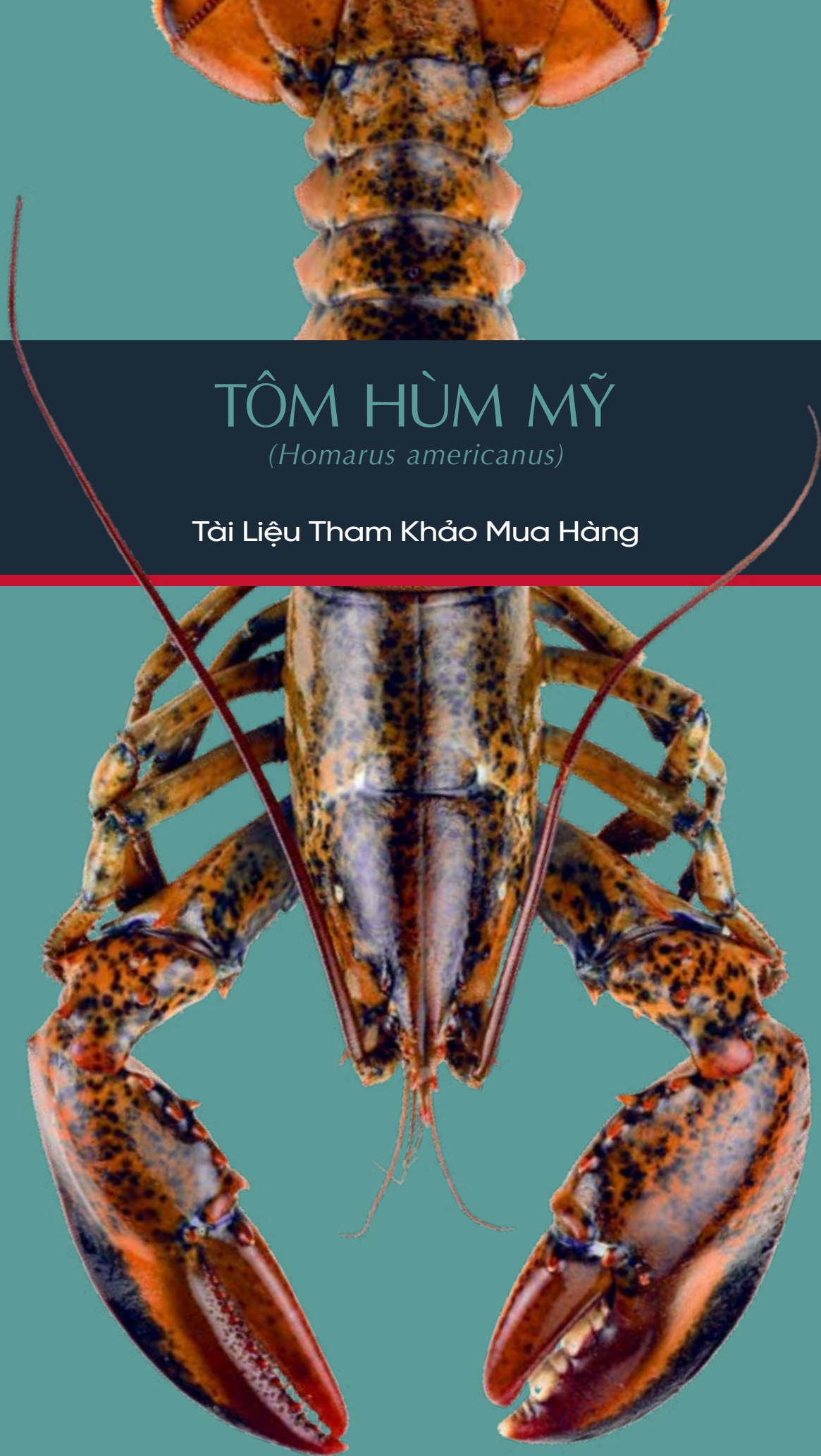




TÔM HÙM MỸ

(*Homarus americanus*)

Tài Liệu Tham Khảo Mua Hàng



MỤC LỤC

Bấm mục bên dưới để đến trang cần xem

TÔM HÙM MỸ

1. LỊCH SỬ SƠ LƯỢC
2. GIÁ TRỊ THƯƠNG HẠNG CỦA TÔM HÙM MỸ
3. NGÀNH ĐÁNH BẮT ĐƯỢC KIỂM SOÁT CHẶT CHẼ
4. KHÁI QUÁT VỀ TÔM HÙM MỸ
5. GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

