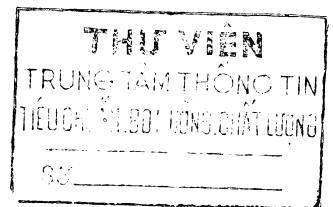


TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 1578 - 1994

ĐỒ HỘP QUẢ
CAM QUÝT HỘP



HÀ NỘI - 1994

Lời nói đầu

TCVN 1578-1994 thay thế TCVN 1578-1992;

TCVN 1578-1994 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

CAM QUÝT HỘP*Canned mandarin oranges***1 Khái niệm****1.1 Định nghĩa sản phẩm**

Cam quýt hộp là sản phẩm được chế biến từ cam, quýt tươi, chín không ủng thối, khô sần, dập nát, đã được rửa sạch, bóc vỏ, tước xơ, tách màng, tách hạt, đóng hộp cùng với dịch rót và được xử lý nhiệt thích hợp trước hoặc sau khi ghép kín nhằm chống hư hỏng.

1.2 Phân loại mặt hàng

Cam quýt hộp được sản xuất theo các dạng mặt hàng sau:

- Dạng nguyên múi: gồm những múi nguyên hoặc múi nứt nhẹ nhưng vẫn giữ nguyên hình dáng múi.
- Dạng múi vỡ: gồm các phần bằng nửa múi hoặc lớn hơn nhưng không được lọt qua lỗ rây vuông có cạnh bằng 12mm.
- Dạng vụn: gồm các phần nhỏ của múi nhưng không được lọt qua lỗ rây vuông có cạnh bằng 8mm.

1.3 Độ lớn của dạng nguyên múi

1.3.1 Cam quýt đóng hộp dạng nguyên múi được phân loại theo độ lớn như sau:

"Loại múi to" nếu có từ 20 múi trở xuống trong 100 gam cái.

"Loại múi vừa" nếu có từ 21 đến 35 múi trong 100 gam cái.

"Loại múi nhỏ" Nếu có từ 36 múi trở lên trong 100 gam cái.

Kích thước hình dạng từng múi phải đáp ứng yêu cầu ghi ở mục 2.2.5.

1.3.2 Cam quýt đóng hộp có độ lớn không đồng đều

Khi sản phẩm thuộc một trong những dạng mô tả ở mục 1.3.1 thì được phân loại như đã ghi ở mục đó. Trường hợp độ lớn các múi trong hộp không đồng đều, sẽ được phân loại theo độ lớn của các múi cùng kích thước chiếm đa số trong hộp (không kể múi rách, vỡ).

2 Yêu cầu kỹ thuật

2.1 Tiêu chuẩn nguyên liệu và các thành phần chính

2.1.1 Nguyên liệu

- a) Cam quả tươi (quýt) theo TCVN 1871-87
- b) Đường kính trắng loại I theo TCVN 1695-87
- c) Axit xitric dùng cho thực phẩm theo TCVN 5516-1991.

2.1.2 Môi trường đóng hộp

Cam, quýt có thể đóng hộp với các dịch rót hoặc các chất ngọt thực phẩm khác như sau:

- a) Nước: dịch rót chỉ là nước
- b) Dịch quả: dịch rót là nước ép của cam, quýt hay bất cứ loại nước quả ép nào thuộc họ xitrus.
- c) Dịch quả hỗn hợp: dịch rót gồm 2 hay nhiều loại dịch quả thuộc họ xitrus.
- d) Nước quả: dịch rót là hỗn hợp giữa nước và dịch quả thuộc họ xitrus.

2.1.3 Phân loại môi trường đóng hộp khi có bổ sung thêm đường.

2.1.3.1 Khi có bổ sung đường vào nước cam, quýt hay bất cứ loại dịch quả thuộc họ xitrus nào khác thì nồng độ của dịch phải 14°Brix và được phân loại theo độ đậm đặc như sau:

"Nước cam (quýt) ngọt nhẹ" khi nồng độ 14°Brix

"Nước cam (quýt) ngọt vừa" khi nồng độ 18°Brix

2.1.3.2 Khi bổ sung đường vào nước hoặc hỗn hợp nước với dịch các loại quả họ xitrus thì dịch rót được phân loại theo độ đậm đặc của xiro như sau:

"Xiro loãng" khi nồng độ 14°Brix

"Xiro đặc" khi nồng độ 18°Brix .

2.2 Tiêu chuẩn chất lượng

2.2.1 Màu sắc

Mức cam (quýt) phải có màu vàng đặc trưng của sản phẩm chế biến; không được có vết xám nâu trên mùi; dịch rót cần phải trong, trừ trường hợp sử dụng dung dịch quả ép.

2.2.2 Hương vị

Cam (quýt) đóng hộp phải có hương vị đặc trưng, không được có mùi vị lạ.

2.2.3 Trạng thái

Sản phẩm phải có độ mềm vừa phải, không bị nhũn, không được có các vết khô sần có thể ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

2.2.4 Độ đồng đều của múi

Đối với dạng nguyên múi yêu cầu 95% số múi trong mỗi hộp phải có kích thước tương đối đồng đều. Khối lượng múi lớn nhất không vượt quá 2 lần khối lượng múi bé nhất.

