

**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 02:2015/TPTG**

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



**TIỀN GIANG - 2015**

**LỜI NÓI ĐẦU**

TCCS 02:2015/TPTG do CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ TM THIÊN PHÁT  
biên soạn và ban hành.

Quyết định ban hành số 02/QĐ ngày 16 tháng 03 năm 2015 của Giám đốc Công ty.

348  
G T  
EM  
M T  
EN  
24

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

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI THIÊN PHÁT

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 02:2015 /TPTG

THỨC ĂN CHĂN NUÔI- MỠ CÁ

YÊU CẦU KỸ THUẬT

**1. Mục đích và Phạm vi áp dụng**

Mỡ Cá là sản phẩm làm từ phụ phẩm Cá Tra sản xuất ra để phục vụ cho thức ăn chăn nuôi.

**2. Yêu cầu kỹ thuật .**

**2.1 Chỉ tiêu cảm quan.**

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

*Bảng 1.*

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. MÀU SẮC	Màu vàng, nhũ trong trắng.
2. MÙI	Có mùi tanh đặc trưng của cá, không có mùi khét, mùi hôi hoặc mùi lạ
3. TRẠNG THÁI BÊN NGOÀI	Lỏng hoặc đông sệt.
4. TẠP CHẤT	Không lẫn vật lạ.

**2.2 Chỉ tiêu lý hóa.**

Các chỉ tiêu lý hóa của Mỡ Cá theo đúng quy định trong bảng 2.

Bảng 2.

TÊN CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1. Chỉ số Acid(AV) % max.	3
2. Hàm lượng Béo, % max.	98
3. Độ Ẩm, % max.	0.5
4. Chỉ số xà phòng hóa, % max.	200
5. Chỉ số Peroxide, % max.	2
6. Chỉ số Iod, % min	60

### 3. Chỉ tiêu vi sinh.

Mỡ cá không nhiễm Samonella, E.coli, các chất độc hại.

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 chỉ số Acid theo TCVN 6127:2010.

4.3 Xác định hàm lượng Béo theo TCVN 6127:2010.

4.4 Xác định độ ẩm theo TCVN 6120:-2007.

4.5 Xác định chỉ số Peroxide theo TCVN 6121:-2010.

4.6 Xác định chỉ số Iod theo TCVN 6122:2010.

### 5. Bao gói, bảo quản và vận chuyển.

#### 5.1 Bao gói, Ghi nhãn.

*Không áp dụng.*

#### 5.2 Bảo quản.

Mỡ cá được bảo quản ở trong các bồn chứa lớn, sạch sẽ.

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

#### 5.3 Vận chuyển.

Phương tiện vận chuyển Mỡ cá phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, tránh được mưa, và đảm bảo yêu cầu vệ sinh thú y..



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ  
THƯƠNG MẠI THIÊN PHÁT

Số/No: 02/QĐ

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

Tiền Giang, ngày 16 tháng 03 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 02:2015/TPTG thức ăn gia súc – Mỡ 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.



*Nguyễn Chi Hân*

NGI

# CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM HÀNG HÓA

Số: 02/2015/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 02:2015/TPTG THỨC ĂN CHĂN NUÔI – MỠ CÁ  
YÊU CẦU KỸ THUẬT**

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

### MỠ 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 03 năm 2015.

  
*Nguyễn Chí Hoàn*