

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ  
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ**



**PHAN VĂN HÀO**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH - TRUY XUẤT  
NGUỒN GỐC CỦA SẢN PHẨM CÁ TRA  
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CTY TNHH HTV  
HẢI SẢN 404**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP  
Ngành Công Nghệ Thực Phẩm  
Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 07 – Năm 2020**

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ  
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ**

**PHAN VĂN HÀO  
MSSV: 166423**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH - TRUY XUẤT  
NGUỒN GỐC CỦA SẢN PHẨM CÁ TRA  
FILLET ĐÔNG LẠNH TẠI CTY TNHH HTV  
HẢI SẢN 404**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP  
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM  
Mã số ngành: 7540101  
Lớp: DH16CNT01**

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
Ths. PHẠM HUỲNH THÚY AN**

**Tháng 07 – Năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành bài báo cáo thực tập tốt nghiệp này trước hết em xin chân thành cảm ơn nhà trường đã tạo cơ hội cho em được thực tập, cho em bước ra đời sống thực tế để áp dụng những kiến thức mà các Thầy Cô đã giảng dạy. Đồng thời em xin gửi đến quý Thầy, Cô trong khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ trường Đại học Nam Cần Thơ lời cảm ơn chân thành nhất.

Đặc biệt, Em xin gửi đến cô Phạm Huỳnh Thúy An, người đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em hoàn thành đề tài báo cáo tốt nghiệp này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Cuối cùng Em xin chân thành cảm ơn Ban Giám Đốc, Ban Lãnh Đạo, các phòng ban và toàn thể anh chị công nhân, giám sát của phòng điều hành khu thành phẩm công ty TNHH HTV HẢI SẢN 404 đã cho phép và tạo điều kiện thuận lợi để em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty.

Vì kiến thức bản thân còn hạn chế, trong quá trình thực tập và hoàn thiện đề tài này em không tránh khỏi những sai sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ thầy cô cũng như quý công ty.

Em xin chân thành cảm ơn!

## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN .....</b>	<b>i</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH .....</b>	<b>iv</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG .....</b>	<b>v</b>
<b>DANH SÁCH VIẾT TẮT .....</b>	<b>vi</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>vii</b>
<b>CHƯƠNG I: TỔNG QUAN CÔNG TY .....</b>	<b>1</b>
1.1 Giới thiệu chung về Công ty .....	1
1.1.1 Sơ lược lịch sử Công ty .....	1
1.1.2 Quá trình hình thành và phát triển Công ty .....	2
1.1.3 Vị trí địa lí của Công ty .....	3
1.1.4 Một số mặt hàng và thị trường tiêu thụ .....	3
1.1.5 Giới thiệu tình hình sản xuất tại Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404 .....	5
1.1.6 Cơ cấu tổ chức bộ máy của Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404 .....	5
1.1.6.1 Sơ đồ tổ chức và quản lí của Công Ty TNHH HTV Hải Sản 404 .....	5
1.1.6.2 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty .....	7
1.1.6.3 Sơ đồ mặt bằng Xí nghiệp chế biến thủy sản .....	8
1.2 Quá trình thu mua, vận chuyển, tiếp nhận và tồn trữ nguyên liệu .....	9
1.2.1 Thu mua nguyên liệu .....	10
1.2.2 Tiếp nhận nguyên liệu .....	10
1.2.3 Cách thức vận chuyển .....	10
1.2.4 Bảo quản nguyên liệu .....	10
<b>CHƯƠNG II: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN .....</b>	<b>11</b>
2.1 Quy trình chế biến cá tra Fillet đông lạnh .....	11
2.1.1 Sơ đồ quy trình công nghệ .....	11
2.1.2 Thuyết minh quy trình .....	12
2.2 Sản phẩm .....	29
2.2.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm .....	29
2.2.2 Phương pháp kiểm tra sản phẩm .....	35
2.2.2.1 Kiểm tra bán thành phẩm .....	35
2.2.2.2 Kiểm tra thành phẩm .....	36

2.3 Qui định chung về truy xuất nguồn gốc .....	37
2.3.1 Qui định tổng quát về việc đánh mã số trên thùng thành phẩm cá tra.....	37
2.3.2 Quy trình truy xuất nguồn gốc .....	38
<b>CHƯƠNG III: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>	<b>42</b>
3.1 Kết luận .....	42
3.2 Kiến nghị.....	42
<b>TÀI LIỆU KHAM KHẢO.....</b>	<b>43</b>