

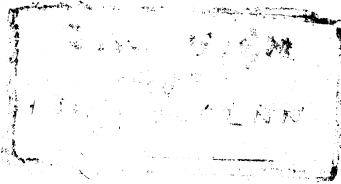


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

# HÀNH TÂY XUẤT KHẨU

TCVN 3140 — 86



HÀ NỘI 1986

*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

*Cơ quan xét duyệt ban hành:*

Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

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

**HÀNH TÂY XUẤT KHẨU**

Лук репчатый  
для экспорта

Oni on for export

**TCVN**  
**3140 - 86**

Có hiệu lực  
từ 01-01-1988

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 3140-79, áp dụng cho hành tây (Allium Cepa L.) dùng để xuất khẩu.

**1. YÊU CẦU KỸ THUẬT**

**1.1. Yêu cầu chung**

1.1.1. Củ hành phát triển đầy đủ, có hình dạng tự nhiên.

1.1.2. Vỏ ngoài khô, có màu sắc đặc trưng (màu cánh dạn hoặc nâu sáng).

1.1.3. Cuống (đọc) phải khô cả trong và ngoài, được cắt gọn và không dài quá 30 mm.

1.1.4. Rễ cắt sạch, không phạm vào đế củ

1.1.5. Không nhiễm mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng.

1.1.6. Tạp chất không quá 1% khối lượng.

1.1.7. Sâu bệnh: cho phép theo hợp đồng đối ngoại.

1.2. Hành tây được phân thành 3 hạng chất lượng: hạng đặc biệt, hạng 1, hạng 2. Ngoài yêu cầu chung, các hạng phải phù hợp với kích thước củ và mức khuyết tật, được quy định trong bảng 1.

**2. PHƯƠNG PHÁP THỬ**

**2.1. Lấy mẫu:**

2.1.1. Lô hàng thuần nhất là lượng hành tây cùng hạng chất lượng, đựng trong cùng loại bao bì, cùng một ký mã hiệu, được giao nhận một lần, số lượng không quá 500 kiện.

2.1.2. Mẫu để xác định chất lượng lô hàng là toàn bộ lượng mẫu lấy từ những kiện được chỉ định lấy mẫu ở các vị trí khác nhau trong lô hàng (trên, dưới, giữa, trong, ngoài).

2.1.3. Số lượng kiện được chỉ định lấy mẫu theo quy định trong bảng 2.

X

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Mức		
	Hạng đặc biệt	Hạng 1	Hạng 2
1. Kích thước củ theo đường kính mặt cắt ngang lớn nhất, tính bằng mm, không nhỏ hơn...	70	55	30
2. Các loại khuyết tật:			
2.1 Củ hành khác màu, tính bằng % khối lượng không lớn hơn...	3	5	10
2.2 Củ hành phát triển không đầy đủ, tách đôi (còn chung vỏ), bị lấm bầm, vỏ xơ tróc, rễ cuống cắt không đúng quy định, tính bằng % khối lượng, không lớn hơn...	4	7	10
2.3 Củ hành mọc mầm, thối, dập, xước, cuống còn tươi, ướt, tính theo % khối lượng không lớn hơn...	0	0	2

Chú thích: Cho phép hạng đặc biệt được lẫn không quá 5% khối lượng củ có kích thước hạng 1 và hạng 1 được lẫn không quá 10% khối lượng củ có kích thước hạng 2.

Bảng 2

Số lượng kiện của lô hàng	Số lượng kiện lấy mẫu
Dưới 5	100%
5 đến 100	5
101 đến 250	7
251 đến 500	9

### 2.1.4 Cách lấy mẫu

Tập trung các kiện được chỉ định lấy mẫu ở vị trí thuận tiện (đủ ánh sáng, nền sạch) lấy ngẫu nhiên mỗi kiện khoảng 25% khối lượng củ hành ở các vị trí khác nhau, để riêng rồi xác định các chỉ tiêu chất lượng.

