

** 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).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

** Cảm quan:*

- Màu sắc: Trắng, trắng hồng, ánh xám;
- Mùi vị: không mùi, vị mặn, không vị đắng;
- Hình dạng bên ngoài: khô ráo, chắc.

** Chất lượng:*

- Hàm lượng NaCl từ 95,49 % đến 97,86%;
- Hàm lượng chất không tan là 0,61%;
- Mg^{2+} là 0,53%;
- Ca^{2+} là 0,09%;
- SO_4^{2-} là 1,3%;
- Độ ẩm muối là 6,23%.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

** Đặc thù về địa hình:*

Địa hình bờ biển Bạc Liêu bằng phẳng và thấp. Không có các núi đá vôi ven biển. Độ cao trung bình so với mặt biển từ 0,8 m đến 1,0 m. Hướng nghiêng chính của địa hình từ Đông Bắc xuống Tây Nam, độ nghiêng trung bình từ 1–1,5 cm/km, địa hình trên toàn tuyến bờ biển thuận lợi cho việc lấy nước biển vào các kênh mương, trảng chứa nước làm muối.

** Đặc thù về khí hậu:*

Nhiệt độ không khí của khu vực sản xuất muối trung bình hàng năm 27°C, tổng lượng nhiệt hàng năm 9.425°C, trung bình đạt 160 Kcalo/cm²/năm. Số giờ nắng trung bình dao động từ 2.273 – 2.523,5 giờ. Lượng bức xạ mặt trời tương đối ổn định, bức xạ cao nhất vào tháng 4 đo được trung bình 140 Kcal. Lượng mưa trung bình tại Bạc Liêu là 2.213 mm. Tốc độ gió trung bình trong đất liền 3–4 m/s. Độ ẩm giao động từ 80% vào mùa khô đến 86% vào mùa mưa. Điều kiện khí hậu thuận lợi cho quá trình bốc thoát hơi nước từ các sân bay hơi và quá trình kết tinh muối.

** Đặc thù về đất:*

Đất đồng muối chủ yếu là đất bãi bồi và đất pha cát. Trong đất đều chứa rất ít disulfua sắt (FeS₂). Đất không có biểu hiện của phèn vì giá trị pH của các tầng trong phẫu diện và giữa các địa điểm phần lớn nằm ở khoảng trung tính và hàm lượng SO₄²⁻ của đất thấp (trung bình ở khoảng 2,0 g/kg SO₄²⁻). Hàm lượng sét trong đất mặt sản xuất muối cao (42,19–59,43%) nên tránh được thất thoát nước biển giúp tăng sản lượng muối.

** Đặc thù về thủy văn:*

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 310 TẬP B (01.2014)

Nước biển tại khu vực sản xuất muối Bạc Liêu có chất lượng tốt, chưa bị ô nhiễm, chất độc hại đều trong ngưỡng cho phép. Khu vực sản xuất muối Bạc Liêu không có núi đá vôi nên nước biển có hàm lượng Magie, Canxi, Sunfat rất thấp, hàm lượng Magiê(Mg^{2+}) từ 0,39-0,7gram/lít, hàm lượng Canxi(Ca^{2+}) từ 0,16-0,4 gram/lít, hàm lượng Sunfat(SO_4^{2-}) từ 0,29-0,45 gram/lít.

Khu vực sản xuất muối Bạc Liêu có hệ thống sông ngòi dày đặc, có các cửa sông chính là cửa sông Gành Hào, Chùa Phật và Cái Cùnh thuận lợi cho việc lấy nước vào ruộng muối.

Quy trình sản xuất

** Lấy nước biển*

Nước biển ven bờ được dẫn vào đồng muối khi triều cường qua cửa lấy nước ngay sát bờ biển theo địa hình kênh rạch tự nhiên và được điều tiết bằng hệ thống cửa đóng, mở trên kênh.

** Chứa nước trước khi chạt*

Nước được chứa trong một khu vực được đào sâu, rộng để các tạp chất, chất bẩn lắng đọng.

** Phơi chế nước chạt*

Nước chạt được phơi lần lượt ở ba ô phơi gọi là: Sa kê, Nhì kê và Xếp chuỗi (tương ứng với các ô bay hơi Sơ cấp, Trung cấp và Cao cấp), với thời gian tương ứng là 1 ngày; 1-2 ngày; 2-4 ngày.

** Phơi kết tinh*

Khi nước chạt đạt 24-25° Baume thì bơm dẫn nước vào ô phơi kết tinh muối, thời gian kết tinh từ 10-15 ngày, tùy theo, có thể phơi kết tinh trên sân đất hoặc phơi kết tinh trên sân có trải bạt.

** Thu gom và bảo quản:*

Muối được bốc dỡ lên bờ ruộng và che đậy lại bằng tấm che (có thể bằng nilon, lá dừa). Muối được chứa và bảo quản ở những nơi sạch, khô ráo, thoát nước, không được để gần hóa chất hay hàng hóa có khả năng làm ảnh hưởng xấu đến chất lượng muối.

Quyết định: 3462/QĐ-SHTT, ngày 18/12/2013

Số đơn: 6-2012-00007 (220) Ngày nộp đơn: 18/09/2012

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Thới Xuân

Địa chỉ: Thị trấn Thới Xuân, huyện Thới Xuân, tỉnh Thanh Hóa