

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGẠN

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

SẢN PHẨM: Enzyme vãi Kim Ngân

Mã hiệu: EV.26

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 01/01/2026

Thời gian lưu: 02 năm

Quy định hủy: Cắt, xé, đốt

PHÊ DUYỆT TÀI LIỆU

Nội dung	Biên soạn	Kiểm tra	Phê duyệt
Họ và tên	Bạch Kim Ngân	Bạch Kim Ngân	Bạch Kim Ngân
Chức danh	Giám đốc	Giám đốc	Giám đốc
Chữ ký			
Ngày phê duyệt			01/01/2026

QUY TRÌNH TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

BẢNG THEO DÕI SỬA ĐỔI, BỔ SUNG

Lần sửa đổi	Trang/mục	Nội dung sửa đổi, bổ sung	Ngày áp dụng	Người phê duyệt
01	Ban hành lần đầu	Ban hành mới tài liệu	01/01/2026	Bạch Kim Ngân

TÀI LIỆU NÀY ĐƯỢC PHÂN PHÁT TỚI

1. Chủ Cơ Sở	☒	4. Bộ phận kỹ thuật	☒
2. Bộ phận tiếp nhận nguyên liệu	☒	5. Bộ phận sản xuất đóng gói	☒
3. Bộ phận kinh doanh	☒		

I. MỤC ĐÍCH

Quy định các nội dung kiểm soát chất lượng trong toàn bộ quá trình sản xuất sản phẩm nhằm bảo đảm nguyên liệu đầu vào, quá trình chế biến, đóng gói, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc theo quy định hiện hành.

II. PHẠM VI ÁP DỤNG

Kế hoạch này được áp dụng đối với toàn bộ hoạt động tiếp nhận nguyên liệu, phân loại, làm sạch, làm nguội, phân loại thành phẩm, đóng gói, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm tại Công ty TNHH Thương mại Ngân Giang Lục Ngạn.

Tất cả người lao động tham gia sản xuất, kinh doanh sản phẩm có trách nhiệm thực hiện đầy đủ các nội dung quy định trong tài liệu này.

III. TÀI LIỆU VIỆN DẪN

1. Luật An toàn thực phẩm.

2. Nghị định số 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.

3. QCVN 8-2:2011/BYT (Kim loại nặng).

4. QCVN 8-3:2012/BYT (Vi sinh).

5. Tiêu chuẩn cơ sở.

IV. THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

1. **Mã lô nguyên liệu (NL):** Mã dùng để nhận diện và truy xuất nguồn gốc nguyên liệu đầu vào.

2. **Mã lô sản xuất (SX):** Mã dùng để quản lý, truy xuất quá trình sản xuất và tiêu thụ thành phẩm.

3. **ATTP:** An toàn thực phẩm.

4. **Biểu mẫu (PL):** Các biểu ghi chép, theo dõi và lưu trữ thông tin trong quá trình sản xuất.

V. TRÁCH NHIỆM THỰC HIỆN

1. Chủ cơ sở

Ban hành, tổ chức thực hiện và kiểm tra việc thực hiện kế hoạch kiểm soát chất lượng.

Phê duyệt các biểu mẫu, hồ sơ và kết quả kiểm tra chất lượng sản phẩm.

Chịu trách nhiệm về chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm lưu thông trên thị trường.

2. Bộ phận tiếp nhận nguyên liệu

Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng cảm quan của nguyên liệu đầu vào.

Ghi chép đầy đủ thông tin nhập nguyên liệu theo biểu mẫu quy định.

Từ chối tiếp nhận nguyên liệu không đạt yêu cầu.

3. Bộ phận sản xuất, đóng gói

Thực hiện đúng quy trình kỹ thuật và các nội dung kiểm soát chất lượng đã được ban hành.

Bảo đảm vệ sinh nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị và người lao động trong quá trình sản xuất.

Ghi chép đầy đủ các biểu mẫu theo dõi từng công đoạn.

4. Bộ phận kinh doanh

Kiểm tra tình trạng sản phẩm trước khi xuất bán.

