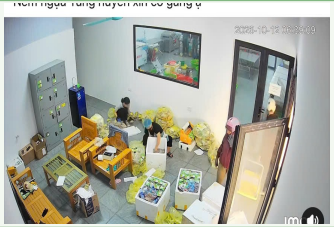
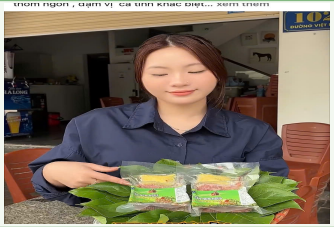
QUY TRÌNH CHẾ BIẾN NEM NGỰA TÙNG HUYỀN

HỘ KINH DOANH HUYỀN TÙNG • Hình ảnh thực tế do cơ sở cung cấp

				
Sản phẩm Nem ngựa Tùng Huyền	**Không gian sơ chế, đóng gói**	**Sản phẩm đóng gói thực tế**	**Bao gói hút chân không**	**Món ăn chế biến từ sản phẩm**

1. Tiếp nhận nguyên liệu Tiếp nhận thịt ngựa, da ngựa, thính gạo rang và gia vị.	2. Kiểm tra nguyên liệu Kiểm tra tình trạng, chất lượng và thông tin nguồn gốc nguyên liệu.	3. Sơ chế nguyên liệu Làm sạch thịt ngựa, da ngựa; chuẩn bị nguyên liệu, gia vị.	4. Hấp chín thịt và da ngựa Hấp chín thịt và da ngựa theo quy trình sản xuất của cơ sở.
5. Làm nguội, thái/cắt Để nguội sau khi hấp; sau đó thái/cắt thịt và da ngựa.	6. Phối trộn nguyên liệu Trộn thịt, da ngựa với thính gạo rang và gia vị theo công thức.	7. Định lượng, tạo hình Chia định lượng và tạo hình theo quy cách sản phẩm.	8. Gói sản phẩm Gói nem bằng lá chuối đã được làm sạch, bảo đảm vệ sinh.
9. Đóng túi, hút chân không Đóng túi chuyên dụng dùng cho thực phẩm và hút chân không.	10. Kiểm tra thành phẩm Kiểm tra cảm quan, khối lượng và độ kín bao bì.	11. Bảo quản đông lạnh Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn.	12. Vận chuyển, phân phối Vận chuyển, phân phối và duy trì điều kiện bảo quản.

GIAI ĐOẠN 1 – CHUẨN BỊ: Bước 1–3. Tiếp nhận, kiểm tra và sơ chế nguyên liệu.	GIAI ĐOẠN 2 – CHẾ BIẾN: Bước 4–7. Hấp chín; làm nguội, thái/cắt; phối trộn và tạo hình.	GIAI ĐOẠN 3 – ĐÓNG GÓI: Bước 8–10. Gói lá chuối, hút chân không và kiểm tra thành phẩm.	GIAI ĐOẠN 4 – BẢO QUẢN: Bước 11–12. Bảo quản đông lạnh và phân phối.

BẢO QUẢN: -18°C hoặc thấp hơn. THỜI HẠN SỬ DỤNG: 30 ngày kể từ ngày sản xuất (theo TCCS 01:2026/TH-NEMNGUA). Hình ảnh minh họa là ảnh thực tế cơ sở cung cấp.