MEAT Deli

CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

Vì các bữa ngon trọn dinh dưỡng

SƠ LƯỢC VỀ TẬP ĐOÀN MASAN

MASAN GROUP

TECHCOMBANK
Financial Services

- Là một trong những ngân hàng thương mại dẫn đầu tại Việt Nam
- "Khách hàng là trọng tâm", với sự tập trung vào khách hàng nhà tiêu dùng bán lẻ

Masan CONSUMER
Food & Beverage

- Là một trong những công ty lớn nhất trong ngành thực phẩm và đồ uống
- Sở hữu các thương hiệu lớn đang dẫn đầu ngành hàng tiêu dùng trên khắp Việt Nam

MASAN MEAT Life
Meat Value Chain

- Sản xuất mô hình Feed-Farm-Food (3F) để nâng cao năng suất trong chuỗi cung cấp giá trị thịt

MEAT Deli – CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU | 3F VIET FOOD

MASAN RESOURCES
Mineral Resouces

- Dự án Núi Pháo, mỏ vonfram đang hoạt động lớn nhất thế giới, tính theo trữ lượng
- Một trong những nhà sản xuất Vonfram với chi phí thấp nhất

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

NGÀNH THỊT HEO MEATDELI

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

Phần lớn người tiêu dùng luôn tin rằng…

Thịt heo mới ra lò mổ mới ngon.

“Tuy nhiên, điều này không hẳn đúng!”

Stefan Henn

Giám đốc Nghiên cứu & Phát triển (R&D)

German Master Butcher – Meat Technologist

Đức . Châu Âu . Nam Mỹ . New Zealand .
Trung Mỹ. Nam Phi. Châu Á.

Bởi vì, thịt heo mới mổ và để ở ngoài nhiệt độ thường …

Nhiệt độ

Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với chất lượng thịt:

Thịt để bên ngoài bắt đầu hư hỏng ngay sau khi giết mổ do vi sinh vật sinh sôi nảy nở ở nhiệt độ thường.

Cụ thể hơn, điều gì diễn ra với thịt heo sau giết mổ trong điều kiện bình thường?

Theo khoa học

Từ 4h-16h sau giết mổ, Giai đoạn tê cứng:

- ✓ Phân giải Axit lactic
- ✓ Chuyển hóa Protein
- ✓ Quá trình đường phân
- ✓ Sự chuyển hóa năng lượng ATP

Thịt trong giai đoạn tê cứng:

- ✓ Cứng
- ✓ Khô
- ✓ Nhạt vị

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

Tiếp theo là gì?

Theo khoa học

Từ 20-24h sau giết mổ, Giai đoạn sau tê cứng:

- ✓ Quá trình sinh hóa bởi enzyme nội sinh trong thịt
- ✓ Sự co rút các sợi cơ
- ✓ Sự phân cắt các hợp chất hữu cơ (Axit amin)

Dẫn đến thịt chuyển biến theo hướng tốt:

- ✓ Phát triển các đặc tính của thịt mà chúng ta mong muốn
- ✓ Thịt chuyển sang giai đoạn chín sinh hóa

Thịt sau giai đoạn sau tê cứng:

- ✓ Thịt hấp dẫn hơn khi ăn về hương vị, cấu trúc, màu sắc

Tuy nhiên, những đặc tính mong muốn chỉ có thể đạt được nếu thịt được giữ mát ở nhiệt độ 0 - 4° C …

Nhiệt độ

Thịt:

- ✓ Các vi khuẩn gây bệnh ngừng phát triển hoặc giảm đáng kể ở nhiệt độ < 5° C
- ✓ Giảm thiểu các mối nguy về vệ sinh thực phẩm
- ✓ Mang lại những sản phẩm an toàn cho người tiêu dùng
- ✓ Sự chín tới theo ý muốn của thịt chỉ có thể được diễn ra nếu thịt có được sự co cơ một cách thích hợp
- ✓ Các mức độ co cơ thích hợp nhờ được làm lạnh nhưng không đóng băng trước giai đoạn tê cứng

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

Vậy, giải pháp là gì?

