

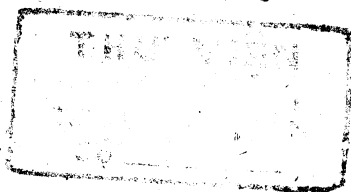


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

DỪA LẠNH ĐÔNG

TCVN 4039 - 85



HÀ NỘI - 1985

Cơ quan biên soạn :

Liên hiệp các xí nghiệp đồ hộp II
Bộ Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan đề nghị ban hành :

Bộ Công nghiệp thực phẩm

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: 446/QĐ ngày 18 tháng 9 năm 1985

DỪA LẠNH ĐÔNG

**TCVN
4039 - 85**

Ананас замороженный Frozen pineapple

**Có hiệu lực
từ 1.7.1986**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dứa lạnh đông dùng cho xuất khẩu, chế biến từ dứa tươi, làm lạnh đông và đựng trong túi PE dán kín.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Dứa quả dùng để sản xuất dứa lạnh đông phải theo TCVN 1871-76. Dứa phải có độ chín từ mở mắt đến chín 1/3 quả. Độ khô đo bằng khúc xạ kế ở 20°C không dưới 11%.

1.2. Dứa lạnh đông được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

1.3. Các chỉ tiêu cảm quan của dứa lạnh đông phải theo đúng các yêu cầu trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Ở nhiệt độ trung tâm bao gói không lớn hơn -15°C, các miếng dứa không được bẹp, không được phép biến hiện tái đông. Ở nhiệt độ rã đông, từ -5°C ÷ 0°C các miếng dứa không nhũn nát.
2. Kích thước	Các miếng dứa trong cùng một đơn vị bao gói có kích thước tương đối đồng đều. Dứa khoanh: đường kính không dưới 45 mm, chiều dày 10 ÷ 25 mm Dứa rế quạt: tiết diện hình quạt, diện tích tiết diện không dưới 3cm ² ; chiều dày 10 ÷ 25 mm. Dứa miếng nhỏ: diện tích tiết diện không dưới 3cm ² ; chiều dày 10 ÷ 25 mm Tỷ lệ dứa gãy vụn (dứa rế quạt, dứa miếng) không lớn hơn 10%.

(tiếp theo)

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
3. Màu sắc	Từ vàng nhạt đến vàng đậm, tương đối đồng đều trong cùng 1 đơn vị bao gói
4. Mùi vị	Có mùi vị đặc trưng của dừa chín, không có mùi vị lạ.
5. Tạp chất	Không sót vỏ, lõi, mắt, miếng dập, miếng thối các tạp chất khác.

1.5. Các chỉ tiêu lý hóa của dừa lạnh đông phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng chất khô dừa lạnh đông (đo bằng khúc xạ kế ở 20°C) tính bằng % không nhỏ hơn	9
2. Nhiệt độ trung tâm đơn vị bao gói sản phẩm khi bảo quản, tính bằng °C. không lớn hơn.	-15

1.6. Các chỉ tiêu vi sinh vật

1.6.1. Không được có vi sinh vật gây bệnh và các hiện tượng hư hỏng chứng tỏ có vi sinh vật hoạt động.

1.6.2. Phải theo đúng các quy định của Nhà nước. Khi chưa có quy định, cho phép theo sự thỏa thuận trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

1.7. Dừa lạnh đông xuất xưởng phải được bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm kiểm tra và chứng nhận chất lượng. Người sản xuất phải đảm bảo thực hiện đúng các yêu cầu của tiêu chuẩn này và mỗi lô hàng phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Đề tiến hành kiểm tra chất lượng sản phẩm phải áp dụng quy tắc lấy mẫu và phương pháp thử theo tiêu chuẩn. Trường hợp chưa có tiêu chuẩn thì phải theo các văn bản đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y hay các hợp đồng ký kết giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

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

3.1. Các loại bao bì đựng sản phẩm dựa lạnh đông phải theo các tiêu chuẩn về các loại bao bì đó. Trường hợp chưa có tiêu chuẩn thì phải theo các văn bản đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y hay các hợp đồng ký kết giữa bên sản xuất và bên nhận hàng, nhưng những yêu cầu đó không được trái với những quy định ở các mục sau:

3.1.1. Túi polyetylen không được thủng, rách. Đường dán phải kín đều, không bị rách, không hở.

3.1.2. Thùng cactông hoặc thùng gỗ phải chắc chắn, sạch sẽ không có mốc, mọt. Các nan gỗ trong cùng một thùng gỗ phải có chiều dày tương đối bằng nhau và không được nhỏ hơn chiều dày quy định.

3.1.3. Kích thước của bao bì bên ngoài phải phù hợp với kích thước chứa sản phẩm bên trong để đảm bảo sản phẩm bên trong và tận dụng tối đa sức chứa của xe lạnh, kho lạnh, và hầm tàu.

3.1.4. Trên 2 mặt túi PE được in nhãn, nhãn phải được trình bày một cách có mỹ thuật, mực in không bị bong tróc trong quá trình đông lạnh.

Nội dung chữ in trên mặt ngoài túi PE gồm những điều sau:

- Tên cơ sở sản xuất;
- Tên sản phẩm;
- Tên người nhận hàng;

- Khối lượng tịnh;
- Hướng dẫn cách sử dụng.

3.1.5. Trên những mặt bên của thùng có công trạng parafin có in ký mã hiệu.

Nội dung ký, mã hiệu gồm những điểm sau:

- Tên sản phẩm;
- Số lượng túi sản phẩm và khối lượng mỗi túi;
- Khối lượng tịnh và khối lượng cả bì;
- Tên cơ sở sản xuất;
- Tên người xuất hàng;
- Tên người nhận hàng;
- Ngày sản xuất.

3.2. Khi vận chuyển ra khỏi kho bảo quản phải dùng xe phát lạnh có nhiệt độ từ -15°C đến -12°C .

3.3. Kho bảo quản dựa lạnh đông phải có nhiệt độ ổn định và thấp hơn -15°C . Các thùng phải xếp sao cho khí lạnh dễ lưu thông và sản phẩm không bị bẹp. Kho lạnh bảo quản không có mùi vị lạ.