2.2.5 Nồng độ nước đường

Nồng độ nước đường được xác định trên mẫu trung bình. Không cho phép bất cứ hộp nào có nồng độ nhỏ hơn mức quy định loại kể trên.

2.2.6 Mức khuyết tật cho phép

Mức khuyết tật cho phép của sản phẩm không được vượt quá giới hạn sau:

Các khuyết tật	Giới hạn tối đa (tính theo khối lượng cái)
a) Múi vỡ, rách trong hộp dạng nguyên múi	7%
b) Miếng trong hộp dạng múi vỡ	15%
c) Màng múi	7cm ² /100g (tính theo mẫu trung bình)
d) Xơ	5cm/100g (tính theo mẫu trung bình)
e) Hạt (có kích thước 4mm)	1 hạt/100g

2.2.7 Chất phụ gia

2.2.7.1 Chất axit hóa

Axit xitric mức tối đa cho phép tự xác định hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

2.2.7.2 Chất chống đục

Metyl xeluloza 10mg/kg.

2.2.8 Kim loại nặng

Thiếc - mức tối đa cho phép 250mg/kg tính theo Sn.

2.3 Tiêu chuẩn về cân và đo

2.3.1 Độ đầy của hộp

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

2.3.2 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 nguyên múi 55%

Dạng múi vỡ 58%.

2.4 Tiêu chuẩn vệ sinh

2.4.1 Sản phẩm cần được chế biến hợp vệ sinh theo quy định hiện hành.

2.4.2 Sản phẩm không được chứa các chất bị cấm

2.4.3 Sản phẩm không được có các vi sinh vật có thể phát triển trong điều kiện bảo quản bình thường và không được chứa bất cứ chất nào có nguồn gốc vi sinh vật với liều lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

3 Phương pháp lấy mẫu, phân tích và đánh giá

3.1 Lấy mẫu theo TCVN 4413-87.

3.2 Xác định khối lượng cái

Theo tiêu chuẩn Việt nam quy định 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 % khối lượng đường sacaroza (độ Brix) sau khi đã hiệu chỉnh về 20°C theo TCVN 4594-88.

3.4 Xác định dung lượng chứa nước của hộp theo TCVN 4414-87.

4 Ghi nhãn

Ngoài những phần 1, 2, 4 và 6 của tiêu chuẩn chung về ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn cần thêm các quy định sau:

4.1 Tên sản phẩm

4.1.1 Tên sản phẩm phải ghi "Cam đóng hộp" "Quýt đóng hộp".

4.1.2 Dạng sản phẩm phân ra như sau:

a) Dạng sản phẩm được ghi như là một phần của tên hoặc liên với tên của sản phẩm:

"Nguyên mùi", "mùi vỡ", "mùi vụn".

b) Trường hợp sản phẩm có kích thước lẫn lộn - tên, dạng sản phẩm sẽ được ghi:

"Nguyên mùi hỗn hợp".

4.1.3 Môi trường đóng hộp phải được ghi cùng với tên hoặc như một phần của tên của sản phẩm

4.1.3.1 Khi môi trường đóng hộp (dịch rót) là nước hoặc là hỗn hợp nước với dịch quả thì tên sản phẩm sẽ là:

"Trong nước" hoặc "đóng trong nước".

4.1.3.2 Khi môi trường đóng hộp chỉ là dịch quả ép thì tên sản phẩm sẽ là: "trong dịch (cam) quýt".

4.1.3.3 Khi môi trường đóng hộp là hỗn hợp gồm hai hay nhiều loại dịch quả họ xitrus thì tên sản phẩm sẽ là:

"...trong dịch quả họ xitrus" hoặc "...trong hỗn hợp dịch quả họ xitrus".

4.1.3.4 Khi có thêm đường vào dịch quả trên môi trường đóng hộp sẽ là:

"...dịch (tên quả) ngọt nhẹ"

"...dịch (tên quả) ngọt vừa"

"...dịch hỗn hợp (tên quả) ngọt vừa".

4.1.3.5 Khi môi trường đóng hộp bao gồm các thành phần: nước, đường, dịch quả, tên môi trường đóng hộp sẽ là:

"Xiro loãng", "xiro đặc"

4.1.3.6 Khi môi trường đóng hộp là nước và dịch cam, quýt hoặc nước và hỗn hợp dịch quả thuộc họ xitrus được pha chế với tỷ lệ 1:1 thì tên môi trường đóng hộp sẽ là:

"... dịch cam (quýt) và nước" hoặc

"... dịch hỗn hợp (tên quả) và nước".

4.2 Danh mục các thành phần

4.2.1 Trên nhãn phải ghi đầy đủ các thành phần theo tỷ lệ giảm dần theo quy định của TCVN 167-86 về việc ghi nhãn đối với sản phẩm thực phẩm đóng gói sẵn, trừ lượng nước.

4.2.2 Trong trường hợp dịch quả được làm từ nước quả cô đặc thì trên nhãn cần ghi rõ là: "...dịch (cam) quýt làm từ dịch cam (quýt) cô đặc".

4.3 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải được ghi trên nhãn theo hệ đơn vị quốc tế hay theo hệ đơn vị nào khác mà 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.