CÁC SẢN PHẨM TỪ TÔM HÙM MỸ

7. LỊCH SỬ CHẾ BIẾN & NHỮNG CẢI TIẾN
8. VÌ SAO NÊN CHỌN MUA TÔM HÙM MỸ
- 9-10. CÁC LOẠI SẢN PHẨM
11. SẢN PHẨM GIÁ TRỊ GIA TĂNG
12. VẬN CHUYỂN

TÔM HÙM MỸ SỐNG

14. CÁCH THỨC LƯU GIỮ & PHÂN LOẠI

THUẬT NGỮ

15. BẢNG THUẬT NGỮ



TÔM HÙM MỸ

Lịch sử sơ lược



Tôm hùm Mỹ (*Homarus americanus*) chiếm khoảng 55% sản lượng tôm hùm toàn cầu. Tại vùng biển Hoa Kỳ, khu vực sinh sống tự nhiên của tôm hùm trải dài từ Bang Main xuống phía nam đến Bang North Carolina. Người Mỹ bản địa từng lấy tôm hùm làm phân bón. Tôm hùm còn là thức ăn cho tù nhân vào thập niên 1700. Đến thập niên 1850, ngành đánh bắt tôm hùm nước lạnh của Mỹ mới xuất hiện. Ngày nay Tôm hùm Mỹ là một món ăn đặc sắc trên toàn thế giới, với phần lớn được đánh bắt tại vùng biển của Bang Maine và Massachusetts.

Hoạt động đánh bắt kéo dài quanh năm, nhưng phần lớn diễn ra từ Tháng 5 đến Tháng 12. Vào những tháng mùa đông, việc đánh bắt và vận chuyển bị hạn chế do gió lớn, tuyết và nhiệt độ đóng băng.

GIÁ TRỊ THƯỢNG HẠNG CỦA TÔM HÙM MỸ



- Ngành đánh bắt Tôm hùm Mỹ có tính bền vững và có thể truy xuất thông tin xuyên suốt chuỗi cung ứng
- Tôm hùm Mỹ giàu protein cùng nhiều giá trị dinh dưỡng khác
- Các nhà chế biến Tôm hùm Mỹ luôn duy trì những tiêu chuẩn an toàn nghiêm ngặt trong việc lưu giữ, chế biến, vận chuyển và bảo quản
- Tôm hùm Mỹ có tính ứng dụng đa dạng
- Các nhà chế biến Tôm hùm Mỹ cung cấp đầy đủ các dòng sản phẩm cho dịch vụ thực phẩm và bán lẻ
- Tôm hùm Mỹ luôn có sẵn quanh năm
- Sản phẩm Tôm hùm Mỹ qua chế biến rất thân thuộc với người tiêu dùng, dễ dàng chuẩn bị cho các món ăn, sở hữu hương vị đặc biệt và được đóng gói thuận tiện
- Các nhà chế biến Tôm hùm Mỹ mang đến nhiều dòng sản phẩm độc đáo

QUẢN LÝ NGUỒN CUNG BỀN VỮNG

Tôm hùm nước lạnh Mỹ được đánh bắt bằng các bẫy dây. Bẫy này đặt dưới đáy đại dương, nối với dây thừng có phao nổi trên mặt nước.

- **Giới hạn về kích thước tối thiểu / tối đa của tôm hùm** để có thể đánh bắt - thường trong khoảng 8.3 cm – 12.7 cm (3.25 – 5 inches), tức từ kích thước nhỏ nhất đến kích thước lớn nhất là 12.7 cm (5 inches) đo từ hốc mắt đến mai.
- **Giới hạn lượng bẫy để kiểm soát việc đánh bắt** — là số lượng bẫy ngư dân có thể thả xuống biển.
- **Bảo vệ tôm hùm cái đang mang trứng.** Các ngư dân cắt 1 khía chữ V tại 1 trong các chân của tôm để biểu thị đây là tôm hùm giống, không được đánh bắt.
- **Quy định tôm hùm phải trở về đất liền khi còn nguyên vẹn và còn sống** — nghiêm cấm tách đuôi và càng tôm hùm sống khi còn đang trên tàu đánh bắt.



NGÀNH ĐÁNH BẮT ĐƯỢC KIỂM SOÁT CHẶT CHẼ

Ngành đánh bắt Tôm hùm Mỹ bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc

Các tiểu bang tại vùng biển Đông Bắc có những quy định riêng, nghiêm ngặt nhất là Tiểu bang Maine. Có 7 Khu Vực Quản Lý Bảo Tồn Tôm Hùm quản lý bởi chính phủ liên bang. Ngành đánh bắt tư nhân hoá với tôm hùm phải được đánh bắt và đo đạc từng con một. Hiện có khoảng 7.000 nhà đánh bắt độc lập tại Mỹ, trong đó khoảng 5.600 tại Tiểu bang Maine.

