

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ



VÕ THỊ NGÂN

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT
LƯỢNG HACCP CỦA SẢN PHẨM BÁNH PÍA
TẠI CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM
BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 06 - Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ

VÕ THỊ NGÂN

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT
LƯỢNG HACCP CỦA SẢN PHẨM BÁNH PÍA
TẠI CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM
BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TRẦN DUY KHANG

Tháng 06 - Năm 2021

LỜI CẢM ƠN--

Sau một tháng thực tập tại công ty TNHH Chế Biến Thực Phẩm Bánh Pía – Lạp Xưởng Tân Huê Viên, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG HACCP CỦA SẢN PHẨM BÁNH PÍA TẠI CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BÁNH PÍA – LẠP XUỞNG TÂN HUÊ VIÊN”. Quyền báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. Với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang cùng với các anh chị trong công ty đã tận tình chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn:

Ban giám đốc công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại quý công ty.

Ban giám đốc xưởng chế biến, phòng Kỹ Thuật, các anh chị QC và anh chị công nhân của quý công ty đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Thầy Trần Duy Khang, giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành tốt đề tài này.

Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô Khoa kỹ thuật - công nghệ đã tạo điều kiện tốt nhất và truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô và anh chị tại xí nghiệp đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày 18 tháng 06 năm 2021

Sinh viên thực hiện:

Võ Thị Ngân

LỜI MỞ ĐẦU

Với điểm đặc biệt là có sự pha trộn văn hóa của ba cộng đồng người Việt – Hoa – Khơ me. Kinh tế Sóc Trăng đang có những bước trở mình mạnh mẽ, do việc cư dân đã khai thác những thế mạnh về du lịch cũng như sản xuất hàng hóa truyền thống của vùng đất này. Đến với Sóc Trăng không chỉ là đến với những cảnh sắc thiên nhiên tuyệt vời và những công trình xây dựng cổ kính... mà còn là đến với cái nôi ẩm thực đa dạng phong phú và hết sức đặc trưng của cộng đồng ba văn hóa giao thoa, với những món ăn truyền thống đã nổi tiếng xa gần trong lòng người mộ điệu.

Trong đó, bánh pía Sóc Trăng đã trở thành như là một biểu tượng văn hóa truyền thống của vùng đất này. Sóc Trăng với điều kiện thổ nhưỡng đặc trưng của mình đã cho ra đời những chiếc bánh pía không lẫn vào đâu được về hương vị cũng như chất lượng. Thật ra việc sản xuất bánh pía hầu như có ở khắp nơi trên Việt Nam nhưng chiếc bánh pía của Sóc Trăng là đặc sắc hơn cả với lớp vỏ bánh mịn màng, bao lấy nhân đậu xanh, khoai môn thơm nức, hay vị mằn mằn đậm đà của lòng đỏ trứng muối và hương vị thơm ngọt của sầu riêng vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long. Việc sản xuất bánh pía vào những ngày đầu du nhập chỉ mang tính thủ công truyền thống, nhưng cùng với sự phát triển của khoa học công nghệ, việc sản xuất bánh pía đã được chuyên môn hóa và ngày càng hiện đại hơn trong dây chuyền sản xuất. Bánh pía Sóc Trăng không chỉ được người trong nước biết đến mà sản phẩm này giờ đây đã đến với Hoa Kỳ, Canada và nhiều quốc gia khác(www.vietbao.vn,2007).

Đặc biệt là khi nước ta đang bước vào thời kỳ hội nhập thì các cơ sở này đang đứng trước thách thức phải đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm để nâng cao sức cạnh tranh và có thể xuất khẩu sang các nước có yêu cầu khắt khe như Mỹ, EU... Đa phần các cơ sở sản xuất đều muốn đổi mới và từng bước áp dụng công nghệ sản xuất hiện đại để tiến gần đến các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm mà mục tiêu cần đạt là tiêu chuẩn HACCP. Tuy nhiên phần vì không có đủ kinh phí, phần vì không muốn rời khỏi làng nghề truyền thống, phần khác vì chưa có sự hiểu biết đầy đủ về HACCP nên không có nhiều cơ sở có thể xuất bán hoàn chỉnh theo tiêu chuẩn HACCP. Công ty trách nhiệm hữu hạn chế biến thực phẩm Tân Huệ Viên là một trong số ít các cơ sở sản xuất đang từng bước thực hiện HACCP.

Nếu đạt tiêu chuẩn này tin rằng bánh pía không chỉ là món ăn yêu thích của người Việt. Đứng trước những đòi hỏi khách quan đó và nắm bắt được những nhu cầu thực tế của các cơ sở sản xuất bánh pía, được sự đồng ý của Trường Đại học Nam Cần Thơ, khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ cùng với sự hướng dẫn của Thầy Trần Duy Khang, thực hiện đề tài “Khảo sát hệ thống quản lý chất lượng HACCP của sản

phẩm bánh pía tại Công Ty TNHH Chế Biến Thực Phẩm Bánh Pía - Lạp Xưởng Tân Huê Viên”.

