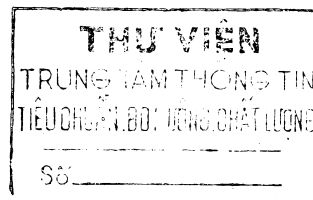


TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 1577 - 1994

ĐỒ HỘP QUÀ
VẢI HỘP



HÀ NỘI - 1994

Lời nói đầu

TCVN 1577-1994 thay thế TCVN 1577-86;

TCVN 1577-1994 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

VẢI HỘP*Canned lychoe***1 Khái niệm****1.1 Định nghĩa sản phẩm**

Vải hộp là sản phẩm được chế biến từ vải tươi, chín, không sâu thối, dập nát đã được bóc vỏ, bỏ hạt và đóng hộp cùng với dịch rót, ghép kín và thanh trùng.

1.2 Phân loại sản phẩm

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

1.2.1 Nguyên cùi : Nguyên quả đã được bóc vỏ, bỏ hạt.

1.2.2 Miếng : Cùi vỡ hoặc miếng có kích thước lớn hơn 1/4 cùi nguyên.

2 Yêu cầu kỹ thuật**2.1 Tiêu chuẩn nguyên liệu và các thành phần chính****2.1.1 Nguyên liệu**

Để sản xuất vải đóng hộp có thể sử dụng vải thiếu, vải lai, vải chua, tươi không bị sâu thối, đủ độ chín kỹ thuật. Yêu cầu về độ lớn đối với vải tươi dùng sản xuất dạng "nguyên cùi" như sau:

a) Vải thiếu : đường kính 2,5 cm.

b) Vải lai, vải chua : đường kính 3,0 cm.

2.1.2 Đường kính trắng loại I - theo TCVN 1695-87.

2.1.3 Axit xitric dùng cho thực phẩm.

2.1.4 Môi trường đóng hộp

Vải có thể đóng hộp với các dạng dịch rót sau :

a) Nước : dịch rót chỉ là nước.

- b) Dịch quả : dịch rót là nước ép từ quả.
- c) Xi rô đường : dịch rót là dung dịch đường

2.2 Tiêu chuẩn chất lượng

2.2.1 Màu sắc

Màu sắc tự nhiên của sản phẩm, cho phép có màu phớt hồng.

2.2.2 Hương vị

Hương vị đặc trưng, tự nhiên của sản phẩm, không có vị lạ.

2.2.3 Trạng thái

Sản phẩm phải có độ mềm vừa phải không bị nhũn.

2.2.4 Độ đồng đều của cùi vải

- a) Đối với loại nguyên cùi : cùi vải phải nguyên vẹn, kích thước tương đối đồng đều. Số quả vỡ và bị dẹt trong mỗi hộp không quá 40% khối lượng cái.
- b) Đối với loại miếng : độ lớn của các miếng cùi phải lớn hơn hoặc bằng 1/4 cùi vải nguyên.

2.2.5 Dịch rót

Dịch rót phải trong cho phép có lẫn ít thịt quả và không được có vật lạ.

- a) Khi dịch rót là nước hay dịch quả không cho thêm đường thì hàm lượng chất khô hòa tan của sản phẩm phải nhỏ hơn 14° Brix.
- b) Khi dịch rót xi rô đường thì được phân loại theo độ đậm đặc như sau:
 - "Xiro loãng" - Khi nồng độ từ 14 đến 18° Brix
 - "Xiro đặc" - Khi nồng độ từ 18 đến 22° Brix
 - "Xiro đậm đặc" - Khi nồng độ từ 22 đến 25° Brix.

2.2.6 Độ đầy của hộp

Mức đầy tối thiểu tính theo lượng sản phẩm chứa trong hộp phải chiếm trên 90% dung lượng nước cất chứa đầy trong hộp 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 bằng hoặc lớn hơn 50%.

2.2.8 Hàm lượng chất khô hoà tan của sản phẩm phải theo đúng qui định ở mục 2.2.5.

2.2.9 Hàm lượng axit

Tự xác định hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

2.2.10 Kim loại nặng: theo qui định của Bộ Y tế.

Trường hợp khác cho phép theo thỏa thuận giữa bên mua và bên bán

2.3 Tiêu chuẩn vệ sinh

2.3.1 Sản phẩm phải được chế biến hợp vệ sinh theo qui định hiện hành.

2.3.2 Sản phẩm không được chứa các chất bị cấm.

2.3.3 Sản phẩm không được có vi sinh vật có thể phát triển trong điều kiện bảo quản thông thường

2.3.4 Sản phẩm không được chứa bất cứ chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật với liều lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

3 Phương pháp thử

- Lấy mẫu theo TCVN 4409-87.
- Xác định hàm lượng chất khô và các chất hòa tan theo TCVN 4414-87.
- Xác định khối lượng tinh và tỷ lệ các thành phần theo TCVN 4411-87.
- Xác định dạng bên ngoài, độ kính và trạng thái mặt trong của hộp theo TCVN 4412-87.
- Xác định hàm lượng đường theo TCVN 4594-88.
- Xác định hàm lượng cặn theo TCVN 4716-89.

4 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản theo TCVN 167-86.