- **Giới hạn thiết bị** bao gồm giới hạn về số lượng bẫy cũng như việc chỉnh sửa bẫy. Bẫy luôn phải có lỗ thoát. Các lỗ này phải đủ lớn để tôm hùm nhỏ có thể chui vào / ra khỏi bẫy. Thành bẫy phải có thể tự phân huỷ và thiết kế để tự nứt gãy thành nhiều phần cho tôm hùm thoát ra nếu bẫy bị trôi lạc.
- **Yêu cầu giám sát và báo cáo** — Cả thuyền trưởng lẫn người buôn tôm hùm đều phải nộp báo cáo đánh bắt cho các cơ quan chính phủ.



TÌM HIỂU VỀ *Homarus americanus*:

Vây
đuôi

Đuôi

Thân
(vỏ giáp)

Chân

Khái quát về TÔM HÙM MỸ

Tôm hùm Mỹ có màu xanh ô-liu hoặc nâu lục với các gai màu đỏ. Chúng có phần thân to và 10 chân, 2 trong số đó là càng lớn. Một càng dùng để nghiền và càng còn lại dùng để xé.

–Tôm hùm Mỹ thường có kích thước 200 – 610mm (8 – 24 inches) và trọng lượng từ 450 grams – 4.08kg (1 – 9 lbs.).

–Tôm hùm thường mất khoảng 6 - 7 năm để đạt đến trọng lượng 450 grams (1 lb.) và sống ở ngoài khơi với độ sâu lên đến 2300 feet.

–Tôm hùm lột xác (lột bỏ lớp vỏ bên ngoài) để phát triển và tạo thành lớp vỏ lớn hơn. Chúng thực hiện việc này khá thường xuyên, 20 - 25 lần lột xác từ lúc nở từ trứng đến khi đạt kích thước tiêu chuẩn để đánh bắt là 450 grams (1 lb.).

–Sau khi giao phối, tôm hùm cái có thể đẻ từ 5.000 đến hơn 100.000 trứng. Tôm hùm các càng lớn thì càng có nhiều trứng. Chúng đẻ trứng ở mặt dưới đuôi từ 9 - 11 tháng.

–Tôm hùm cái mang trứng vào gần bờ để đẻ, thường vào mùa xuân hoặc đầu hè. Ấu trùng tôm hùm lột xác 4 lần trước khi lặn xuống đáy biển và phát triển đến kích thước tiêu chuẩn.

–Tôm hùm con thường phải đối đầu với nhiều loài thiên địch - như cá, cá mập, cá đuối, bạch tuộc và cua.

Đốt càng

Càng

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Tôm hùm Mỹ là một trong những nguồn protein tốt nhất cho sức khỏe. Một khẩu phần 85g (3 oz.) chỉ chứa 60 mg cholesterol, 81 calorie và 0.089 grams chất béo bão hoà. Tôm hùm Mỹ chứa kẽm (để chống lại vi khuẩn / vi-rút), phot-pho giúp xương chắc khoẻ, Vitamin B12 giữ cho tế bào máu / thần kinh khoẻ mạnh, Vitamin E (chất chống ô-xy hoá), ma-giê cần thiết để sản xuất năng lượng, và 0.1 grams Axit béo Omega-3 trong cùng 1 khẩu phần.



CÁC SẢN PHẨM
TỪ TÔM HÙM MỸ



LỊCH SỬ CHẾ BIẾN & NHỮNG CẢI TIẾN



VIỆC CHẾ BIẾN TÔM HÙM ở Mỹ bắt đầu xuất hiện vào giữa thập kỷ 1960, chủ yếu tại Tiểu bang Maine. **Tôm hùm chín nguyên con đông lạnh trong nước muối** và thịt tôm hùm đóng hộp là những dòng sản phẩm đầu tiên. Quá trình đông lạnh thường sử dụng amoniac đặt trong tủ đông dạng blast / plate, mất khoảng 24-48 tiếng để đông lạnh sản phẩm.

Quy trình chế biến được nâng cấp và hiện đại hoá nhằm đáp ứng nhu cầu thịt và đuôi tôm hùm đông lạnh. **Các phương pháp cấp đông mới bằng nitơ lỏng** giúp kéo dài thời gian sử dụng và sơ chế giản tiện hơn - chỉ cần rã đông, hấp lên và thưởng thức. Cấp đông bằng nitơ chỉ mất 18 phút nhưng vẫn giữ được hương vị và chất lượng sản phẩm và tránh bị mất nước.

