 m, cách tường 0,5 m, cách dàn lạnh 0,5 m, cách trần 0,7 m, có hàng lối để không khí lạnh lưu thông và tiếp xúc đều với sản phẩm.

- Thời gian bảo quản thịt lợn cắt lạnh đông không quá 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.4. Phương tiện vận chuyển

- Thịt lợn cắt lạnh đông phải được vận chuyển bằng xe lạnh, container lạnh

hoặc tàu lạnh chuyên dùng. Phương tiện vận chuyển không được có mùi lạ và bảo đảm vệ sinh chứa hàng thực phẩm.

- Nhiệt độ phòng lạnh của xe, container lạnh, hầm lạnh của tàu trong quá trình vận chuyển thịt lợn cắt phải đạt từ -18°C đến -22°C .

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thứ trưởng

Bùi Bá Bổng

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỊT LỢN MẢNH NỬA CON LẠNH ĐÔNG XUẤT KHẨU

Frozen half carcass pork for export

1. Phạm vi điều chỉnh 10 TCN 598 2004

Ban hành kèm theo Quyết định số 48/2004/QĐ-BNN ngày 11 tháng 10 năm 2004.

Tiêu chuẩn này quy định yêu cầu kỹ thuật, phương pháp lấy mẫu, phương pháp thử, đóng gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển thịt lợn mảnh nửa con lạnh đông xuất khẩu và được áp dụng cho các cơ sở tham gia xuất khẩu thịt lợn mảnh nửa con lạnh đông thuộc mọi thành phần kinh tế trong phạm vi cả nước.

2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Thịt lợn mảnh nửa con lạnh đông xuất khẩu phải sản xuất theo đúng quy

trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.

2.2. Nguyên liệu

2.2.1. Thịt lợn mảnh nửa con được chế biến từ lợn thịt, nhiều máu ngoại, lợn ngoại, có độ tuổi từ 6 - 8 tháng, khối lượng hơi đạt từ 80 - 110kg và đạt yêu cầu vệ sinh thú y theo quy định của Pháp lệnh Thú y.

2.2.2. Không sử dụng những con lợn bị bệnh ngoài da, dị dạng, bầm dập, gãy chân.

2.2.3. Việc vận chuyển lợn phải đảm bảo vệ sinh thú y, nhẹ nhàng. Xe vận

chuyển lợn phải thoáng mát. Không vận chuyển lợn vào thời gian nắng nóng.

2.2.4. Chuồng nhốt lợn chờ giết mổ phải thoáng mát, nền chuồng không trơn và đảm bảo vệ sinh thú y. Không nhốt lợn quá mật độ quy định.

2.2.5. Lợn trước khi đưa vào giết mổ phải nghỉ ngơi, nhịn ăn 24 giờ, cho uống nước sạch hoặc nước muối (NaCl) nồng độ 1% và phải được tắm sạch.

2.3. Thành phẩm:

Các chỉ tiêu chất lượng của thịt lợn mảnh nửa con lạnh đông được quy định trong Bảng sau:

Chỉ tiêu	Yêu cầu
<p>2.3.1. Cảm quan</p> <p>2.3.1.1. Trạng thái lạnh đông</p> <p>a) Dạng bên ngoài</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cắt bỏ đầu ngang đốt sống cổ số một (đốt Atlas), bỏ cẳng chân, đuôi, lá mỡ và nội tạng; - Mảnh được xẻ dọc chính giữa xương sống và bỏ tủy sống; - Đường mổ dọc bụng phải thẳng, để nguyên cơ hoành và thăn nội (thăn chuột); - Lợn mảnh phải sạch và có hình dáng tự nhiên của sản phẩm; - Trên mỗi mảnh lợn phải đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định của Thú y. - Cho phép bên ngoài sản phẩm có dấu hiệu kiểm tra Thú y và tuyết nhẹ rải rác; - Không cho phép đối với sản phẩm: <ul style="list-style-type: none"> + Có bệnh ngoài da, xước, rách da, sót lông, gãy xương, bầm dập mô cơ, tụ máu; + Thịt bị cháy lạnh, có băng đá, bị mốc; + Mảnh lợn bị biến dạng; + Cáp đông trên 1 lần, bị rã đông và có tạp chất lạ;
b) Trạng thái	<ul style="list-style-type: none"> - Mảnh lợn đông cứng, đánh; - Tủy xương ống đông cứng.
c) Màu sắc	<ul style="list-style-type: none"> - Da màu trắng đến phớt hồng; - Mỡ màu trắng đục; - Thịt màu hồng đỏ tươi.

