

QUY TRÌNH SẢN XUẤT GIÒ JAMBON



1 TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU

Kiểm tra nguồn gốc, cảm quan, độ tươi của thịt lợn và các nguyên liệu phụ trước khi đưa vào sản xuất.



2 SƠ CHẾ, LỌC BỎ GÂN, MỠ THỪA

Loại bỏ gân, mỡ thừa, tạp chất; vệ sinh nguyên liệu bảo đảm an toàn thực phẩm.



3 CẮT NHỎ, ƯỚP GIA VỊ VÀ PHỤ GIA THEO CÔNG THỨC

Cắt thịt thành miếng nhỏ, ướp với gia vị, phụ gia thực phẩm theo công thức của cơ sở.



4 XAY NHUỖN TẠO GIÒ SỐNG

Xay nhuyễn thịt đã ướp bằng máy xay chuyên dụng đến khi đạt độ dai, mịn theo yêu cầu.



5 PHỐI TRỘN VỚI THỊT JAMBON CẮT HẠT LỰU

Phối trộn giò sống với thịt jambon đã cắt hạt lựu theo tỷ lệ công thức, đảo trộn đều.



6 ĐỊNH HÌNH, ĐÓNG KHUÔN HOẶC BAO GÓI

Cho hỗn hợp vào khuôn hoặc bao gói chuyên dụng, ép chặt, định hình sản phẩm.



7 HẤP/CHUNG

Hấp/chung ở nhiệt độ và thời gian thích hợp đến khi sản phẩm chín hoàn toàn (đạt nhiệt độ tâm $\geq 72^{\circ}\text{C}$).



8 LÀM NGUỘI NHANH

Làm nguội nhanh bằng nước lạnh đến nhiệt độ $\leq 10^{\circ}\text{C}$ để giữ chất lượng và hạn chế vi sinh vật phát triển.



9 KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG THÀNH PHẨM

Kiểm tra cảm quan, khối lượng, nhiệt độ, độ dai, mùi vị và các chỉ tiêu an toàn thực phẩm trước khi đóng gói.



10 ĐÓNG GÓI, GHI NHÃN

Đóng gói sản phẩm, hút chân không (nếu có), ghi nhãn đầy đủ thông tin sản phẩm theo quy định.



11 BẢO QUẢN LẠNH

Bảo quản ở nhiệt độ từ $0 - 5^{\circ}\text{C}$ để đảm bảo chất lượng và an toàn.



12 PHÂN PHỐI, TIÊU THỤ

Vận chuyển bằng phương tiện bảo quản lạnh đến các điểm bán hàng, siêu thị, cửa hàng và người tiêu dùng.