HẤP CHÍN thay thế cho việc luộc tôm hùm sống. Cách thức này giúp nấu chín đều và liên tục, đồng thời tránh việc quá nhiệt. Các nhà chế biến đã thông qua một cách chi tiết về kế hoạch và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Khi kỹ thuật nấu chín và cấp đông trở nên hoàn thiện hơn, thị trường quốc tế bắt đầu được nhắm đến nhiều hơn. Sự ra đời của **bao bì chân không** cũng giúp cho bao bì trông hấp dẫn và chống ẩm tốt hơn. Bên cạnh đó, các túi ni lông đa lớp giúp bảo vệ sản phẩm trong quá trình bảo quản lạnh và giúp kéo dài hạn sử dụng lên đến 2 năm.

VÀO NĂM 2006, HPP (XỬ LÝ ÁP SUẤT CAO) được giới thiệu đến ngành công nghiệp tôm hùm. Lần đầu tiên được sử dụng tại Tây Ban Nha để kéo dài thời hạn sử dụng các loại thịt, HPP giúp giữ chất lượng, đồng nhất, an toàn và hương vị cho tôm hùm. HPP cũng giúp kéo dài thời hạn sử dụng cho tôm hùm nấu chín khoảng 21 ngày (tính trung bình). Thông qua HPP, tôm hùm chết ngay khi tiếp xúc với nước áp suất cao. HPP giúp tăng giá trị sản phẩm khi giúp đạt tỷ lệ thịt tôm đến gần 100% và người tiêu dùng có thể dễ dàng lấy thịt tôm khỏi vỏ. Phần thịt càng và đốt càng xử lý qua HPP hoàn toàn chưa được nấu chín nên mang đến sự đa dạng cho việc sơ chế và cách nấu nướng của bếp trưởng.

— **Các phương pháp chế biến cao cấp**

Hấp chín mang đến chất lượng đồng đều. Cấp đông bằng nitơ giúp giữ chất lượng cao.

— **Các loại hình sản phẩm hiện đại**

Nhà chế biến giới thiệu nhiều loại sản phẩm, trong đó có sản phẩm từ xử lý áp suất cao.

— **Hương vị thượng hạng**

Mùa chế biến: Tháng 5 - Tháng 12. Hầu hết tôm hùm được chế biến vào mùa hè và thu khi chúng bắt đầu thay lớp vỏ mới. Thịt tôm lúc này mềm ngọt hơn, kết hợp cùng hương vị và kết cấu thơm ngon.



VÌ SAO NÊN CHỌN MUA TÔM HÙM MỸ



— **Đóng gói tiên tiến & hạn sử dụng dài**

Bao bì chân không giúp kéo dài thời hạn sử dụng và hạn chế hút ẩm. Các sản phẩm nấu chín có thời hạn sử dụng đến 18 tháng. Sản phẩm tươi sống có thời hạn lên đến 2 năm.

— **An toàn thực phẩm & chất lượng nhất quán**

Các nhà chế biến tôm hùm sử dụng công nghệ tiên tiến nhằm đáp ứng các mối quan tâm về quyền lợi động vật.

— **Tình trạng hàng hoá**

Sản phẩm đông lạnh có trên thị trường quanh năm.








— **Sản phẩm đa dạng**

Thực phẩm chế biến từ thịt tôm bằm giúp đa dạng hoá cách thức nấu ăn, như các loại sản phẩm ăn liền được bán lẻ như súp bisque, mac & cheese, bánh xốt nhân thịt, bánh, sốt chấm.

— **Tăng cường nhu cầu tiêu dùng**

Giúp tăng nhu cầu tiêu dùng với dòng hải sản đông lạnh và ướp lạnh. Các quầy dịch vụ ăn uống có thể phục vụ sản phẩm tôm hùm rã đông ăn liền.

CÁC SẢN PHẨM TỪ TÔM HÙM MỸ NẤU CHÍN

Loại sản phẩm	Kích cỡ	Cỡ thùng chứa	Dịch vụ Thực phẩm	Bán lẻ
Nguyên con, nấu chín	450-794g (1-1.75 lb)	4.54kg		
Nấu chín, đốt càng	907g/227g (2 lb/8 oz)	5.44kg / 3.63kg		
Thịt đuôi tôm nấu chín	907g (2 lb)	5.44kg		
Thịt tôm bằm	2.27kg (5 lb)	15.88kg		
Thịt chân tôm nấu chín	907g (2 lb)	5.44kg		

