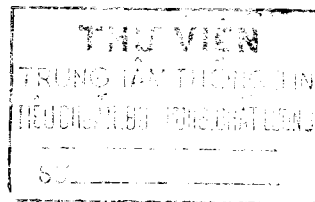


TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 187 - 1994

**ĐỒ HỘP QUẢ
DỨA HỘP**



HÀ NỘI - 1994

Lời nói đầu

TCVN 187-1994 thay thế TCVN 187-1991;

TCVN 187-1994 do Ban Kỹ thuật Thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

ĐỒ HỘP QUẢ

DỨA HỘP

Canned pineapple

1 Khái niệm

1.1 Định nghĩa sản phẩm

Dứa hộp là sản phẩm được chế biến từ dứa tươi, dứa đông lạnh, dứa bán chế phẩm thuộc loại *ananas comusus* (L) merr, *ananas sativus* L. đã được gọt vỏ, rửa sạch, bỏ lõi và đóng hộp cùng với các môi trường đóng hộp thích hợp, ghép kín và thanh trùng.

1.2 Phân loại sản phẩm

Dứa hộp được sản xuất theo các dạng mặt hàng sau:

1.2.1 Nguyên khối: nguyên quả hình trụ đã gọt vỏ, bỏ lõi.

1.2.2 Nguyên khoanh: khoanh tròn cắt ngang trục quả dứa hình trụ.

1.2.3 Nửa khoanh: cắt đôi khoanh tròn thành hai nửa gần bằng nhau.

1.2.4 1/4 khoanh: cắt đều khoanh tròn thành miếng 1/4 khoanh.

1.2.5 Rẻ quạt: miếng cắt từ khoanh tròn thành hình rẻ quạt.

1.2.6 Dạng thỏi hoặc thanh dài: miếng có chiều dài 65mm được cắt dọc theo đường kính quả dứa hình trụ.

1.2.7 Miếng to: miếng gần hình rẻ quạt có chiều dày từ 8 đến 13mm.

1.2.8 Khúc: những khúc ngắn được cắt từ các khoanh có chiều dày trên 12mm và chiều dài dưới 38mm.

1.2.9 Miếng lập phương: miếng có dạng khối lập phương cạnh dưới 14mm.

1.2.10 Miếng nhỏ: hình dạng và kích thước miếng không đồng đều, không thuộc loại dứa khúc cũng không thuộc loại dứa vụn.

1.2.11 Dứa vụn: dứa vụn có hình dạng và kích thước không đồng đều; bao gồm các miếng bị loại ra khi cắt miếng lập phương, khúc, miếng nhỏ.

1.2.12 Dứa dăm (quá vụn): gồm những miếng quá vụn, có kích thước rất nhỏ dạng mảnh, phơi hoặc dăm.

1.3 Cách vào hộp

Dứa có thể vào hộp theo 3 cách sau:

1.3.1 Bình thường: dứa được xếp vào hộp theo bình thường cùng với dịch rót.

1.3.2 Nén chặt: dứa vụn, dứa dăm được nén vào hộp để đạt tỷ lệ cái tối thiểu là 73%.

1.3.3 Nén rất chặt: dứa vụn, dứa dăm được nén rất chặt vào hộp (có thể cùng với chất ngọt thực phẩm) để đạt tỷ lệ cái tối thiểu là 78%.

1.4 Định nghĩa các dạng khuyết tật

1.4.1 Vết bầm: những vùng, những điểm trên bề mặt hoặc ăn sâu vào thịt quả, có màu sắc và cấu trúc bất thường, kể cả mắt dứa.

1.4.2 Miếng gãy, vỡ (khuyết tật của dứa hộp thuộc dạng khoan và dạng thối): khoan hoặc thối dứa bị gãy thành nhiều phần mà tổng kích thước của các phần đó bằng kích thước của khoan hoặc thối nguyên.

1.4.3 Vết lẹm (khuyết tật của dứa hộp dạng nguyên khối, khoan, nửa khoan, 1/4 khoan và thối): những quả, khoan, nửa khoan, 1/4 khoan và thối có những vết cắt lẹm làm ảnh hưởng đến hình dáng bên ngoài của chúng. Những vết lẹm được coi là quá mức nếu phần lẹm chiếm trên 5% khối lượng trung bình của toàn miếng, đặc biệt đối với các vết lẹm làm mất dạng tròn hoặc cung tròn của miếng.

