



QUY TRÌNH SẢN XUẤT XÚC XÍCH XÔNG KHÓI



1 TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU

Tiếp nhận thịt lợn, mỡ, vỏ collagen/ruột tự nhiên, gia vị, phụ gia thực phẩm và các nguyên liệu khác có nguồn gốc rõ ràng. Kiểm tra cảm quan, giấy tờ chứng nhận và nhiệt độ nguyên liệu.



2 SƠ CHẾ, KIỂM TRA NGUYÊN LIỆU

Loại bỏ gân, bì, mỡ thừa, tạp chất. Rửa sạch thịt, để ráo. Rửa sạch vỏ xúc xích (nếu dùng ruột tự nhiên) và ngâm theo hướng dẫn. Kiểm tra lại nguyên liệu đạt yêu cầu trước khi sản xuất.



3 XAY THÔ THỊT VÀ MỠ

Thịt và mỡ được cắt nhỏ, cho vào máy xay thô (đĩa lỗ 8 – 10 mm) để tạo độ kết dính và giúp xay nhuyễn hiệu quả hơn.



4 PHỐI TRộn GIA VỊ, PHỤ GIA THỰC PHẨM

Cân đồng gia vị, phụ gia thực phẩm theo công thức (muối, đường, tiêu, tỏi, bột hành, chất ổn định, phosphate, nitrit/nitrat (nếu có) ...). Trộn đều để đảm bảo phân bố đồng nhất.



5 XAY NHUỖN TẠO NHŨ TƯƠNG

Cho hỗn hợp thịt, mỡ và gia vị vào máy xay nhuyễn. Xay đến khi tạo thành khối nhũ tương mịn, dẻo, dai kết dính tốt (nhiệt độ khối thịt $\leq 12^{\circ}\text{C}$).



6 NHỒI VÀO VỎ XÚC XÍCH, ĐỊNH HÌNH

Nhồi hỗn hợp vào vỏ (collagen hoặc ruột tự nhiên) bằng máy nhồi. Định lượng theo quy định, buột đoạn, xoắn hoặc kẹp đầu tạo hình xúc xích.



7 SẤY RÁO BỀ MẶT

Treo sản phẩm ở nhiệt độ $20 - 25^{\circ}\text{C}$ trong 30 – 60 phút (hoặc đến khi bề mặt se khô) để xúc xích bám khói tốt hơn và không bị nứt vỏ khi xông.



8 XÔNG KHÓI TẠO HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG

Xông khói bằng mùn cưa gỗ sạch (gỗ sồi, gỗ dẻ, gỗ táo...) ở nhiệt độ $45 - 60^{\circ}\text{C}$ trong 60 – 120 phút tùy kích cỡ sản phẩm đến khi đạt màu sắc và hương khói mong muốn.



9 HẤP/CHUNG LÀM CHÍN SẢN PHẨM

Hấp hoặc chưng ở nhiệt độ $75 - 80^{\circ}\text{C}$ cho đến khi nhiệt độ tâm sản phẩm đạt $\geq 72^{\circ}\text{C}$, đảm bảo xúc xích chín hoàn toàn và an toàn thực phẩm.



10 LÀM NGUỘI NHANH

Làm nguội nhanh bằng nước lạnh ($0 - 10^{\circ}\text{C}$) hoặc phòng mát cho đến khi nhiệt độ tâm sản phẩm $\leq 10^{\circ}\text{C}$ để giữ chất lượng và hạn chế vi sinh vật phát triển.



11 ĐÓNG GÓI, GHI NHÃN

Để ráo sản phẩm, sau đó đóng gói chân không hoặc hút khí theo quy định. Ghi nhãn đầy đủ thông tin sản phẩm: tên, thành phần, NSX, HSD, hướng dẫn bảo quản, mã cơ sở...



12 BẢO QUẢN LẠNH VÀ PHÂN PHỐI

Bảo quản ở nhiệt độ $0 - 5^{\circ}\text{C}$. Vận chuyển bằng phương tiện chuyên dụng có hệ thống lạnh đến các điểm bán hàng, siêu thị, cửa hàng và người tiêu dùng.



LƯU Ý CHUNG:

Thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh thiết bị, dụng cụ và khu vực sản xuất theo quy định.

Kiểm soát chặt chẽ nhiệt độ và thời gian ở từng công đoạn để đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.