Càng, đuôi, đốt càng nấu chín



Càng & đốt càng nấu chín



Nguyên đuôi nấu chín



Đuôi xé nấu chín











Nguyên con nấu chín



Thịt bằm



CÁC SẢN PHẨM TỪ TÔM HÙM SỐNG

Loại sản phẩm	Kích cỡ	Cỡ thùng chứa	Dịch vụ Thực phẩm	Bán lẻ
Nguyên con, tươi sống / chần sơ	450-680g (1-1.75 lb)	4.54kg		
Nửa con cùng càng	450-567g (1-1.25 lb)	4.54kg		
Nửa con cùng càng & đốt càng	192-220g (6.7-7.7 oz)	4.54kg		
Tôi tôm hùm sống, toàn bộ / xẻ đôi	56-340g (2-12 oz)	4.54kg / 2.38kg, 2.72kg		
Thịt tôm sống	907g (2 lb)	5.44kg		
Phần thịt càng & đốt càng sống	907g (2 lb)	5.44kg		



Đuôi

Nguyên con sống

Càng, đuôi & đốt càng sống

NGƯỜI TIÊU DÙNG GIỜ ĐÂY
CÓ THỂ TRẢI NGHIỆM CHẤT
LƯỢNG NHÀ HÀNG NGAY TẠI
NHÀ BẤT CỨ LÚC NÀO.



