

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 356 TẬP B (11.2017)

Chế biến: Cà phê hái xong phải chế biến ngay, không để quá 24 giờ. Chế biến bằng phương pháp sơ chế ướt gồm các bước:

- Làm sạch tạp chất bằng cách rửa quả cà phê chín trong thùng đầy nước chảy. Tiến hành đưa cà phê qua máy rung sàng hạt, phân loại tách biệt giữa quả cà phê chín và quả chưa chín, lớn và nhỏ.

- Sau khi phân loại tiến hành xát vỏ, loại bỏ thịt và chất nhầy khỏi hạt cà phê bằng máy xát.

- Tiến hành lên men để loại bỏ chất nhầy và phần thịt còn sót lại bằng cách ủ cà phê thóc trong các thùng lớn từ 24 - 36 giờ, sau đó dùng nước sạch làm sạch hạt cà phê.

- Tiến hành làm khô bằng cách phơi nắng, trong điều kiện nắng đảm bảo phơi 4 -5 nắng, trong điều kiện thời tiết không thuận lợi, sử dụng phương pháp sấy khô kết hợp với phơi nắng cho đến khi cà phê đạt mức độ ẩm 12,5%.

Bảo quản: Cà phê được đóng bao, bảo quản ở nơi cao, khô ráo.

Kỹ thuật chế biến:

- Tiến hành xay xát để tách vỏ trấu của cà phê thóc. Yêu cầu sau khi xay xát là cà phê nhân không bị vỡ, sau đó cà phê nhân được làm sạch, không lẫn vỏ trấu.

- Cà phê rang là sản phẩm được rang từ cà phê nhân Sơn La. Yêu cầu là cà phê phải chín vừa, không được cháy. Sử dụng phụ gia đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình rang để tạo hương cà phê nhưng phải đảm bảo không làm mất đi mùi, vị đặc trưng của cà phê.

- Cà phê bột là sản phẩm được xay từ cà phê hạt rang Sơn La. Yêu cầu là đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Độ mịn của cà phê bột phụ thuộc vào kỹ thuật và công nghệ pha chế khi sử dụng.

Quyết định: 3588/ QĐ-SHTT, ngày 24/10/2017

Số đơn: 6-2016-00002 (220) Ngày nộp đơn: 25/03/2016

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Ninh Thuận

Địa chỉ: Số 34 đường 16/4, thành phố Phan Rang - Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00059

Chỉ dẫn địa lý: Ninh Thuận

Sản phẩm: Thịt cừu

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ Ninh Thuận

Địa chỉ: Số 34 đường 16/4, thành phố Phan Rang – Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận

Khu vực địa lý: xã Phước Trung thuộc huyện Bác Ái; xã Phước Nam, xã Phước Dinh, xã Phước Minh thuộc huyện Thuận Nam; xã Phước Thuận, xã Phước Hữu, xã Phước Dân, xã Phước Vinh thuộc huyện Ninh Phước; xã Mỹ Sơn, xã Nhơn Sơn thuộc huyện Ninh Sơn; xã

Xuân Hải, xã Nhơn Hải thuộc huyện Ninh Hải, tỉnh Ninh Thuận (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:

* Loại sản phẩm: là thịt cừu tươi sống hoặc đông lạnh ở các dạng:

- Nguyên con, bao gồm cả đầu, chân và nội tạng (sau khi giết mổ, cạo bỏ lông);
- Thịt cừu cắt miếng;
- Sườn cừu.

* Đặc trưng cảm quan: Thịt cừu bản địa và thịt cừu lai Ninh Thuận có màu đỏ đậm, ít mỡ. Thịt cừu bản địa Ninh Thuận có màu đỏ đậm hơn thịt cừu lai Ninh Thuận.

* Chi tiêu chất lượng:

- Chi tiêu chất lượng của thịt cừu bản địa:

- + Hàm lượng protein: $19,86 \pm 0,8$ %;
- + Hàm lượng acid amin: $14,59 \pm 0,8$ %;
- + Hàm lượng vitamin B12: $1,86 \pm 0,1$ Mcg/100g;
- + Tỷ lệ mỡ: $3,01 \pm 0,1$ %.