2 Yêu cầu kỹ thuật

2.1 Tiêu chuẩn nguyên liệu và các thành phần chính

2.1.1 Nguyên liệu

a) Dứa quả theo TCVN 1871-87

b) Đường kính loại I theo TCVN 1695-88

c) Axit xitric dùng cho thực phẩm theo TCVN 5516-1991

2.1.2 Chất phụ gia: có thể dùng các loại gia vị, dầu gia vị, bạc hà và chất chống tạo bọt.

2.1.3 Môi trường đóng hộp

Dứa có thể đóng hộp với dịch rót hoặc chất ngọt thực phẩm hoặc với các thành phần thích hợp khác như sau:

2.1.3.1 Nước hoặc hỗn hợp dứa với nước

2.1.3.2 Nước dứa tự nhiên hoặc nước dứa đã làm trong.

2.1.3.3 Chất ngọt thực phẩm: có thể dùng một hay nhiều loại chất ngọt thực phẩm như: đường sacaroza, đường khử, dextrin, xiro glucoza đậm đặc và không cho thêm bất kỳ chất lỏng nào khác trừ lượng nước hoặc dịch quả có sẵn trong sản phẩm.

2.1.3.4 Nước đường: gồm hỗn hợp giữa nước hoặc nước dứa với một hoặc nhiều loại chất ngọt thực phẩm đã nêu ở mục 2.1.3.3.

Nước đường được phân loại theo nồng độ đường như sau:

"Rất loãng": khi nồng độ đường 10°Brix

"Loãng": khi nồng độ đường 14°Brix

"Đặc": khi nồng độ đường 18°Brix

"Đậm đặc": khi nồng độ đường 22°Brix

Nồng độ đường được xác định trên mẫu trung bình. Không cho phép mẫu nào trong lô sản phẩm có nồng độ đường nhỏ hơn mức quy định tối thiểu của loại kể trên.

2.2 Tiêu chuẩn chất lượng

2.2.1 Màu sắc

Sản phẩm phải có màu tự nhiên của giống dứa được sử dụng. Cho phép có một vài vết trắng. Nếu dứa được đóng hộp cùng với các thành phần đặc biệt khác thì phải có màu đặc trưng của hỗn hợp.

2.2.2 Hương vị

Sản phẩm phải có hương vị tự nhiên của dứa. Không được có mùi vị lạ. Nếu dứa được đóng hộp với các thành phần đặc biệt khác thì phải có hương vị đặc trưng của hỗn hợp.

2.2.3 Trạng thái

Dứa chắc, giòn, không xốp, không nhũn, khối lượng lõi sót lại không được quá 7% khối lượng cái.

2.2.4 Độ đồng đều về kích thước

(Quy định cho các dạng dứa khoanh, nửa khoanh, 1/4 khoanh, dạng thỏi miếng, khúc và miếng lập phương)

- Dứa khoanh: khối lượng khoanh lớn nhất không được quá 1,4 lần khối lượng khoanh bé nhất có trong hộp.
- Nửa khoanh hay 1/4 khoanh: khối lượng miếng to nhất không được lớn hơn 1,75 lần khối lượng miếng nhỏ nhất có trong hộp (không kể những miếng bị gãy hoặc những khoanh nguyên không bị cắt sót lại).
- Dạng thỏi: khối lượng thỏi lớn nhất không được lớn hơn 1,4 lần khối lượng thỏi bé nhất có trong hộp.
- Dứa miếng: tổng khối lượng các miếng nhỏ nặng dưới 3/4 khối lượng trung bình của các miếng nguyên trong hộp không được nhỏ hơn 15% khối lượng cái.
- Dứa khúc: tổng khối lượng các khúc nhỏ hơn 5 gam không được vượt quá 15% khối lượng cái.

g) Miếng lập phương: trong một hộp, tổng khối lượng các miếng hình khối có kích thước nhỏ có thể lọt qua lỗ rây vuông có cạnh 8mm không được lớn hơn 10% khối lượng cái và tổng các miếng hình khối nặng trên 3 gam không được quá 15% khối lượng cái.

