

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 3321/QĐ-SHTT, ngày 12/12/2013

Số đơn: 6-2012-00003 (220) Ngày nộp đơn: 15/05/2012

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân thành phố Hạ Long

Địa chỉ: Số 2 Bến Đoan, phường Hồng Gai, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00037**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HẠ LONG**

Địa chỉ: Số 2 Bến Đoan, phường Hồng Gai, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Chỉ dẫn địa lý: **HẠ LONG**

Sản phẩm: **Chả mực**

Khu vực địa lý: Thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh (Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* *Cảm quan:*

- Cảm giác khi ăn: Mặn đậm, ngọt tự nhiên, giòn, dai, chắc và bùi
- Mùi: Mùi đặc trưng của cá mực
- Hình dáng: Tròn
- Độ dày: 0,9 – 1,16 cm
- Đường kính: 5,1 – 5,6(cm)
- Màu sắc: Màu vàng ruộm, đều và đẹp

* *Các chỉ tiêu chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm của chả mực Hạ Long:*

- Chỉ tiêu lý hóa:

+ Chất khô (%) : 32,08 – 36,08

+ Proteine (%) : 15,83 – 17,63

+ Canxi	(%):	0,07 – 0,14
+ Lipit	(%):	5,44 – 11,38
+ Photpho	(%):	0,25 – 0,46
+ Muối	(%):	0,65 – 0,85
+ Vitamin A	(μ /100g):	0,140 – 1,606

- Chỉ tiêu an toàn thực phẩm:

+ Thủy ngân (Hg)	(mg/kg):	Không phát hiện
+ Chì (Pb)	(mg/kg):	Không phát hiện
+ Vi khuẩn tổng số	(VK/g):	$< 10^2$
+ NH ₃	(mg/100g):	24,2 – 45
+ Formol	(%):	Không phát hiện

Quy trình sản xuất chả mực Hạ Long

** Yêu cầu về nguyên liệu*

- Nguồn gốc của mực nguyên liệu: $\geq 70\%$ mực có nguồn gốc đánh bắt tại vùng Vịnh Bắc Bộ
- Mùa vụ khai thác: từ tháng 1 đến tháng 3 hàng năm
- Loại mực: 100% Mực Nang
- Trọng lượng của mực nguyên liệu: $\geq 0,8$ kg/con
- Độ tươi của mực nguyên liệu: Mực tươi, không có mùi lạ (khi lật bụng lên màu sắc thay đổi, gan vàng, mắt đen).

** Xử lý nguyên liệu*

- Vệ sinh mực nguyên liệu: Rửa sạch mực tươi bằng nước mặn, loại bỏ nội tạng, rút mai, lọc da, giữ lại phân vây ở hai bên con mực để tạo độ giòn, rửa sạch bằng nước ngọt và đóng gói bằng túi nilon (1 – 2 kg/túi).

- Cấp đông nguyên liệu: Mực nguyên liệu sau công đoạn vệ sinh và đóng gói được cấp đông ở nhiệt độ từ $- 25^{\circ}\text{C}$ đến $- 15^{\circ}\text{C}$ trong thời gian từ 5 ngày - 7 ngày sau đó chuyển sang bảo quản trong tủ bảo ôn.

- Rã đông nguyên liệu: Việc rã đông nguyên liệu được tiến hành khi chế biến chả bằng cách quạt gió hoặc ngâm vào nước, sau đó rửa sạch bằng nước ngọt và vắt khô.

Quá trình rã đông làm cho hàm lượng H₂O trong mực nguyên liệu giảm. Vì vậy, việc rửa và vắt khô phải nhanh để giảm quá trình hoại tử nguyên liệu.

- Thái mực: Mực nguyên liệu sau rã đông được thái đều ngang thân, cỡ 1 – 2 cm/miếng

** Giã phá mực*

Mực nguyên liệu sau khi thái được giã phá bằng tay (cối đá và chày) hoặc máy xay cho đến khi các lát thịt nát ra.

** Trộn nguyên liệu*

Mực nguyên liệu sau khi giã phá được trộn đều với các phụ liệu khác (áp dụng cho 10 kg mực nguyên liệu) theo tỷ lệ:

- Hạt tiêu bắc: ½ thìa cà phê
- Hành khô: 200 g
- Mỳ chính: 1 thìa cà phê
- Đường kính: 1 thìa cà phê
- Bột nếp cái hoa vàng: 50 g
- Bột nêm: 2 thìa cà phê

** Giã nguyên liệu*

Hỗn hợp nguyên liệu sau khi trộn đều, được nghiền nhuyễn bằng phương pháp thủ công giã tay (cối đá và chày gỗ).

Mỗi mẻ nguyên liệu có khối lượng từ 3kg – 5 kg, được giã cho đến khi quện chặt lại với nhau (dùng muối hoặc đũa hót nguyên liệu khỏi cối, nếu nguyên liệu dính chặt vào nhau mà không bị rơi thì đạt yêu cầu).

** Tạo dáng sản phẩm*

Nguyên liệu hỗn hợp sau khi giã đạt tiêu chuẩn được tạo dáng bằng phương pháp nặn thủ công (dùng tay có đeo găng nilon) sao cho miếng chả có hình tròn đường kính 5,1 cm – 5,6 cm và dày 0,9 cm – 1,16 cm.

** Rán chả*

Nguyên liệu hỗn hợp sau khi tạo dáng được rán bằng chảo gang để duy trì nhiệt độ. Thể tích của chảo đảm bảo chứa 2 lít - 4 lít dầu thực vật. Một lít dầu thực vật rán 3,2 kg – 3,6 kg chả.

Trong quá trình rán phải điều chỉnh lửa phù hợp. Nhiệt độ quá thấp thì miếng chả nhanh bị tóp. Nếu nhiệt độ quá cao thì miếng chả nhanh bị cháy và màu không đẹp.

Sau khi rán, chả được đặt lên giá inox để ráo mỡ và làm nguội.

** Đóng gói*

Sản phẩm được đóng gói theo 2 cách khác nhau, phụ thuộc vào mục đích sử dụng:

- Đóng gói chân không: Có trọng lượng net là 1 kg/túi dùng cho mục đích sử dụng lâu hoặc vận chuyển xa. Trước khi sử dụng cần chiên giòn bằng dầu thực vật.

- Gói túi bóng: Trọng lượng gói tùy theo nhu cầu của khách hàng dùng cho mục đích ăn liền.

** Bảo quản*

- Dạng ăn liền: Không cần bảo quản

- Dạng không ăn liền được đóng gói chân không: Bảo quản ở nhiệt độ – 18⁰C

Quyết định: 3322/ QĐ-SHTT, ngày 12/12/2013

Số đơn: 6-2012-00002 (220) Ngày nộp đơn: 10/04/2012

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Bạc Liêu

Địa chỉ: số 66, đường Lê Văn Duyệt, thành phố Bạc Liêu, tỉnh Bạc Liêu

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00038**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH BẠC LIÊU**

Địa chỉ: số 66, đường Lê Văn Duyệt, thành phố Bạc Liêu, tỉnh Bạc Liêu

Chỉ dẫn địa lý : **BẠC LIÊU**

Sản phẩm : **Muối ăn**

Khu vực địa lý: Xã Vĩnh Thịnh, xã Vĩnh Hậu thuộc huyện Hoà Bình, xã Long Điền Đông, xã Long Điền Tây, xã Điền Hải thuộc huyện Đông Hải, tỉnh Bạc Liêu (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).