Dựa trên các nghiên cứu khoa học
(trên nền tảng tiêu chuẩn Châu Âu):

- ✓ Về hệ cơ xương
- ✓ Về quá trình biến đổi sinh hóa sau khi giết mổ

Trong các mô cơ của heo sau khi giết mổ, các quá trình sinh hóa vẫn tiếp tục diễn ra cho đến khi được chế biến → thịt thay đổi trạng thái & tính chất.

➔ Cần phải giữ mát để thịt không hỏng và cải thiện chất lượng!

➔THỊT MÁT!

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

MASAN MEATLIFE ĐỦ ĐIỀU KIỆN ĐỂ THỰC HIỆN TẤT CẢ ĐIỀU TRÊN

MÔ HÌNH KINH DOANH 3F

Thức ăn chăn nuôi

FEED

ĐỨNG ĐẦU THỊ TRƯỜNG VN
(Sản lượng thức ăn cho heo – không tính trại gia công)

- Hoàn toàn không chất kháng sinh, chất cấm
- Gồm 12 nhà máy sản xuất trải dài từ Nam ra Bắc với các nhãn hiệu nổi tiếng:

Bio-zeem . Con cò . Anco

Trang trại nuôi heo

FARM

TRANG TRẠI ĐẠT CHUẨN GLOBAL GAP

3F

Thực phẩm

FOOD

TỔ HỢP CHẾ BIẾN CÔNG NGHỆ TỪ CHÂU ÂU ĐẠT CHUẨN BRC & TCVN

BRC là tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm do Hiệp hội bán lẻ Anh quốc (1998) giúp kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm.

GLOBALGAP là một bộ tiêu chuẩn về nông trại được công nhận quốc tế dành cho việc Thực hành sản xuất nông nghiệp chất lượng (GAP).

MASAN MEATLIFE

Mô hình **Feed** – Farm – Food (3F)

- Tháng 4/2015: Thành lập Công ty Masan Nutri-Science (MNS) (tiền thân của công ty Masan MeatLife) và mua lại 2 công ty PROCONCO và ANCO
- Năm 2019, Masan MeatLife được tạp chí Feed Strategy xếp hạng thứ 54 trong danh sách các doanh nghiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi lớn nhất thế giới và là đại diện duy nhất của Việt Nam.

PROCONCO

- CTCP Việt – Pháp Sản xuất Thức ăn Gia Súc (Proconco) thành lập năm 1991
- Thương hiệu thức ăn chăn nuôi cao cấp & lâu đời nhất VN

ANCO

- CTCP Dinh Dưỡng Nông Nghiệp Quốc Tế (Anco) thành lập năm 2003
- Chuyên gia về dinh dưỡng cho heo

MASAN MEATLIFE

Mô hình Feed – **Farm** – Food (3F)

- Ngày 05/11/2016, Tập đoàn Masan đã tổ chức khởi công trang trại chăn nuôi lợn kỹ thuật cao của Masan Nutri – Farm tại Nghệ An.
- Trang trại chăn nuôi heo của Masan Meatlife đạt tiêu chuẩn Global GAP

BUREAU VERITAS Certification

Certification

Awarded to

AGRO NUTRITION INTERNATIONAL NGHE AN COMPANY LIMITED

Block C, Nam Cam Industrial Zone, Nghe An Southest Economic Zone, Nghi Xa Commune, Nghi Loc District, Nghe An Province, Vietnam.

GGN: 4059883260564

REGISTER NUMBER: BVC-VN VT18001

The Certification Body Bureau Veritas Certification declares that the production of the products mentioned on this certificate has been found to be compliant in accordance with the standard:

STANDARD

GLOBALG.A.P. General Regulations
COMPOUND FEED MANUFACTURING VERSION 2.2_Aug 2016
Control Points and Compliance Criteria Version 2.2_Aug 2016

Option 1 - Individual Producer

GLOBALG.A.P.