Thực hiện việc lưu giữ hồ sơ truy xuất nguồn gốc và phản hồi của khách hàng.

Phối hợp xử lý các trường hợp sản phẩm không phù hợp theo quy định của cơ sở.

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

T T	Các quá trình SX cụ thể	Các chỉ tiêu giám sát/kiểm soát	Tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra	Phương pháp thử/kiểm tra	Biểu ghi chép
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Thu hoạch và chuẩn bị nguyên liệu	Độ chín của quả; nguồn gốc nguyên liệu; quả tươi, không dập nát, không sâu bệnh, không nấm mốc, không lẫn tạp chất	Quy trình kỹ thuật của cơ sở; TCCS Enzyme vãi Kim Ngân	1 lần/đợt thu hoạch	Mắt thường	Cảm quan	PL1
2	Phối trộn nguyên liệu	Thành phần nguyên liệu; tỷ lệ phối trộn; khối lượng từng thành phần; vệ sinh dụng cụ; thời gian phối trộn	Công thức sản phẩm; Quy trình kỹ thuật	100% mẻ sản xuất	Cân điện tử, cốc đong	Cảm quan	PL2
3	Ủ tạo Enzym	Thời gian ủ; nhiệt độ; pH (nếu có); tình trạng lên men; màu sắc; mùi; không nhiễm tạp	Quy trình kỹ thuật; TCCS	100% mẻ	Mắt thường	Cảm quan	PL3
4	Thu nước cốt và pha loãng	Độ trong; tỷ lệ pha loãng; chất lượng nước; khối lượng dịch thu được	QCVN 01-1:2018/BYT (nước sử dụng); Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL4
5	Lên men tạo giấm	Thời gian lên men; nhiệt độ; mùi; màu sắc; pH; không có dấu hiệu hư hỏng	QCVN 01-1:2018/BYT (nước sử dụng); Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL5
6	Lão hóa giấm vãi	Thời gian lão hóa (10–12 tháng); điều kiện bảo quản; màu sắc; mùi vị; độ trong	Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL6
7	Phối trộn thành phẩm	Tỷ lệ phối trộn (80% nước uống; 10% giấm vãi; 7% mật ong; 3% dịch Enzym); đồng nhất hỗn hợp	Công thức sản phẩm; TCCS	1 lần/mẻ sản xuất	- Mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL7
8	Lọc tinh	Độ trong; không còn cặn; lưu lượng lọc	Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Thiết bị lọc, mắt thường		PL8
9	Gia nhiệt	Nhiệt độ gia nhiệt (khoảng 70°C); thời gian gia nhiệt	Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Nhiệt kế, đồng hồ		PL9

10	Chiết rót, ghép nắp	Khối lượng chiết; độ kín nắp; vệ sinh chai; khí N ₂ (nếu áp dụng)	TCCS; Quy trình kỹ thuật	100% lô	Cân điện tử, mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL10
11	Thanh trùng	Nhiệt độ; thời gian thanh trùng; tình trạng bao bì sau thanh trùng	Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Nhiệt kế, đồng hồ		PL11
12	Dán nhãn, Đóng gói, bảo quản	Nội dung nhãn; quy cách bao gói; điều kiện kho; nhiệt độ bảo quản; số lô; HSD	Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa (đã được sửa đổi, bổ sung); TCCS	1 lần/mẻ sản xuất	Cân điện tử, mắt thường	Cảm quan	PL12
13	Xuất bán, vận chuyển	Tình trạng bao bì; số lượng; phương tiện vận chuyển; hồ sơ truy xuất	Quy trình nội bộ của cơ sở	100% lô xuất	Mắt thường	Cảm quan	PL13

PL1. THEO DÕI THU HOẠCH VÀ CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