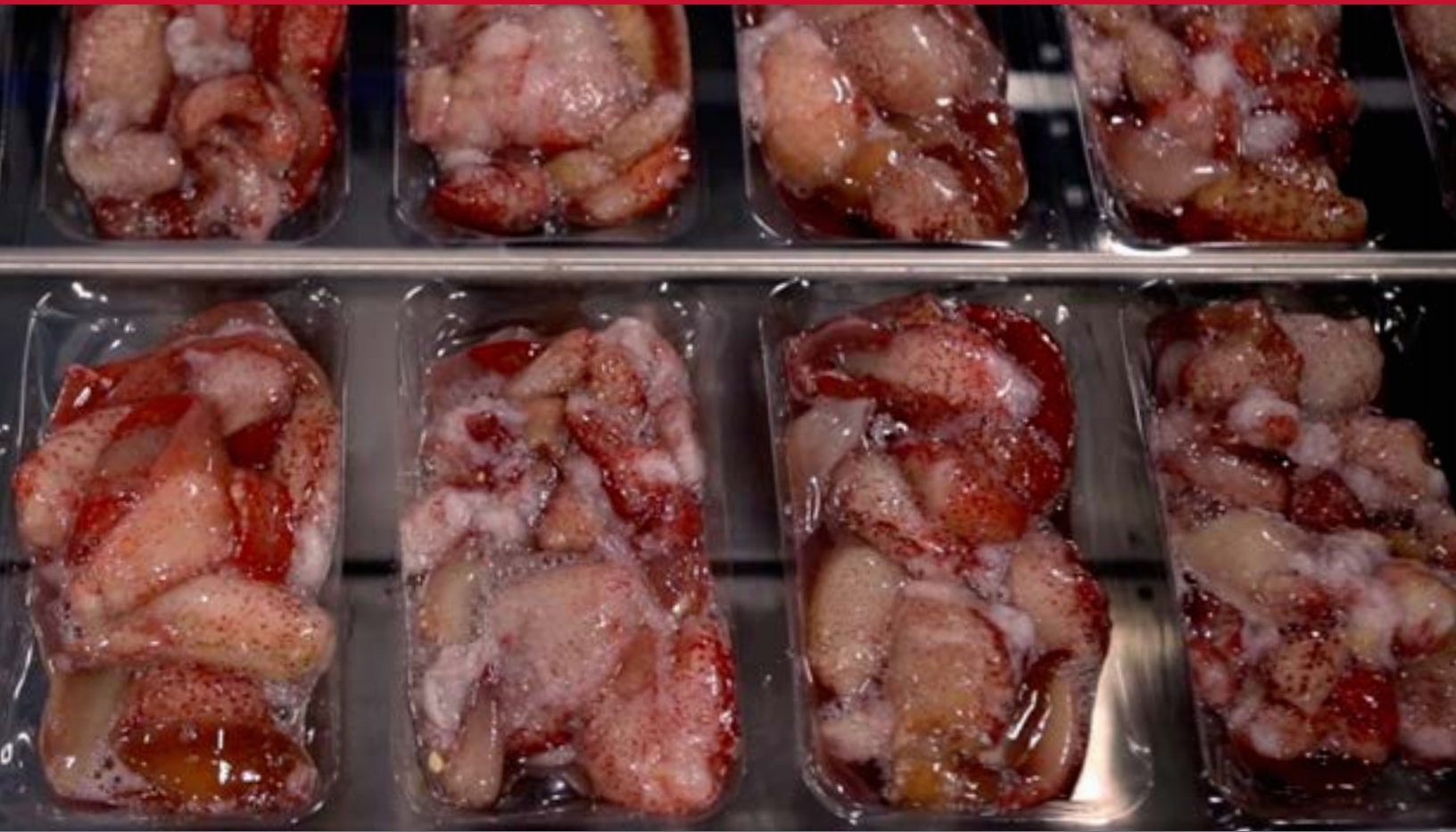
SẢN PHẨM GIÁ TRỊ GIA TĂNG

Các sản phẩm giá trị gia tăng hiện đang là xu hướng tại cửa hàng thực phẩm, chợ hải sản, siêu thị và thương mại điện tử. Các sản phẩm này sử dụng thịt tôm bằm, thịt chân và thịt thân tôm để làm nguyên liệu cho các món như mac & cheese, cơm risotto tôm hùm, bánh và bánh xốp tôm hùm, súp bisque và súp béo tôm hùm. Các món này được sơ chế sẵn, chỉ cần làm nóng hoặc qua một vài bước nấu đơn giản. Một số dạng sản phẩm khác cũng có mặt tại quầy hải sản hoặc quầy đông lạnh. Nhờ những cải tiến và phát triển trong phương thức đóng gói và vận chuyển, cả tôm hùm dạng nguyên liệu và loại ăn liền đều có thể giao đông lạnh từ các nền tảng thương mại điện tử đến tay người tiêu dùng.



VẬN CHUYỂN

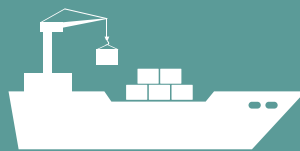
Sản phẩm đông lạnh



Tôm hùm đông lạnh được vận chuyển đến kho lạnh hoặc trực tiếp đến người dùng cuối bằng xe lạnh có nhiệt độ tối thiểu -18°C hoặc lạnh hơn. Khi vận chuyển quốc tế, có các hình thức sau:



Bằng đường không: sản phẩm đóng gói trong thùng cách nhiệt, pallet cách nhiệt hoặc container hàng không cùng đá khô.



Bằng đường biển: Tôm hùm được sắp xếp từ kho lạnh vào container lạnh (nhiệt độ tối thiểu -18°C), sau đó chuyển đến bến tàu để xếp lên các tàu container hoặc tàu vận tải.



Quan trọng: duy trì nhiệt độ bảo quản trong mọi thời điểm. Nhiều nhà xuất khẩu sử dụng nhiệt kế để theo dõi nhiệt độ. **KHÔNG TÁI CẤP ĐÔNG SẢN PHẨM ĐÃ ĐƯỢC ĐÔNG LẠNH.**

TÔM HÙM MỸ SỐNG





TRÊN TÀU: Sau khi tôm hùm được gỡ khỏi bẫy và đo kích thước, càng của chúng sẽ được bọc lại bằng đai giúp để bảo quản, tránh gây thương tích. Mỗi con tôm hùm đều được chăm sóc và kiểm tra trước khi thả vào bể nước mặn có sục khí.



TRÊN ĐẤT LIÊN: Khi tôm hùm chuyển từ tàu đến cơ sở thu mua, chúng được cân rồi đặt vào các sọt ngâm trong nước mặn có sục khí cho đến khi được vận chuyển bằng xe tải lạnh đến các nhà chứa để phân loại thêm về kích thước và chất lượng vỏ. Các nhà bán sỉ tôm hùm sống thường xuyên theo dõi độ mặn, độ bão hòa oxy và nhiệt độ của bể chứa trước khi vận chuyển.



TRÊN XE VẬN CHUYỂN TRONG NƯỚC VÀ QUỐC TẾ: Đối với vận chuyển quốc tế, tôm hùm được giữ lạnh ít nhất 4.4° C (40° F) trước khi đóng gói. Sau đó chúng được vận chuyển bằng xe tải lạnh đến các đơn vị vận chuyển hàng không quốc tế. Tôm hùm tươi sống khi vận chuyển đường dài hoặc cho thị trường quốc tế sẽ được đặt dọc trong các thùng carton chia ô, với đuôi nằm dưới và càng hướng lên trên. Sau khi đóng gói hoàn tất, một miếng đệm ẩm được đặt lên trên hộp cùng các gói gel đông lạnh để giữ lạnh cho tôm trong quá trình vận chuyển.

CÁC THỨC LƯU GIỮ & PHÂN LOẠI đối với tôm hùm sống

TÔM HÙM VỎ CỨNG chủ yếu được bán tươi sống. Chúng hiện diện quanh năm trên toàn thế giới, nhưng sẽ ít hơn trong những tháng mùa đông.