2.2.5 Mức khuyết tật cho phép

Dứa hộp không được có những khuyết tật quá mức. Những khuyết tật thông thường không được lớn hơn các giới hạn ghi ở bảng 1.

Bảng 1

Dạng mặt hàng	Những đơn vị bị cắt lẹm	Vết bầm hay đơn vị bị bầm dập
a) Nguyên khối	10% số đơn vị (quả) trong tất cả các hộp mẫu	3 vết bầm trên một đơn vị (quả)
b) Nguyên khoanh	Một đơn vị (khoanh) nếu trong một hộp có 10 khoanh	Một đơn vị (khoanh) nếu trong một hộp có 5 khoanh
c) Nửa khoanh và 1/4 khoanh	Hai đơn vị nếu trong một hộp có trên 10-27 đơn vị Hoặc - 7,5% đơn vị nếu trong một hộp có trên 27 đơn vị	- Hai đơn vị nếu trong một hộp có trên 5-10 đơn vị. - 4 đơn vị nếu trong một hộp có trên 10-30 đơn vị. hay là: - 12,5% đơn vị nếu trong một hộp có trên 32 đơn vị.
d) Dạng thỏi	15% số thỏi trên tổng số thỏi	Như đối với dứa khoanh và nửa khoanh.
e) Rẻ quạt miếng to, nhỏ, lập phương	Không áp dụng	12,5% số miếng trên tổng số miếng
h) Dứa vụn và dứa dăm	Không áp dụng	1,5% khối lượng cái.

2.2.6 Độ đầy của hộp

Mức đầy tối thiểu tính theo lượng sản phẩm chứa trong hộp phải chiếm 90% dung tích nước cất chứa đầy trong hộp đóng kín ở 20°C.

2.2.7 Khối lượng cái

Khối lượng cái tối thiểu của sản phẩm so với dung lượng nước cất chứa đầy trong hộp đóng kín ở 20°C phải như sau:

- Dạng khoanh, nửa khoanh, 1/4 khoanh, rẻ quạt, thỏi, miếng, miếng lập phương: 58%.
- Dạng vụn hay dăm vào hộp bình thường: 63%
- Dạng vụn hay dăm vào hộp nén chặt: 73%
- Dạng vụn hay dăm vào hộp nén rất chặt: 78%.

2.2.8 Môi trường đóng hộp

Dứa có thể đóng hộp với dịch rót với chất ngọt thực phẩm hoặc các thành phần thích hợp khác như đã nêu ở mục 2.1.3. Chỉ tiêu cụ thể cho mỗi loại môi trường có thể được thỏa thuận qua hợp đồng giữa bên mua và bên bán.

2.2.9 Các chất phụ gia thực phẩm

2.2.9.1 Chất tạo hương: tinh dầu quả tự nhiên, hương bạc hà: tự xác định cho phù hợp.

2.2.9.2 Axit xitric: tự xác định.

2.2.9.3 Chất chống bọt: có thể dùng Dimethylpolixiloxan - mức tối đa cho phép: 10mg/kg.

2.2.10 Kim loại nặng và yêu cầu vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

3 Phương pháp lấy mẫu, phân tích và đánh giá

3.1 Lấy mẫu

Lấy mẫu theo TCVN 4413-87.

3.1.1 Đơn vị mẫu

3.1.1.1 Đối với tất cả các dạng mặt hàng, ngoài các dạng miếng to, miếng lập phương, miếng vụn, cả hộp được coi là đơn vị mẫu.

3.1.1.2 Đối với các dạng mặt hàng nhỏ, dứa miếng to, miếng lập phương, miếng vụn (rẻ quạt), đơn vị mẫu phải là:

- a) Toàn bộ hộp khi hộp có dung lượng 1 lít
- b) 600 gam cái (từ hỗn hợp đại diện) khi hộp có dung lượng trên 1 lít.

3.2 Xác định khối lượng cái

Theo tiêu chuẩn Việt nam đối với rau quả hộp TCVN 4411-87.

Kết quả được biểu thị bằng % so với khối lượng nước cất chứa đầy trong hộp đóng kín ở 20°C.