MỤC LỤC

CHƯƠNG 1. GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY	7
1.1 Giới thiệu chung:.....	7
1.2 Lịch sử phát triển:	8
1.3 Sơ đồ tổ chức nhân sự của công ty TNHH CBTT bánh pía – lạp xưởng Tân Huê Viên:	9
1.4 Sơ đồ nhà xưởng.....	11
1.5 Thị trường tiêu thụ, sản phẩm chính và sản phẩm phụ:	12
1.5.1 Thị trường tiêu thụ:	12
1.5.2 Sản phẩm chính:.....	12
1.5.3 Sản phẩm phụ:.....	17
CHƯƠNG 2. QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BÁNH PÍA	20
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất bánh pía:	20
2.2 Giới thiệu nguyên liệu của bánh pía:	20
2.2.1 Bột mì, bột năng:.....	20
2.2.2 Đường:.....	21
2.2.3 Đậu xanh:	21
2.2.4 Sầu riêng:	22
2.2.5 Mỡ:	23
2.2.6 Trứng muối:	24
2.2.7 Nước :.....	24
2.3 Thuyết minh quy trình:.....	25
2.3.1 Chuẩn bị da bánh:.....	25
2.3.2 Chuẩn bị nhân đậu xanh:.....	28
2.3.3 Chuẩn bị nhân mỡ sầu riêng:	30
2.3.4 Định hình nhân bánh:	31
2.3.5 Chuẩn bị trứng muối:	31
2.3.6 Gói bánh định hình:.....	32
2.3.7 Nướng bánh lần 1:.....	33
2.3.8 Đảo bánh phun trứng:.....	33

2.3.9 Nướng bánh lần 2:.....	34
2.3.10 Làm nguội:	34
2.3.11 Bao gói:	34
CHƯƠNG 3: ÁP DỤNG VÀ THỰC HÀNH HACCP	36
3.1 Một số chỉ tiêu cần đạt được của bánh pía:.....	36
3.1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:	36
3.1.2 Thành phần giá trị dinh dưỡng:.....	36
3.1.3 Các chỉ tiêu hóa lí:.....	36
3.1.4 Các chỉ tiêu vi sinh vật:	37
3.2 Lý thuyết về phân tích mối nguy và các biện pháp phòng ngừa:.....	37
3.2.1 Mối nguy an toàn thực phẩm:	37
3.2.2 Mối nguy chất lượng thực phẩm:	38
3.3 Lý thuyết về các điểm kiểm soát tới hạn:	38
3.4 Phân tích mối nguy trên dây chuyền sản xuất bánh pía:.....	40
3.4.1 Sơ lược về nhà xưởng, phương tiện chế biến và nhân viên ở công ty Tân Huê Viên	40
3.4.2 Mối nguy sinh học:.....	41
3.4.3 Mối nguy hóa học:	43
3.4.4 Các điểm kiểm soát tới hạn:.....	44
3.4.5 Xây dựng kế hoạch HACCP:	48
CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	52
TÀI LIỆU THAM KHẢO	53

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Công ty TNHH CBTP Bánh Pía – Lạp Xưởng Tân Huê Viên	7
Hình 1.2 Logo công ty	7
Hình 1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức nhân sự công ty.....	9
Hình 1.4 Sơ đồ nhà xưởng bánh Pía.	11
Hình 1.5 Sơ đồ tổng quát quy trình sản xuất trong nhà xưởng	12
Hình 1.6 Các loại bánh pía	13
Hình 1.7 Các loại bánh in.....	14
Hình 1.8 Các loại lạp xưởng	16
Hình 1.9 Các loại bánh khác	17
Hình 1.10 Các loại kẹo.....	18
Hình 1.11 Các loại khô.....	19
Hình 2.1 Quy trình sản xuất bánh pía	20
Hình 2.2 Đậu xanh	21
Hình 2.3 Quả sầu riêng.....	22
Hình 2.4 Trứng muối.....	24
Hình 2.5 Sơ đồ quy trình làm bột da dai	25
Hình 2.6 Máy cán da và xếp lớp	26
Hình 2.7 Sơ đồ quy trình làm bột da bờ.....	27
Hình 2.8 Sơ đồ quy trình làm nhân bánh	28
Hình 2.9 Các máy sử dụng trong chuẩn bị nhân bánh	29
Hình 2.10 Sơ đồ quy trình chuẩn bị nhân mỡ sầu riêng.....	30
Hình 2.11 Máy xếp trứng và gói bánh	31
Hình 2.12 Bánh sau khi được định hình.....	32
Hình 2.13 Lò nướng bánh	33
Hình 2.14 Máy đóng bao bì.....	34

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1 Thành phần dinh dưỡng chung của đậu xanh:.....	22
Bảng 2 Thành phần của sầu riêng cho 100g thịt quả tươi:.....	23
Bảng 3 Thành phần các acid béo trong mỡ nước:.....	23
Bảng 4 Thành phần của nguyên liệu trứng muối:.....	24
Bảng 5 Chỉ tiêu nước của công ty Tân Huê Viên:.....	25
Bảng 6 Thành phần giá trị dinh dưỡng của bánh pía.....	36
Bảng 7 Các chỉ tiêu hóa lý của bánh pía:.....	36
Bảng 8 Các chỉ tiêu vi sinh vật của bánh pía:.....	37
Bảng 9 Tổng hợp các CCP trên dây chuyền sản xuất bánh pía:.....	47
Bảng 10 Bảng kế hoạch HACCP:.....	48