

TIÊU CHUẨN NGÀNH

10TCN 832:2006

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN

BỘT XƯƠNG LÀM NGUYÊN LIỆU THỨC ĂN CHĂN NUÔI

The processing procedure of bone meal for animal feed ingredient

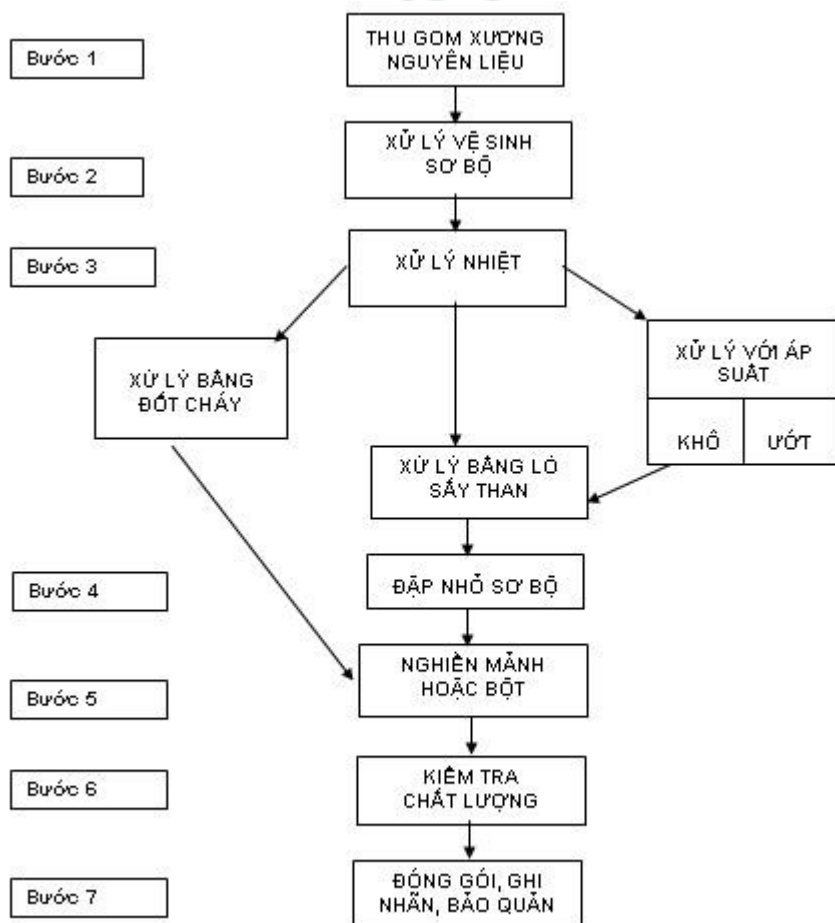
(Ban hành kèm theo Quyết định số 4099/QĐ/BNN-KHCN ngày 29 tháng 12 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

1. Phạm vi và đối tượng áp dụng

Xương động vật được thu gom rửa sạch xử lý nhiệt và nghiền thành bột làm thức ăn bổ sung khoáng trong chăn nuôi.

Quy trình này áp dụng cho các cơ sở chế biến bột xương làm thức ăn cho gia súc, gia cầm trong toàn quốc.

2. Sơ đồ quy trình chế biến bột xương



3. Thuyết minh các bước trong sơ đồ chế biến bột xương

3.1. Thu gom xương nguyên liệu

Xương nguyên liệu bao gồm xương động vật từ các cửa hàng ăn hoặc lò giết mổ.

3.2. Vệ sinh sơ bộ xương nguyên liệu

Các loại xương nguyên liệu thu gom về cơ sở chế biến được ngâm trong nước vôi 5% tối thiểu trong 7 ngày. sau đó rửa sạch và làm ráo nước trước khi đưa vào xử lý nhiệt.

3.3. Xử lý nhiệt

3.3.1. Xử lý bằng đốt xương

Xương được xếp trên lưới sắt dày khoảng 50 cm được đốt bằng củi hoặc than phía dưới (hình 1). thời gian đốt 2 giờ sau đó xương được nghiền nhỏ.

3.3.2. Xử lý nhiệt với áp suất cao

3.3.2.1. Xử lý ướt (Wet rendering)

Phương pháp này đòi hỏi thiết bị hầm xương (hình 2). Xếp xương vào nồi và đổ nước ngập xương, chỉ xếp đầy 3/4 nồi hầm, còn lại là để chứa hơi gây áp suất. Đặt chế độ gia nhiệt 121-126°C và áp suất 2,8kg/cm², hầm trong 6 giờ, sau đó ngừng cung cấp nhiệt, mở van áp suất và mở van tháo nước dưới đáy, lấy xương đem sấy khô.