PRODUCT SCOPE: COMPOUND FEED MANUFACTURING

PRODUCTS	GLOBALG.A.P. Product Certificate Number	PRODUCT QUANTITY (Tons)
Compound Feed for Livestock	00058-FRCVCF-0005	90,000

PRODUCT MANUFACTURING CENTER

NAME	ADDRESS	PRODUCTS
AGRO NGHE AN	Block C, Nam Cam Industrial Zone, Nghe An Southest Economic Zone, Nghi Xa Commune, Nghi Loc District, Nghe An Province, Vietnam.	Compound Feed for Livestock

Date of Issuing: 08 January 2018

Subject to the continued satisfactory operation of the organization's Good Agricultural Practice, this certificate is:
Valid from: 07 January 2018
Valid to: 06 January 2019

To check the validity of this certificate please call +28.38122260
The current status of this certificate is always displayed at http://www.globalgap.org/search
Further clarification regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by contacting the organization.

Certificate Number: VN. 4059909 Certification Decision date: 07 January 2018

Authorized by:
NGUYEN HUY

Certification Body: Bureau Veritas Certification Vietnam
4th Floor, Green 1, 560 Cong Hoa Street, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
cong.ky@vn.bureauveritas.com

Page 1 of 1

VNCAB 002 - PRD

MASAN MEATLIFE

Mô hình Feed – Farm – **Food** (3F)

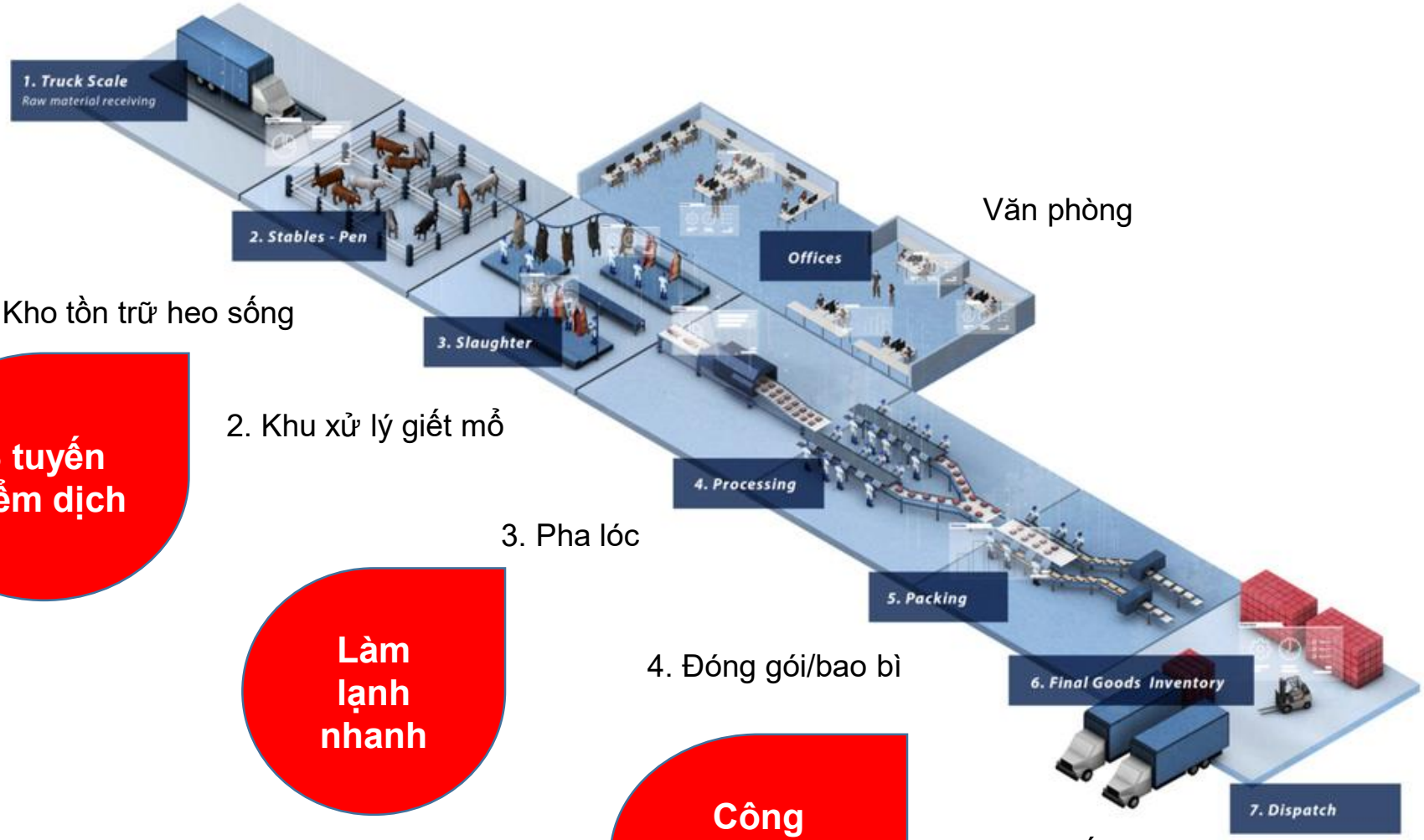
- Tháng 12/2018, Masan Meatlife khánh thành nhà máy chế biến thịt mát đầu tiên tại Hà Nam, Việt Nam (Miền Bắc)
- Chế biến theo tiêu chuẩn Châu Âu
- Công suất: 1.4 triệu con/năm
- Giá trị đầu tư: trên 1.000 tỉ đồng