Kết quả trung bình theo từng chỉ tiêu của các mẫu trên là kết quả chung cho cả lô hàng.

## 2.2. Xác định các chỉ tiêu chất lượng

### 2.2.1. Xác định dạng bên ngoài và khuyết tật

#### 2.2.1.1. Dụng cụ:

- Thước đo chiều dài;
- Dao nhỏ;
- Cân kỹ thuật có độ chính xác 0,1 g;
- Kính lúp.

#### 2.2.1.2. Tiến hành thử:

Dàn mỏng lượng mẫu lấy theo điều 2.1.4, quan sát dạng bên ngoài bằng mắt thường và kính lúp, dùng tay bóp nhẹ thân và cuống xem đã khô cả trong và ngoài chưa, dùng thước đo chiều dài của cuống hành.

Chọn và để riêng những củ hành có khuyết tật theo từng loại đã ghi trong bảng 1 rồi đem cân.

#### 2.2.1.3. Tính kết quả:

Tỷ lệ từng loại khuyết tật ( $X_1$ ) được tính bằng % khối lượng theo công thức:

$$X_1 = \frac{a_1}{b_1} \cdot 100$$

trong đó:

$a_1$  - khối lượng củ có khuyết tật (g);

$b_1$  - khối lượng mẫu kiểm tra (g).

### 2.2.2. Xác định kích thước củ:

### 2.2.2.1. Dụng cụ:

Thước kẹp;

Cân kỹ thuật có độ chính xác đến 0,1g.

### 2.2.2.2. Tiến hành thử:

Từ lượng mẫu lấy theo điều 2.1.4, dùng thước kẹp đo ở chỗ lớn nhất của chiều ngang củ, để riêng những củ không đạt kích thước quy định rồi đem cân.

### 2.2.2.3. Tính kết quả

Những củ hành không đạt kích thước ( $X_2$ ) được tính bằng %, khối lượng theo công thức:

$$X_2 = \frac{a_2}{b_2} \cdot 100$$

trong đó:

$a_2$  - khối lượng củ hành không đạt kích thước (g);

$b_2$  - khối lượng mẫu kiểm tra (g).

### 2.2.3. Xác định tạp chất

Từ lượng mẫu lấy theo điều 2.1.4., nhất riêng các loại tạp chất (vỏ, lá, rễ, cuống, gạch, đất...) rồi đem cân và tính kết quả.

Tạp chất ( $X_3$ ) tính bằng % khối lượng theo công thức:

$$X_3 = \frac{a_3}{b_3} \cdot 100$$

trong đó:

$a_3$  - khối lượng tạp chất (g);

$b_3$  - khối lượng mẫu kiểm tra (g).

## 3. GHI NHẬN, BAO GÓI, VẬN CHUYỂN VÀ BAO QUẢN

### 3.1. Ghi nhận:

Các kiện hàng phải được ghi nhận rõ ràng, bằng mực không phai, bằng tiếng Việt hoặc tiếng nước ngoài với những nội dung sau:

- Tên người bán hàng

- Tên người mua hàng

- Tên hàng
- Hàng chất lượng
- Khối lượng tịnh và cả bì
- Ngày đóng gói
- Số tiêu chuẩn hoặc hợp đồng

### 3.2. Bao gói:

Hành tây được đóng trong bao bì khô, sạch, không có mùi lạ, không bị mốc mọt, chắc chắn, đảm bảo vận chuyển đường xa.

Khối lượng tịnh: cho phép theo hợp đồng đối ngoại.

### 3.3. Vận chuyển và bảo quản:

Bốc xếp, vận chuyển hành phải nhẹ nhàng, phương tiện vận chuyển phải khô sạch, không có mùi, lạ, có mùi, có bụi che mưa nắng.

Hành được bảo quản trong kho khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, không bị mưa dột, nắng chiếu.

---