3.3.2.2. Xử lý khô (dry rendering)

Dùng nồi chịu áp suất 2 vỏ để xử lý. Xếp xương vào nồi, đưa hơi nước vào giữa hai lớp vỏ với áp suất là 4,2kg/cm² từ 45 phút đến 90 phút. Hạ áp suất và nhiệt độ. Lấy xương mang đi sấy khô.

3.3.2.3. Xử lý bằng sấy than

Xương sạch, khô được sấy bằng lò sấy than. Lò sấy được xây bằng gạch có hệ thống dẫn hơi nóng tiếp xúc với xương (không đốt xương trực tiếp).

Xương được xếp trên dàn sắt có bánh xe trên đường ray để dễ dàng đưa vào sấy và lấy ra khi kết thúc. Nhiệt độ trong lò 150 đến 200°C. Thời gian sấy 6-8 tiếng, xương có màu vàng và mùi đặc trưng.

3.4. Đập nhỏ sơ bộ

Xương đã được sấy khô đem đi nghiền.

3.5. Nghiền xương thành bột hoặc mảnh xương

Xương đã đập nhỏ được nghiền bằng máy nghiền búa với mắt sàng 10-19mm (thành xương mảnh) hoặc 2,5mm (thành bột xương).

3.6. Kiểm tra chất lượng

Các sản phẩm mẩu phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

3.7. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

3.7.1. Đóng gói

Sản phẩm được đóng gói trong bao giấy dày hoặc Poly Protylen (PP).

3.7.2. Ghi nhãn: Ghi nhãn phải đúng với các qui định hiện hành.

Trên bao bì ghi những nội dung sau:

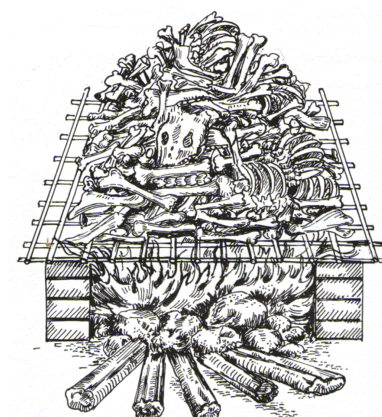
- Tên sản phẩm, ghi rõ loại bột cá.
- Khối lượng tịnh.
- Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu và hàm lượng.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất kinh doanh.
- Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng.

3.7.3. Bảo quản: Bột xương được bảo quản trong kho khô sạch, để nơi cao ráo, thoáng mát, không có chất độc hại và không mang mầm bệnh.

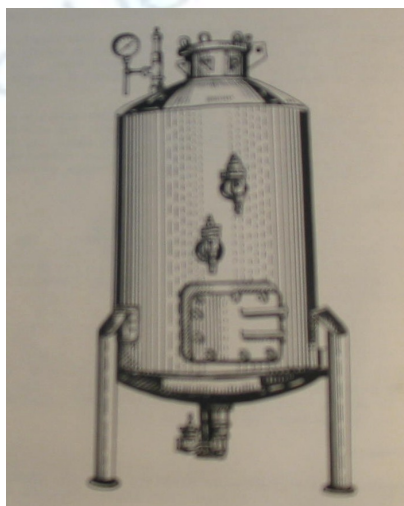
3.7.4. Vận chuyển: Phương tiện vận chuyển bột xương phải khô, sạch, không có mùi lạ và đảm bảo yêu cầu vệ sinh Thú y.

Tailieu.vn

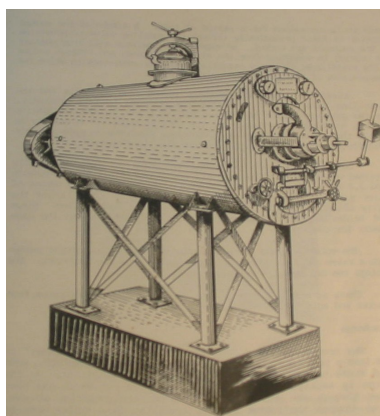
PHỤ LỤC



Hình 1. Đốt xương



Hình 2. Thiết bị xử lý ướt



Hình 3. Thiết bị xử lý khô

Tailieu.vn