

TCCS

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

**CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI THIÊN
PHÁT**

**ĐỊA CHỈ: ÁP TÂN THUẬN, XÃ BÌNH ĐỨC, HUYỆN CHÂU THÀNH,
TỈNH TIỀN GIANG
ĐIỆN THOẠI : 073.3953185 * FAX: 073.3953679**

TCCS 01:2015/TPTG

**THỨC ĂN CHĂN NUÔI – BỘT CÁ
YÊU CẦU KỸ THUẬT**

TIỀN GIANG – 2015

LỜI NÓI ĐẦU

TCCS 01:2015/TPTG do CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ TM THIÊN PHÁT
biên soạn và ban hành.

Quyết định ban hành số 01/QĐ ngày 16 tháng 3 năm 2015 của Giám đốc Công ty.



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI THIÊN PHÁT

**THỨC ĂN CHĂN NUÔI- BỘT CÁ
YÊU CẦU KỸ THUẬT****1. Phạm vi áp dụng:**

Bột Cá tra là sản phẩm làm từ phụ phẩm cá tra sản xuất ra để phục vụ cho thức ăn chăn nuôi.

2. Tiêu chuẩn trích dẫn

TCVN 4325-86 Thức ăn chăn nuôi. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu

TCVN 4326-86 Thức ăn chăn nuôi. Phương pháp xác định độ ẩm

TCVN 4327-86 Thức ăn chăn nuôi. Phương pháp xác định hàm lượng tro

TCVN 4328-86 Thức ăn chăn nuôi. Phương pháp xác định Nitơ và protein thô

TCVN 4330-86 Thức ăn chăn nuôi. Phương pháp xác định Natri Clorua

TCVN 4331-86 Thức ăn chăn nuôi: Phương pháp xác định hàm lượng chất béo thô

TCVN 4829: 2001 Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về phương pháp phát hiện Salmonella

TCVN 6846: 2001 Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về định lượng E.coli giả định – kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.

3. Yêu cầu kỹ thuật .**3.1 Chỉ tiêu cảm quan.**

Các chỉ tiêu cảm quan của bột cá theo đúng quy định trong bảng 1

Bảng 1.

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. MÀU SẮC	Màu vàng nâu nhạt.
2. MÙI	Có mùi đặc trưng của bột cá, không có mùi mốc, mùi hôi hoặc mùi lạ
3. TRẠNG THÁI BÊN NGOÀI	Toi, không vón cục, không có sâu mọt, không mốc, không lẫn vật lạ
4. ĐỘ MỊN	Bột cá phải lọt qua lỗ sàng 3,00 mm, phần còn lại trên sàng không vượt quá 5%



3.2 Chỉ tiêu lý hóa.

Các chỉ tiêu lý hóa của bột cá theo đúng quy định trong bảng 2.

Bảng 2.

TÊN CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1. Hàm lượng Protein thô, % min.	≥60
2. Hàm lượng Béo, % max.	≤13
3. Độ Ẩm, % max.	≤8
4. Hàm lượng Muối natri clorua, % max.	≤2
5. Hàm lượng Tro (Ash) , % max.	≤23
6. Hàm lượng Nito bay hơi tổng số tính theo mg/100g max(TVBN)	≤80
7. Melamine	Không phát hiện
8. Salmonella	Không phát hiện

3.3 Chỉ tiêu vi sinh.

Bột cá không có Samonella,E.coli,các độc tố nấm mốc và các chất độc hại,dư lượng chất

Bảo quản và chất nhiễm bản khác không vượt quá mức tối đa cho phép theo quy định hiện hành.

4. Phương pháp thử.

- 4.1 Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu theo TCVN 4325-2001.
- 4.2 Xác định hàm lượng protein thô theo TCVN 4331-2001.
- 4.3 Xác định hàm lượng tro theo TCVN 4327-2007.
- 4.4 Xác định độ ẩm theo TCVN 4326-2001.
- 4.5 Xác định hàm lượng natri clorua theo TCVN 4330-2001.
- 4.6 Xác định hàm lượng chất béo thô theo TCVN 4331-2001.
- 4.7 Xác định Salmonella theo TCVN 4829: 2001.

5. Bao gói, bảo quản và vận chuyển .

5.1 Bao gói.

Bột cá được đóng bao gói kín,khối lượng tịnh là 50kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5.2 Ghi nhãn.

Trên nhãn hàng hóa ghi đầy đủ những nội dung chính sau đây:

- Tên hàng hóa : Bột Cá

13-C
TY
HỮU
THUẬN
PH
NH-F

- Tên và địa chỉ cơ sở .
- Các chỉ tiêu chất lượng.
- Khối lượng tịnh.
- Ngày sản xuất.
- Hạn sử dụng.

5.3 Bảo quản.

Bột cá thành phẩm phải được bảo quản ở trong kho khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát.

Thời gian bảo quản sản phẩm: không quá 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

5.4 Vận chuyển.

Phương tiện vận chuyển bột cá phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, tránh được mưa, nắng.

Khi bốc dỡ bao chứa bột cá phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh.

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ
THƯƠNG MẠI THIÊN PHÁT

Số: 01/ QĐ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Tiền Giang, ngày 16 tháng 3 năm 2015

GIÁM ĐỐC CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI THIÊN PHÁT

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;
- Căn cứ Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 09 năm 2007 của Bộ Khoa học Công nghệ V/v hướng dẫn về xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;
- Theo yêu cầu về hoạt động sản xuất, kinh doanh của Công ty Thiên Phát.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1 : Nay ban hành và đưa vào áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS 01:2015/TPTG thức ăn gia súc – Bột cá - Yêu cầu kỹ thuật .

Điều 2 : Tiêu chuẩn trên đây có hiệu lực kể từ ngày ký và là cơ sở để kiểm tra chất lượng trong quá trình sản xuất, công bố tiêu chuẩn chất lượng hàng hóa và ký kết hợp đồng kinh tế.

Điều 3 : Ông (Bà) phụ trách xưởng sản xuất và các bộ phận liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi nhận:

- Như Điều 3.
- Lưu công ty

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Hân



CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM HÀNG HÓA

Số: 01/2015/CBTCCL

Doanh nghiệp: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI THIÊN PHÁT.**

Địa chỉ: Ấp Tân Thuận, Xã Bình Đức, Huyện Châu Thành, Tỉnh Tiền Giang.

Điện thoại :073.3953185

Fax: 073.3953679

CÔNG BỐ

1.Tiêu chuẩn (Số hiệu và tên tiêu chuẩn) :

**TCCS 01:2015/TPTG THỨC ĂN CHĂN NUÔI – BỘT CÁ
YÊU CẦU KỸ THUẬT**

2.Áp dụng cho sản phẩm, hàng hóa (tên, kiểu, loại, mã số hàng hóa):

BỘT CÁ

3.Doanh nghiệp cam kết, sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hóa theo đúng tiêu chuẩn công bố nêu trên.

Tiền Giang, ngày 16 tháng 3 năm 2015.