Ngày thu hoạch	Vùng nguyên liệu/vườn	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng thu hoạch (kg)	Độ chín quả (%)	Tình trạng nguyên liệu	Nội dung chuẩn bị (rửa, bóc vỏ, tách hạt)	Khối lượng sau sơ chế, bóc vỏ, tách hạt (kg)	Tỷ lệ hao hụt (%)	Người phụ trách
01/6/2025	Nhà vườn Trịnh Quang Thịnh (xã Nam Dương)	VL010625-01	150	90	Tươi, không sâu bệnh, không dập nát	rửa sạch, bóc vỏ, tách hạt, loại bỏ quả hư	75	50	

PL 2. THEO DÕI QUÁ TRÌNH PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU

Ngày thu hoạch	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng củi vãi (kg)	Khối lượng đường (kg)	Tỷ lệ phối trộn (%)	Tình trạng sau phối trộn	Người phụ trách	Ghi chú
02/6/2025	VL010625-01	70	6	70 kg củi vãi : 6 kg đường	Đường tan đều, hỗn hợp đồng nhất, không lẫn tạp chất		

PL 3. THEO DÕI QUÁ TRÌNH Ủ TẠO ENZYM

Ngày bắt đầu ủ	Mã lô Ủ	Mã lô nguyên liệu	Thời gian ủ (ngày)	Nhiệt độ môi trường (°C)	Tình trạng lên men	Màu sắc dịch	Mùi sản phẩm	Người phụ trách	Ghi chú
02/6/2025	UE020625-01	VL010625-01	60	28-32	Lên men bình thường, không nhiễm tạp	Vàng nâu tự nhiên	Thơm đặc trưng, không có mùi lạ		

PL4. THEO DÕI THU NƯỚC CỐT ENZYM VÀ PHA LOÃNG

Ngày thực hiện	Mã lô Enzym	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng dịch Enzym thu được (kg)	Khối lượng nước uống bổ sung (kg)	Tỷ lệ pha loãng	Tình trạng dịch sau pha loãng	Khối lượng dịch sau pha loãng (kg)	Kết quả kiểm tra	Người phụ trách	Ghi chú
01/8/2025	UE020625-01	VL010625-01	50	150	1:3	Dịch đồng nhất, màu vàng nâu, không lẫn cặn lớn	200	Đạt		

PL5. THEO DÕI QUÁ TRÌNH LÊN MEN TẠO GIẤM

Ngày bắt đầu lên men	Mã lô giấm	Mã lô Enzym	Khối lượng dịch lên men (kg)	Thời gian lên men (ngày)	Nhiệt độ lên men (°C)	Tình trạng dịch lên men	Ngày kết thúc lên men	Người phụ trách	Ghi chú
01/8/2025	GM020825-01	UE020625-01	200	30	28-32	Dịch lên men ổn định, màu vàng hổ phách, mùi giấm đặc trưng, không có nấm mốc	01/9/2025		

PL6. THEO DÕI QUÁ TRÌNH LÃO HÓA GIẤM VẢI

Ngày bắt đầu lão hóa	Mã lô giấm	Khối lượng dịch lão hóa (kg)	Thời gian lão hóa (tháng)	Điều kiện bảo quản	Tình trạng giấm sau lão hóa	Ngày kết thúc	Người phụ trách	Ghi chú
02/9/2025	GM020825-01	200	10	Bồn chứa kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp	Màu vàng hổ phách trong, mùi giấm dịu, không có cặn bất thường, không có mùi lạ	02/8/2026		

PL7. THEO DÕI PHỐI TRỘN THÀNH PHẨM

Ngày phối trộn	Mã lô thành phẩm	Mã lô giấm	Mã lô Enzym	Khối lượng nước uống (kg)	Khối lượng giấm vải (kg)	Khối lượng mật ong (kg)	Khối lượng dịch Enzym (kg)	Tổng khối lượng phối trộn (kg)	Tình trạng sau phối trộn	Người phụ trách	Ghi chú
03/8/2026	TP030826-01	GM020825-01	UE020625-01	160	20	14	6	200	Dung dịch đồng nhất, màu vàng hổ phách, không phân lớp, không có cặn		