TÔM HÙM VỎ CỨNG VỪA có mặt trong cả thị trường tươi sống và đã qua chế biến. Vào mùa thu và đầu đông, hầu hết tôm hùm nguyên vỏ qua chế biến đều là loại vỏ cứng vừa này.

TÔM HÙM MỚI THAY VỎ thường được gửi đến nhà chế biến để xử lý thành dạng thịt và đuôi tôm. Vị ngọt tinh tế kết hợp cùng hương vị đậm đà khiến loại tôm hùm này trở thành sản phẩm yêu thích của các nhà chế biến tôm hùm Mỹ.

PHÂN LOẠI THEO KÍCH CỠ:

Loại tôm hùm	Grams	Pounds
Chix	450 - 544g	1 - 1.20 lbs.
Quarters	567 - 658g	1.25 - 1.45 lbs.
Halves	680 - 771g	1.5 - 1.7 lbs.
Selects	794 - 1361g	1.75 - 3 lbs.
Jumbos	1361 - 2722g	3 - 6+ lbs.

PHÂN LOẠI THEO ĐỘ CỨNG CỦA VỎ:

Độ cứng	Thời gian đánh bắt	% lượng thịt
Cứng	Tháng 1 - Tháng 6	25 - 27%
Cứng vừa	Tháng 10 - Tháng 1	20 - 22%
Mới thay vỏ	Tháng 7 - Tháng 12	15 - 17%

BẢNG THUẬT NGỮ

Nước mặn có sục khí: quá trình trộn nước và không khí giúp trao đổi ôxy, giải phóng CO₂ / khí mêtan lên bề mặt. Nước mặn có sục khí được dùng trong các cơ sở nuôi tôm hùm trên bờ và tại các khu vực nuôi giữ.

Ủy Ban Nghề Cá Biển Đại Tây Dương:

Nguồn lợi tôm hùm Mỹ và hải sản được kết hợp quản lý bởi 10 tiểu bang và Dịch vụ Nghề cá Quốc gia nhằm quảng bá, bảo vệ và duy trì nguồn lợi hải sản ven bờ Đại Tây Dương.

Đông lạnh bằng nước muối: ngâm các sản phẩm tôm hùm trong nước muối làm lạnh nhanh (dung dịch Natri Clorua) sau đó tráng lại bằng nước lạnh. Quy trình giúp đông lạnh sản phẩm và tạo lớp màng nước để tránh việc mất độ ẩm. Thông thường quy trình này mất khoảng 24 tiếng.

Carapace: Lớp vỏ cứng phía trên tôm hùm, và là phần lưng của bộ xương ngoài.

Bẫy ma: Các bẫy bị mất khi đứt dây phao. Tất cả các bẫy tôm hùm đều phải có các tấm phân huỷ sinh học nhằm thả tôm hùm bị vướng vào bẫy quá lâu.

Chứng nhận HACCP: Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn

Một cách phòng ngừa đối với an toàn thực phẩm, xác định các mối nguy hiểm sinh học, hoá học và vật lý để có hành động khắc phục. Bao gồm việc sơ chế, đóng gói và phân phối thực phẩm. Quy trình bao gồm phân tích mối nguy, xác định và thiết lập các giới hạn, thiết lập quy trình giám sát, hành động khắc phục, xác nhận, xác minh và lập tài liệu lưu trữ. Tất cả các nhà chế biến tôm hùm đều phải đạt chứng nhận HACCP.

HPP - Xử Lý Áp Suất Cao: Kỹ thuật thanh trùng lạnh sử dụng áp suất cao truyền qua nước để giết chết tôm hùm và tách phần thịt khỏi vỏ. HPP giúp kéo dài thời hạn sử dụng, đảm bảo an toàn thực phẩm và giúp sản phẩm giữ được hương vị và kết cấu như mới đánh bắt. Phần thịt được tách toàn bộ ra khỏi vỏ.

Ấu trùng: tôm hùm chưa trưởng thành bắt đầu được cho ăn.

Khu Vực Quản Lý Bảo Tồn Tôm Hùm: Các khu vực được đánh giá trữ lượng và quản lý nghề cá tại Đại Tây Dương. Các khu vực này bao gồm Inshore Gulf of Maine, Inshore Southern New England, vùng biển ngoài khơi, Inshore Northern Mid-Atlantic, Inshore Southern Mid-Atlantic New York, vùng biển Tiểu bang Connecticut and Outer Cape Cod của Massachusetts. Đại diện ngành nghề tại các khu vực này tư vấn cho Ủy Ban Nghề Cá Biển Đại Tây Dương về việc quản lý và thay đổi kế hoạch đánh bắt, bao gồm giới hạn kích cỡ tối thiểu / tối đa, kích cỡ bẫy, vết cắt chữ V trên con cái đang mang trứng.