- Chi tiêu chất lượng của thịt cừu lai:

- + Hàm lượng protein: $20,4 \pm 1,4$ %;
- + Hàm lượng acid amin: $15,02 \pm 0,9$ %;
- + Hàm lượng vitamin B12: $2,2 \pm 0,1$ Mcg/100g;
- + Tỷ lệ mỡ: $2,8 \pm 0,1$ %.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

* *Đặc thù về khí hậu:*

Khu vực địa lý có nền nhiệt độ cao, nhiệt độ trung bình từ $24,6^{\circ}\text{C}$ đến $27,2^{\circ}\text{C}$; tổng nhiệt hàng năm từ 9.774°C đến 10.180°C ; tổng số giờ nắng cao trung bình từ 2.480 đến 2.807 giờ; lượng mưa thấp, trung bình khoảng 700mm/năm; mùa mưa ngắn, thường kéo dài từ tháng 9 đến tháng 11 hằng năm; mùa khô kéo dài, thường bắt đầu từ tháng 12 đến tháng 8 hằng năm; độ ẩm trung bình thấp, từ 74% đến 78%.

* *Đặc thù về nguồn thức ăn:*

Khu vực địa lý có các loại thực vật đặc trưng là nguồn thức ăn ưa thích của loài cừu bao gồm: quýt rừng, cây duối, cây sồng rần...

* *Đặc thù về tập quán chăn nuôi:*

Cừu được nuôi tại khu vực địa lý theo phương thức chăn thả tự nhiên ở các bãi đất trống hang hóa, đồi núi, sườn đồi...

Quy trình kỹ thuật chăn nuôi cừu Ninh Thuận:

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 356 TẬP B (11.2017)

- Giống: thịt cừ Ninh Thuận là thịt cừ có nguồn gốc từ giống cừ bản địa và cừ lai được nuôi tại khu vực địa lý thuộc tỉnh Ninh Thuận.
- Chăn thả tự nhiên khoảng 8 - 10 giờ/ngày, từ 8h sáng đến 5h chiều.
- Các quy định về chế độ ăn, uống:
 - + Lượng thức ăn khoảng 12 - 15% trọng lượng.
 - + Bổ sung thức ăn tinh giàu đạm như hạt bông vải, bánh dầu bông vải, bánh dầu dừa, bánh dầu đậu nành... với mức 250-500g/con/ngày trong giai đoạn chăm sóc cừ cái mang thai.
 - + Bổ sung thức ăn là các loại cỏ tốt như cỏ voi, cỏ sả, lúa mới trổ đòng, cám gạo, khoai lang, bột bắp, cây họ đậu, lá khoai mì..., trộn mật đường vào cám gạo trong giai đoạn cừ cai sữa được 12-16 tuần, trọng lượng đạt 25-30kg.
 - + Không cho cừ ăn thức ăn ướt, dính nước mưa, bùn đất.
 - + Không cắt cỏ làm thức ăn cho cừ vào sáng sớm, nếu cắt phải phơi héo trước khi cho cừ ăn.
 - + Không chăn thả cừ đi ăn sớm khi cỏ còn ướt.
 - + Cho cừ uống nước sạch, có bổ sung muối ăn trước và sau khi chăn thả.
 - + Cung cấp tảng đá liếm treo ở thành chuồng để bổ sung khoáng, muối. Bổ sung các loại vitamin cho cừ vào mùa khô.
- Quy định về chuồng trại: Chuồng trại luôn sạch sẽ, khô ráo, thông thoáng, tránh gió lùa và mưa hắt. Vệ sinh sàn chuồng hằng ngày. Định kỳ sát trùng, tiêu độc chuồng trại. Diện tích tối thiểu bình quân khoảng 1,8-2,0m²/con.
- Quy định về tiêm phòng: Tiêm phòng vaccin định kỳ cho cừ.
- Quy định về điều kiện xuất chuồng, giết mổ: Cừ đạt 8-12 tháng tuổi, trọng lượng đạt 40-45kg đối với cừ đực và 30-35kg đối với cừ cái được xuất chuồng, giết mổ.

Yêu cầu đóng gói và bảo quản sản phẩm:

Thịt cừ sau khi giết mổ được để nguyên con hoặc phân ra các sản phẩm khác nhau và đóng gói trong các túi PE, hút chân không, bảo quản trong tủ đông hoặc kho lạnh ở nhiệt độ - 4°C.