3.3 Xác định nồng độ xiro đường

Đo bằng chiết quang kế. Kết quả được biểu thị bằng phần trăm (%) khối lượng đã hiệu chỉnh về điều kiện nhiệt độ 20°C theo TCVN 4594-88.

3.4 Các chỉ tiêu đánh giá

3.4.1 Mức khuyết tật, chỉ tiêu cảm quan

a) Hộp không đạt yêu cầu

Một hộp được coi là không đạt yêu cầu khi không đáp ứng một hay nhiều yêu cầu chất lượng nêu ở điều 2.2.1 đến 2.2.6 (trừ hộp dạng nguyên khối bị cắt quá lẹm sẽ được tính trên cơ sở mẫu trung bình).

b) Lô sản phẩm đạt yêu cầu

Một lô sản phẩm được coi là đạt yêu cầu theo mức độ khuyết tật khi:

- Đối với các dạng sản phẩm, trừ dạng nguyên khối: số hộp không đạt yêu cầu như quy định ở điều 3.4.1.a) phải không vượt quá con số cho phép khi kiểm mẫu trung bình.

- Đối với dạng sản phẩm nguyên khối: giá trị trung bình của một hay nhiều khuyết tật trong mẫu thử phải không lớn hơn các giới hạn quy định ở điều 2.2.5.

3.4.2 Độ dày của hộp

3.4.2.1 Hộp không đạt yêu cầu

Một hộp bị coi là không đạt yêu cầu về độ dày khi không đáp ứng với quy định ở điều 2.2.6.

3.4.2.2 Lô sản phẩm đạt yêu cầu

Lô sản phẩm được coi là đạt yêu cầu về độ dày khi số hộp không đạt yêu cầu như quy định ở điều 3.4.2.1 không vượt quá con số cho phép theo quy định.

3.4.3 Khối lượng "cái"

Khối lượng "cái" của lô sản phẩm được coi là đạt yêu cầu về độ đầy khi tỷ lệ % của khối lượng "cái" của tất cả các hộp được kiểm tra không nhỏ hơn mức tối thiểu yêu cầu, với điều kiện không có sự thiếu hụt vô lý nào ở những hộp riêng biệt.

4 Ghi nhãn

Theo TCVN 176-86, ngoài ra cần bổ sung theo yêu cầu dưới đây:

4.1 Tên sản phẩm

4.1.1 Tên sản phẩm là "Dứa"

4.1.2 Dạng sản phẩm phải ghi rõ là:

"Nguyên khối", "khoanh", "rẻ quạt"...

4.1.3 Dịch rót

Dịch rót phải được ghi rõ kèm theo với tên sản phẩm hoặc như một phần của tên sản phẩm. Ví dụ: nếu dịch rót là nước đường thì phải ghi "Dứa khoanh trong nước đường" v.v...

4.1.4 Các gia vị được dùng cũng phải ghi cùng với tên sản phẩm. Ví dụ: "Dứa khoanh nước đường có hương bạc hà" v.v...

4.1.5 Khi đóng hộp dứa dạng vụn hay dăm (quá vụn) với dịch rót là nước dứa tự nhiên có hoặc không pha thêm đường cũng phải ghi rõ trên nhãn. Ví dụ: "Làm ngọt nhẹ", "Làm ngọt đậm" hoặc "không làm ngọt", "không pha đường" v.v...

4.1.6 Cách vào hộp "nén chặt" hay "nén rất chặt"... đối với dạng dứa vụn hoặc dứa dăm cũng phải được ghi trên nhãn.

4.1.7 Tên giống dứa sử dụng đóng hộp cũng phải ghi trên nhãn.

4.2 Danh mục các thành phần

Trên nhãn phải ghi đầy đủ các thành phần theo thứ tự tỷ lệ giảm dần trừ chất chống bọt và nước.

4.3 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải ghi trên nhãn theo hệ đơn vị quốc tế hay theo hệ đơn vị nào khác do khách hàng yêu cầu.

4.4 Tên và địa chỉ

Phải ghi rõ tên và địa chỉ nơi sản xuất, đóng gói, xuất và nhập sản phẩm.