PL8. THEO DÕI QUÁ TRÌNH LỘC TINH

Ngày lọc	Mã lô thành phẩm	Mã lô giấm	Mã lô Enzym	Khối lượng nước uống (kg)	Khối lượng giấm vải (kg)	Khối lượng mật ong (kg)	Khối lượng dịch Enzym (kg)	Tổng khối lượng phối trộn (kg)	Tình trạng sau phối trộn	Người phụ trách	Ghi chú
03/8/2026	TP030826-01	GM020825-01	UE020625-01	160	20	14	6	200	Dung dịch đồng nhất, màu vàng hổ phách, không phân lớp, không có cặn		

PL9. THEO DÕI QUÁ TRÌNH GIA NHIỆT

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Khối lượng gia nhiệt (kg)	Nhiệt độ cài đặt (°C)	Nhiệt độ thực tế (°C)	Thời gian giữ nhiệt (phút)	Nhiệt độ sau làm nguội (°C)	Tình trạng sau gia nhiệt	Người phụ trách	Ghi chú
07/8/2026	TP070826-01	200	70	70,5	15	30	Màu vàng hổ phách đồng nhất, trong, mùi thơm đặc trưng, không có cặn, không cháy khét		

PL10. THEO DÕI QUÁ TRÌNH CHIẾT RÓT – BƠM KHÍ NITƠ (N₂) – GHEP NẮP

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Loại bao bì (chai/lon)	Dung tích (ml)	Số lượng chiết rót (chai/lon)	Áp suất khí Nito (Mpa hoặc bar)	Nhiệt độ sau làm nguội (°C)	Tình trạng ghép nắp	Người phụ trách	Ghi chú
07/8/2026	TP070826-01	Lon nhôm	450	600	15	0,2	Nắp ghép kín, không biến dạng		

PL11. THEO DÕI QUÁ TRÌNH THANH TRÙNG

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Số lượng thanh trùng (chai/lon)	Nhiệt độ cài đặt (°C)	Nhiệt độ thực tế (°C)	Thời gian thanh trùng (phút)	Nhiệt độ sau làm nguội (°C)	Tình trạng sau thanh trùng	Người phụ trách	Ghi chú
07/8/2026	TP070826-01	600	85	85,2	20	30	Bao bì nguyên vẹn, không biến dạng, không rò rỉ, sản phẩm đạt yêu cầu cảm quan		

PL12. THEO DÕI QUÁ TRÌNH DÁN NHÃN, ĐÓNG GÓI, NHẬP KHO THÀNH PHẨM

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Số lượng thành phẩm (chai/lon)	Quy cách đóng gói	Kiểm tra nhãn hàng hóa	Kiểm tra bao bì thành phẩm	Số lượng nhập kho	Tình trạng thành phẩm nhập kho	Người phụ trách	Ghi chú
08/8/2026	TP070826-01	600	24 lon/thùng	Đúng mẫu	Bao bì sạch, nguyên vẹn	600	Đạt yêu cầu		

PL13. THEO DÕI QUÁ TRÌNH TIÊU THỤ SẢN PHẨM

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Tên khách hàng	Số hợp đồng	Số lượng (lon)	Quy cách đóng gói	Phương thức giao hàng	Tình trạng hàng khi giao	Người phụ trách	Ghi chú
10/8/2026	TP070826-01	Công ty CP TMDV Thực phẩm Xanh Bền Vững	HĐBH-01/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng, khách hàng xác nhận đạt		
10/8/2026	TP070826-01	Công ty TNHH MTV Thực phẩm Lý Tưởng Việt Nam	HĐBH-02/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng, khách hàng xác nhận đạt		
11/8/2026	TP070826-01	Công ty TNHH Nông Sản Khỏe	HĐBH-03/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng, khách hàng xác nhận đạt		
11/8/2026	TP070826-01	Hệ thống Siêu thị GO!	HĐBH-04/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng, khách hàng xác nhận đạt		
12/8/2026	TP070826-01	Công ty Cổ phần Tiny Cafe	HĐBH-05/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng, khách hàng xác nhận đạt		