Nhà máy chế biến thịt mát tại Hà Nam, Việt Nam

Nhà máy chế biến thịt mát tại Long An, Việt Nam

- Tháng 10/2020, Masan Meatlife khánh thành nhà máy chế biến thịt mát thứ 2 tại Long An, Việt Nam (Miền Nam)
- Công suất: 1.4 triêu con/năm
- Giá trị đầu tư: 1.800 tỉ đồng

QUY TRÌNH VIỆC SẢN XUẤT THỊT MÁT THEO TIÊU CHUẨN CHÂU ÂU MEATDeli



Văn phòng

1. Kho tồn trữ heo sống

3 tuyến kiểm dịch

2. Khu xử lý giết mổ

3. Pha lóc

Làm lạnh nhanh

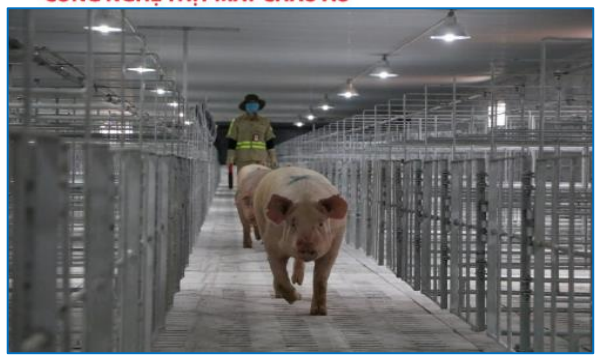
4. Đóng gói/bao bì

Công nghệ Oxy-Fresh

5. Xuất hàng

QUY TRÌNH CHI TIẾT VIỆC SẢN XUẤT THỊT MÁT THEO TIÊU CHUẨN CHÂU ÂU MEATDeli

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU



Chăn nuôi với trang trại đạt tiêu chuẩn

- Nuôi theo tiêu chuẩn khép kín
- Sử dụng nguồn thức ăn gia súc đạt tiêu chuẩn chất lượng
- Trang trại đảm bảo vệ sinh
- Uống nước sạch
- Không kháng sinh
- Không chất tạo nạc
- Không tồn dư thuốc thú y
- Không dịch bệnh

Vận chuyển đến nhà máy chế biến

- Thời gian di chuyển không quá 8 tiếng
- Được kiểm dịch trước khi vào nhà máy chế biến
- Khi tới nhà máy, heo sẽ được nghỉ ngơi ít nhất 2 tiếng trước để heo không bị căng thẳng trước khi mổ

Làm ngạt bằng khí CO2

- Heo được đưa vào phòng và làm ngạt bằng cách bơm khí CO2
- Heo hoàn toàn không bị căng thẳng
- Đảm bảo tính nhân đạo với động vật

Xử lý nhiệt

- Heo sẽ được xử lý bằng nhiệt độ cao để hạn chế tối đa ký sinh trùng có hại còn tồn tại trên thân heo
- Sau đó, heo sẽ được đưa vào lò mổ