Lột xác: quá trình lột lớp vỏ cũ để phát triển

Đông lạnh bằng nitơ: Phương pháp đông lạnh nhanh liên tục bằng cách phun nitơ, hình thành nên các tinh thể nước đá nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm và giữ được độ ẩm cao.

Dịch Vụ Nghề Cá Quốc gia: Cơ Quan Quản Lý Khí Quyển và Đại Dương Quốc Gia (Bộ Thương Mại Hoa Kỳ) cung cấp dữ liệu / công cụ / dịch vụ hỗ trợ vận chuyển / thương mại, đảm bảo sự sẵn sàng và giảm thiểu rủi ro trong nghề cá, quản lý, giải trí và du lịch.

Độ mặn: Nồng độ muối hoà tan trong nước

Tiêu chuẩn SSOP: Bộ tài liệu về các quy trình duy trì vệ sinh cho thiết bị và môi trường chế biến thực phẩm để sản phẩm không bị tạp nhiễm. Quy trình bao gồm tuân thủ làm sạch, giám sát, lưu trữ hồ sơ, hành động khắc phục và xác nhận thiết bị / hoá chất đã sử dụng.

Hấp chín: Sử dụng nồi hấp gia nhiệt liên tục để hấp chín toàn bộ tôm hùm, đuôi, càng và đốt càng. Hấp chín giúp giữ chất lượng sản phẩm và tuân thủ an toàn thực phẩm. Sản phẩm qua hấp vẫn giữ được độ ẩm và không bị quá nhiệt.

Cặp chân bơi: phần chân có lông nằm dưới đuôi tôm. Các cặp chân này giúp tôm có thể bơi lội. Tôm cái sẽ giữ trứng của chúng giữa các cặp chân này.

Màng bọc chân không: Dùng để bọc sản phẩm đựng trong khay. Màng này giúp tăng thời hạn sản phẩm vì đã được rút ôxy và ngăn vi khuẩn phát triển.





VỀ CHÚNG TÔI

Food Export USA-Northeast là tổ chức phi lợi nhuận từ 10 cơ quan xúc tiến nông nghiệp của các tiểu bang vùng Đông Bắc Hoa Kỳ, sử dụng nguồn lực của liên bang, tiểu bang và ngành nghề giúp các công ty tăng doanh số tại thị trường nước ngoài. Food Export USA-Northeast quản lý nhiều dịch vụ thông qua Chương Trình Mở Cửa Thị Trường (MAP) được tài trợ bởi Vụ Nông Nghiệp Đối Ngoại (FAS) thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA).

LỢI NHUẬN • BỀN VỮNG • TUYỆT HẢO

Food Export USA® – Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • www.foodexport.org

Food Export-Midwest và Food Export-Northeast quản lý nhiều dịch vụ thông qua Chương Trình Mở Cửa Thị Trường (MAP) được tài trợ bởi Vụ Nông Nghiệp Đối Ngoại (FAS) thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA). Food Export-Midwest và Food Export-Northeast nghiêm cấm việc phân biệt đối xử trong tất cả các chương trình và hoạt động của mình, bao gồm phân biệt chủng tộc, màu da, nguồn gốc quốc gia, tôn giáo, giới tính, bản dạng giới (bao gồm biểu hiện giới tính), khuynh hướng giới tính, khuyết tật, tuổi tác, tình trạng hôn nhân, tình trạng gia đình / bảo trợ, thu nhập từ chương trình bảo trợ cộng, niềm tin chính trị, trả thù các hoạt động dân quyền trước đây. Người khuyết tật vui lòng liên hệ chúng tôi nếu cần các hình thức làm việc hoặc cách tiếp cận khác về thông tin chương trình. Ngoài ra, thông tin chương trình có thể được cung cấp bằng các ngôn ngữ khác ngoài Tiếng Anh. Food Export Midwest & Northeast không dung thứ cho việc gian lận và luôn thận trọng trong việc ngăn chặn gian lận trong các chương trình của chúng tôi. Food Export bảo lưu quyền lựa chọn hoặc từ chối các đơn vị tham gia chương trình của chúng tôi. Để biết đầy đủ về chính sách tham gia và quy tắc đạo đức, hãy truy cập www.foodexport.org/termsandconditions. Để nộp đơn khiếu nại về phân biệt đối xử, truy cập <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest và Food Export-Northeast là những nhà cung cấp và tuyển dụng bình đẳng.

