

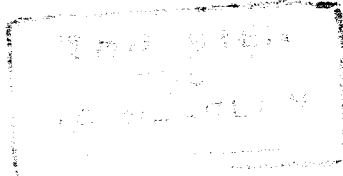


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CHUỐI TIÊU TƯƠI XUẤT KHẨU

TCVN 1872 — 86



HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn :

Cục kiểm nghiệm hàng hóa
Bộ Ngoại thương

Cơ quan đề nghị ban hành :

Bộ Ngoại thương

Cơ quan trình duyệt :

Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng
Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

Cơ quan xét duyệt và ban hành :

Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số : 1046/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1986

CHUỐI TIÊU TƯƠI XUẤT KHẨU		TCVN 1872 — 86
Свежий банан для экспорта	Fresh banana for export	Có hiệu lực từ 1-1-1988

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1872—76, áp dụng cho chuối tiêu tươi dùng để xuất khẩu ở dạng nải.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan của chuối tiêu tươi xuất khẩu phải theo đúng yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Dạng bên ngoài	<p>Quả chuối phải nguyên vẹn, phát triển tự nhiên, không dập, gãy, thối. Vỏ quả và cuống quả phải xanh tươi, khô ráo, sạch sẽ, quả không bị rám nắng, rám muối, thâm đen và dính nhựa.</p> <p>Cho phép có các vết sẹo cũ trong quá trình sinh trưởng của quả, vết muối, vết xước nhẹ do sâu bệnh cây trồng phá hoại nhưng không ảnh hưởng đến phẩm chất và hình thức quả; tổng diện tích các vết nói trên không quá 3 cm² trên bề mặt mỗi quả và không quá 1/3 số quả nằm rải rác trong một nải.</p> <p>Cho phép có vết xước mới do va chạm cơ học nhẹ (không gây thối quả trong quá trình bảo quản, vận chuyển), nhưng trong mỗi nải không được quá 1/3 số quả và trên mỗi quả tổng diện tích các vết không quá 3 cm², chiều dài vết xước không quá 3 cm. Chuối phải cắt thành từng nải ở sát cuống, loại bỏ hoàn toàn phần thân buồng. Cuống nải chuối phải khô, mặt cắt phải đóng sẹ, không cho phép đóng gói các nải chuối có cuống chớm thối hoặc còn sót thân buồng. Cuống nải phải được xử lý bằng các chất khử trùng thích hợp để tránh thối cuống.</p>

(tiếp theo bảng 1)

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
2. Độ chín	<p>Chuối phải đạt độ chín thu hoạch (có độ già 75-85%) biểu hiện cụ thể là:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vỏ quả màu xanh lục hoặc xanh sáng; - cạnh quả chuối hơi tròn, nhưng còn rõ cạnh; - độ cứng: ấn tay không bị lún; - vỏ quả còn dính sát vào thịt quả và khó bóc; - thịt của ruột quả phải chắc, bẻ dễ gãy, có màu trắng ngà, nhựa quả phải dính và trong; - còn vị chát, không có mùi đặc trưng của chuối chín.

1.2. Các chỉ tiêu kích thước và khối lượng của chuối tiêu xuất khẩu phải theo đúng yêu cầu quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
<p>1. Chiều dài quả tính bằng cm, (lấy trung bình cộng của 3 quả hàng trên của đường cong phía trên quả) không nhỏ hơn...</p> <p>(Cho phép quả dài không dưới 13 cm đối với chuối mùa đông ở miền Bắc và chuối thu hoạch vào quý 3 ở miền Nam).</p>	15
2. Đường kính quả tính bằng cm, (đo ở mặt cắt ngang giữa quả của 3 quả hàng trên của nải) không nhỏ hơn...	3
3. Khối lượng mỗi nải tính bằng kg, không nhỏ hơn...	1,2

1.3. Chỉ tiêu sâu bệnh: Chuối tiêu tươi xuất khẩu phải phù hợp với yêu cầu kiểm định của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt nam và không có các đối tượng sâu bệnh theo hợp đồng quy định.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Lấy mẫu và thử theo quy định của Bộ Ngoại thương.

3. GHI NHÃN, BAO GÓI, VẬN CHUYỂN, BẢO QUẢN

3.1. Ghi nhãn

Bên ngoài bao bì đựng chuỗi tiêu xuất khẩu phải có nhãn ghi rõ ràng bằng mực không phai theo nội dung sau :

- Tên người bán hàng ;
- Tên người mua hàng ;
- Tên hàng ;
- Khối lượng tịnh ;
- Khối lượng cả bì.

Có thể ghi nhãn theo quy định trong hợp đồng đối ngoại.

3.2. Bao gói

3.2.1. Chuỗi tiêu xuất khẩu ở dạng nải phải được đựng trong bao bì bằng các-tông lạnh, chắc chắn, khô, sạch, không bị mốc, mọt, mực ả, không có mùi lạ gây ảnh hưởng đến phẩm chất quả. Thành hòm các-tông phải được đục lỗ ở những vị trí quy định. Cho phép sử dụng những loại bao bì khác theo thỏa thuận trong hợp đồng đối ngoại.

3.2.2. Khi xếp chuỗi vào bao bì phải xếp đứng nải theo kiểu xếp thìa, cuống quay vào trong. Trên cuống nải và giữa hai lớp nải phải được lót bằng giấy mềm. Trong một kiện không được xếp quá 2 lớp nải. Cho phép có thêm 1 - 2 chùm quả trong mỗi kiện để đảm bảo khối lượng tịnh.

3.2.3. Khối lượng tịnh của mỗi kiện là 10 kg hoặc 15 kg.

3.2.4. Trong mỗi kiện chuỗi phải có phiếu đóng gói (bằng tiếng Việt hoặc tiếng nước mua hàng yêu cầu) theo nội dung sau :

- Tên hàng ;
- Tên đơn vị sản xuất ;
- Tên đơn vị bao gói ;
- Khối lượng tịnh ;
- Ngày đóng gói ;
- Tên người đóng gói.

3.3. Vận chuyển

3.3.1. Các phương tiện vận chuyển chuối phải khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, có mái che, không có mùi lạ và các chất độc hại gây ảnh hưởng đến phẩm chất chuối. Phải có biện pháp chèn lót để chống va chạm khi vận chuyển, tốt nhất là vận chuyển bằng xe chuyên dùng có điều hòa nhiệt độ.

3.3.2. Bốc xếp chuối phải nhẹ nhàng, không va chạm mạnh và quăng quật kiện hàng làm dập quả.

3.4. Bảo quản

3.4.1. Kho bảo quản chuối phải khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát, không có mùi lạ, không được để các hàng hóa có mùi lạ chung với chuối.

3.4.2. Các kiện chuối phải được xếp cách tường và cách nền kho ít nhất 0,3 m và không được xếp cao quá 8 lớp kiện.