QUY TRÌNH CHI TIẾT VIỆC SẢN XUẤT THỊT MÁT THEO TIÊU CHUẨN CHÂU ÂU MEATDeli

MEATDeli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

Giết mổ, làm lạnh và pha lóc

- Sau khi mổ, heo được đông lạnh ở nhiệt độ -16 độ C trong 2 tiếng để **ngăn vi khuẩn phát triển**
- Tiếp theo, heo được làm mát ở nhiệt độ 0 – 4 độ C trong 16 tiếng để hoàn tất **quá trình chín sinh hóa, giúp tăng hương vị thịt**
- Thịt được pha lóc cẩn thận, đạt cảm quan, không dị vật

Đóng gói & bảo quản

- Sau khi cắt và pha lóc, thịt sẽ được tự động đóng gói theo **công nghệ MAP "Oxy Fresh"** trong **nhiệt độ 0 – 4 độ C**
- Mỗi lô hàng được kiểm tra bởi bộ phận QA/QC để kiểm soát chất lượng và dịch bệnh
- Thịt sau khi đóng gói được chuyển đến nơi **bảo quản lạnh**, sẵn sàng vận chuyển
- Sản phẩm được dán tem nhãn rõ ràng, có thể truy xuất nguồn gốc

Vận chuyển

- Thịt đóng gói được vận chuyển đến điểm bán bởi đối tác độc quyền với **hệ thống chuỗi cung ứng lạnh**
- Quá trình vận chuyển được MML kiểm soát nghiêm ngặt từ cơ sở chế biến đến điểm bán

Điểm bán (PoS)

- Sản phẩm được bảo quản & trưng bày trong **điều kiện mát 24/7**
- **Các quy trình và hướng dẫn tiêu chuẩn** cho các cửa hàng MEATDeli và đại lý (nhượng quyền)
- Kiểm tra định kỳ tại điểm bán

ĐIỂM NỔI BẬT CỦA THỊT MÁT MEATDeli

Hệ thống 3 tuyến kiểm dịch

- Thịt mát MEATDeli luôn đảm bảo an toàn và chất lượng với hệ thống 3 tuyến kiểm dịch

KIỂM DỊCH TẠI TRANG TRẠI

"Heo khoẻ mới được xuất trại đưa về nhà máy"

KIỂM DỊCH TRƯỚC KHI VÀO NHÀ MÁY

"Heo khoẻ mới được đưa vào sản xuất, ở nhà máy MEAT Hà Nam"

KIỂM DỊCH TRƯỚC KHI XUẤT BÁN

"Thịt heo an toàn mới được xuất bán khỏi nhà máy"

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

MEAT Deli Thịt sạch
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

QUY TRÌNH TIÊM PHÒNG ĐẠT CHUẨN

Lần tiêm	Độ tuổi tiêm (ngày)	Tên Vaccine	Phòng bệnh	Vị trí tiêm
1	10	PRRS	Phòng rối loạn sinh sản và hô hấp phức hợp.	Tiêm bắp cổ.
2	21	Fostera PCV MH	Phòng bệnh do Circovirus và suyễn trên heo.	
3	30	PRRS	Phòng rối loạn sinh sản và hô hấp phức hợp.	
4	35	Pestiffa	Phòng dịch tả lợn cổ điển.	
5	42	Fostera PCV MH	Phòng bệnh do Circovirus và suyễn trên heo.	
6	49	Pestiffa	Phòng dịch tả lợn.	
7	54	FMD - Aftopor Typ O+A	Phòng bệnh lở mồm long móng- Typ O+A.	
8	60	Auskipra	Phòng bệnh giả dại trên lợn.	
9	64	Porcilis APP	Phòng bệnh viêm phổi dính sườn.	
10	71	Fostera PCV MH	Phòng bệnh do Circovirus và suyễn trên heo.	
11	80	FMD - Aftogen	Phòng bệnh lở mồm long móng.	