09685731

<p>2.3.1.2. Trạng thái giải đông</p> <p>a) Trạng thái</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Thịt chắc dai, có độ đàn hồi tốt, mặt thịt mịn không ướt; - Mỡ định hình, mềm mại; - Da dai, túy bám vào xương ống và định hình. Túy không bị vữa và không bong ra khỏi xương.
<p>b) Màu sắc</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Da màu trắng đến trắng hồng; - Mỡ màu trắng đục; - Thịt màu hồng đỏ đặc trưng của sản phẩm; - Túy ở xương ống màu hồng nhạt.
<p>2.3.1.3. Trạng thái khi làm chín</p> <p>a) Mùi vị</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Thịt có mùi thơm, ngọt đậm đặc trưng của sản phẩm; - Không cho phép thịt, túy có mùi ôi, chua, khét và mùi lạ.
<p>b) Nước luộc thịt</p>	<p>Thơm, trong, có váng mỡ to.</p>
<p>2.3.2. Các chỉ tiêu lý, hóa</p>	
<p>2.3.2.1. Khối lượng tịnh mỗi mảnh lợn sau khi cấp đông</p>	<p>Không nhỏ hơn 25 kg</p>
<p>2.3.2.2. Nhiệt độ tâm sản phẩm đo ở đùi sau với độ sâu 6cm không cao hơn</p>	<p>- 12⁰C</p>
<p>2.3.2.3. Độ dày mỡ lưng kể cả da, đo thẳng vuông góc từ da trở lên đốt xương sống lưng ứng giữa xương sườn số 6 và 7</p>	<p>Không lớn hơn 4 cm</p>
<p>2.3.2.4. Hàm lượng NH₃, H₂S, độ pH, phản ứng nước luộc thịt với CuSO₄</p>	<p>Theo TCVN 7047: 2002.</p>
<p>2.3.3. Các chỉ tiêu sinh vật</p>	<p>Theo TCVN 7047: 2002.</p>
<p>2.3.4. Dư lượng kim loại nặng</p>	<p>Theo TCVN 7047: 2002.</p>
<p>2.3.5. Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật</p>	<p>Theo TCVN 7047: 2002</p>
<p>2.3.6. Dư lượng thuốc thú y</p>	<p>Theo TCVN 7047: 2002</p>
<p>2.3.7. Dư lượng độc tố nấm Aflatoxin B1</p>	<p>Theo TCVN 7047: 2002</p>
<p>2.3.8. Dư lượng hooc mon</p>	<p>Theo TCVN 7047: 2002</p>

3. Lấy mẫu

Việc lấy mẫu thực hiện theo TCVN 4833 - 1: 2002; 4833 - 2 : 2002.

4. Phương pháp thử

Áp dụng theo TCVN 7047: 2002.

5. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

5.1. Đóng gói

5.1.1. Bao bì:

Sử dụng túi polyetylen (PE) và bao Polypropylen (PP) theo TCN: 509 - 2002.

5.1.2. Đóng gói

Mỗi mảnh lợn nửa con sau khi cấp đông được đóng gói kín trong túi PE, bọc ngoài là bao PP, khâu kín, đảm bảo chắc chắn trong quá trình vận chuyển.

5.2. Ghi nhãn

- Nội dung và ngôn ngữ ghi nhãn thực hiện các quy định của Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30 tháng 8 năm 1999 của Thủ tướng Chính phủ ban hành về Quy chế Ghi nhãn hàng hóa lưu thông trong nước và hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu.

- Nhãn hiệu trên bao PP phải rõ ràng bằng mực màu xanh cô ban, có độ bám dính tốt ở -18°C đến -22°C và không có mùi làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

5.3. Bảo quản

- Thịt lợn mảnh lạnh đông được bảo quản trong kho lạnh chuyên dùng. Kho lạnh không được có mùi lạ và phải bảo đảm vệ sinh để chứa hàng thực phẩm. Nhiệt độ của kho lạnh trong khi bảo quản thịt lợn mảnh phải đạt từ -18°C đến -22°C .

- Sản phẩm xếp trong kho phải có bục kê cách mặt sàn kho 0,3 m, cách tường 0,5 m, cách dàn lạnh 0,5 m, cách trần 0,7 m và có hàng lối để bảo đảm không khí lạnh lưu thông và tiếp xúc đều với sản phẩm.

- Thời gian bảo quản thịt lợn mảnh nửa con lạnh đông không quá 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.4. Phương tiện vận chuyển

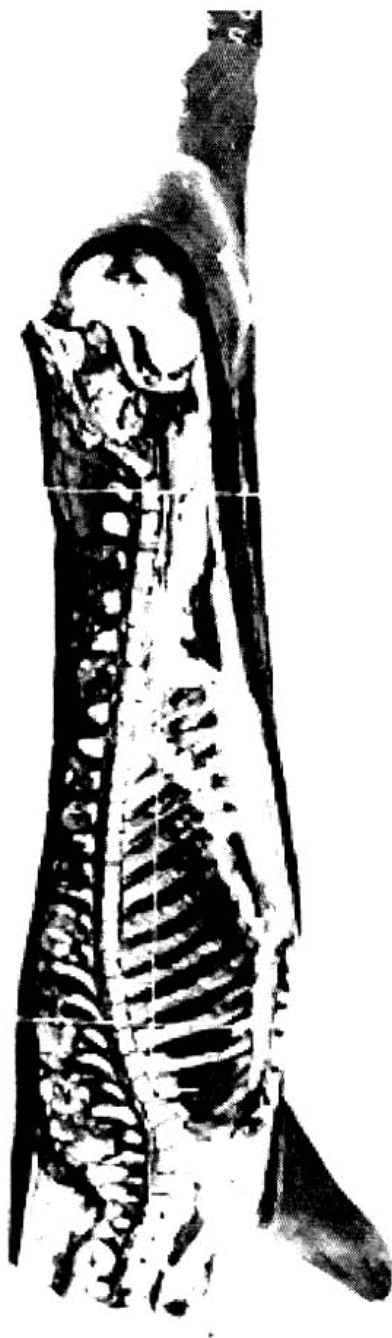
- Thịt lợn mảnh nửa con lạnh đông xuất khẩu phải được vận chuyển bằng xe lạnh, container lạnh hoặc tàu lạnh chuyên dùng. Phương tiện vận chuyển không được có mùi lạ và đảm bảo vệ sinh chứa hàng thực phẩm.

- Nhiệt độ phòng lạnh của xe, container lạnh, hầm lạnh của tàu trong quá trình vận chuyển thịt lợn mảnh phải đạt từ -18°C đến -22°C .

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thứ trưởng

Bùi Bá Bổng

Phụ lục

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Điện thoại: 04.8233947; 08044417

Fax: 08044517

Email: congbaovpcp@yahoo.com

In tại Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 5.000 đồng

09685731

LawSoft * Tel: +84-8-3845 6684 * www.ThuVienPhapLuat.com