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

ĐIỂM NỔI BẬT CỦA THỊT MÁT MEATDeli

Giá trị vượt trội
"MỀM NGON TRỌN DINH DƯỠNG"

- ✓ Thịt mềm
- ✓ Ngọt thịt
- ✓ Thơm thịt
- ✓ Màu sắc tươi sáng và ổn định
- ✓ Thích hợp cho tiêu hóa
- ✓ Thời gian sử dụng dài
- ✓ An toàn

BRC GLOBAL STANDARDS

- *Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm do hiệp hội bán lẻ Anh Quốc thiết lập*
- *Được chấp nhận bởi 8.000 doanh nghiệp thực phẩm tại hơn 80 quốc gia*

ĐIỂM NỔI BẬT CỦA THỊT MÁT MEATDeli

CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

Thịt ấm (chợ)

- Thịt không rõ nguồn gốc
- Vấn đề kiểm dịch không rõ ràng
- Không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình giết mổ, chế biến
- Điều kiện bảo quản ngoài trời, nhiệt độ cao, là điều kiện thuận lợi cho vi khuẩn phát triển
- Thịt chỉ giữ được sự tươi ngon trong thời gian ngắn

Thịt mát MEATDeli

- Nguồn heo khỏe, được chọn lọc từ hệ thống chuồng trại khép kín, có thể trích xuất nguồn gốc
- Sử dụng nguồn thức ăn không kháng sinh cùng quy trình kiểm soát dịch bệnh khắt khe
- Heo được xử lý, làm mát, đóng gói với công nghệ Oxy-Fresh từ châu Âu
- Bảo quản ở nhiệt độ 0 – 4°C giúp giữ trọn dưỡng chất và độ tươi ngon của thịt
- Hạn sử dụng từ 5-9 ngày

PHẢN HỒI TỪ NGƯỜI TIÊU DÙNG

92% Người tiêu dùng quyết định chuyển hẳn sang MEATDeli sau khi dùng thử.

98% Người tiêu dùng thấy MEATDeli ngon hơn các sản phẩm thịt khác trên thị trường

94% Khách hàng Vinmart mua lại sau khi dùng thử

98% Người tiêu dùng giới thiệu MEATDeli cho bạn bè và người thân

PHẢN HỒI TỪ NGƯỜI TIÊU DÙNG

Kết quả chứng thực

Ha Noi
(n=200)

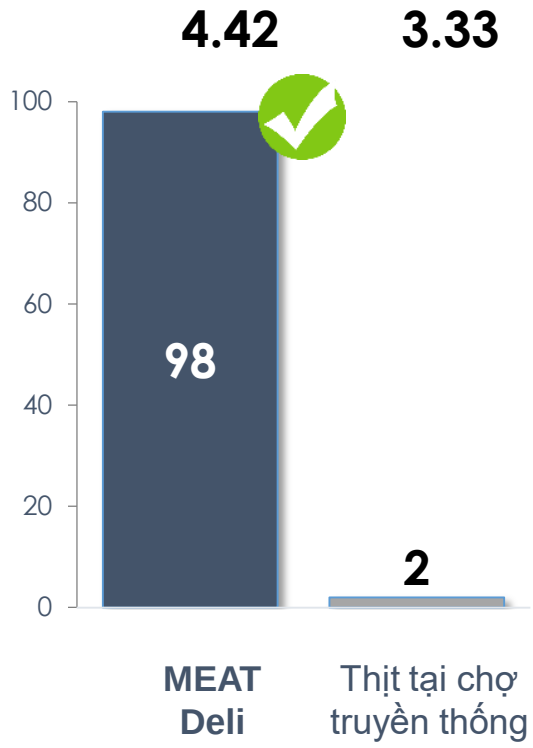
MEATDeli

VS

Thịt tại chợ truyền thống

Sản phẩm được lựa chọn (%)

Điểm trung bình (Tổng lượt yêu thích)

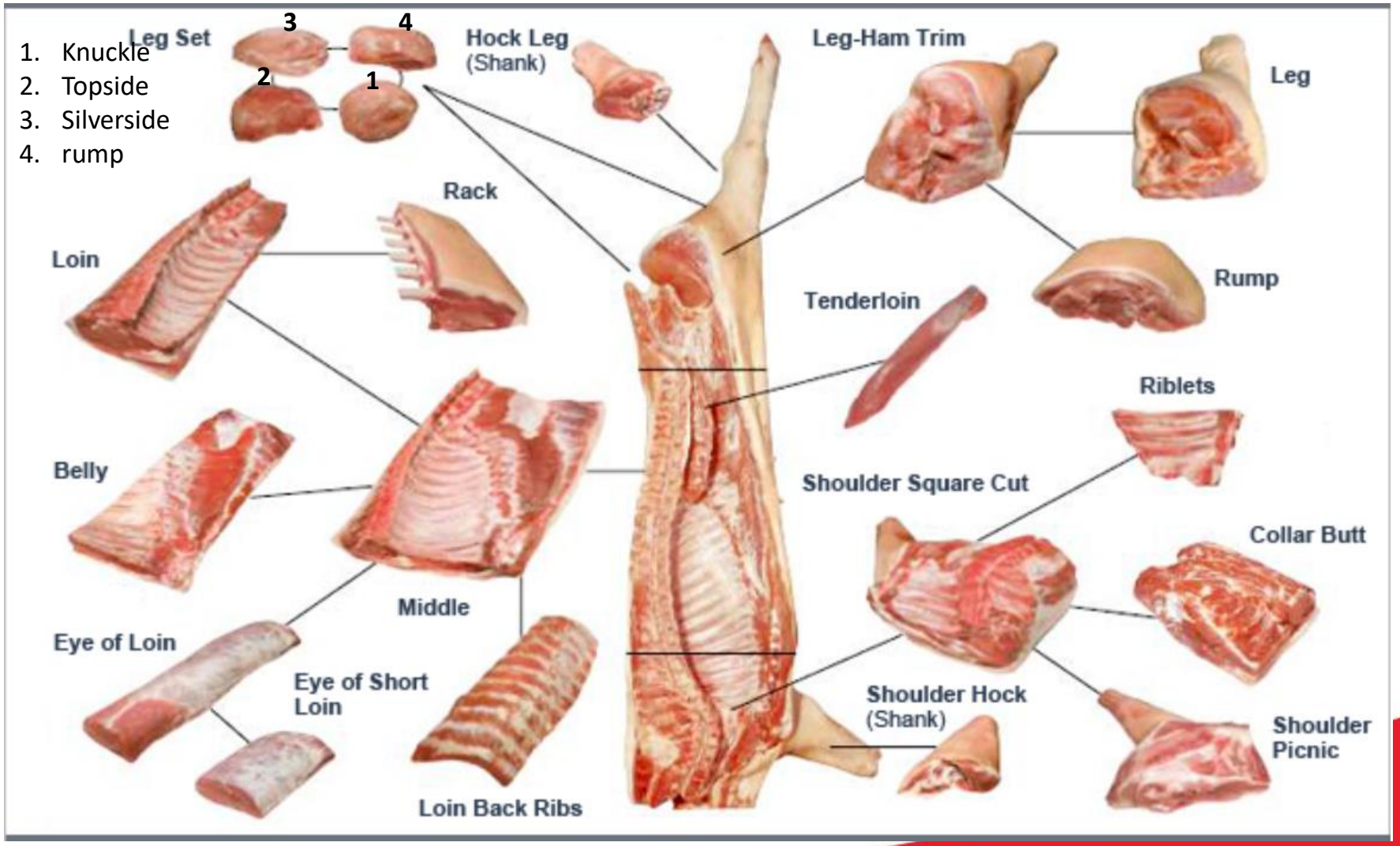


Lý do chọn MEATDeli	% Người
Hương vị thơm ngon hơn	51
Mùi thịt mạnh hơn	45
Thịt khi nấu không nổi bọt	35
Thớ thịt mềm	30
Màu sắc rất đẹp	21
Cảm giác mềm ngon khi ăn	17
Cảm thấy an toàn	14

(*) Consumer survey was conducted by FFL agency post 4 weeks from launch

BỘ SẢN PHẨM CHO KHÁCH HÀNG B2B & HORECA

1. Knuckle
2. Topside
3. Silverside
4. rump



BỘ SẢN PHẨM CHO KHÁCH HÀNG B2B & HORECA

Thịt đùi

Nạc dăm

Nạc đùi

Nạc thăn

Ba rọi

Sườn non

Sườn vai

Thịt vai

MEAT Deli
CÔNG NGHỆ THỊT MÁT CHÂU ÂU

Trân trọng cảm ơn!