

**ĐỒ HỘP NƯỚC QUẢ
PHƯƠNG PHÁP THỬ ĐỘ CHẤY
QUY ĐỊNH**

**TCVN
4040 - 85**

Фруктовые консервы
Метод испытания

Canned fruit Juice
Test method.

Có hiệu lực
từ 1-7-1986

1. LẤY MẪU

Theo TCVN 165 - 64.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Nguyên tắc: Đo thời gian chảy của 100 ml nước quả bằng nhớt kế VZ - 4.

2.2. Dụng cụ:

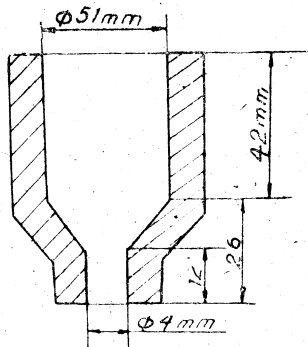
- Nhớt kế VZ - 4 là một ống bằng kim loại, miệng hở, có thân hình trụ đáy hình nón, ở giữa đáy có 1 lỗ thoát đường kính lỗ 4 mm, dung tích của nhớt kế VZ - 4 là 100 ml, độ lún của mặt trong 7 ∇ (xem hình vẽ);

- Cốc dung tích 250; 1000 ml;
- Đũa thủy tinh thật thẳng;
- Đồng hồ bấm giây.

2.3. Tiến hành thử

Đặt nhớt kế trên giá cho thật thẳng bằng, miệng nhớt kế không được nghiêng.

Sau khi đã mở nắp hộp, đổ nước quả ra cốc dung tích 1000 ml lấy đũa thủy tinh khuấy đều để nước quả được đồng nhất. Một tay giữ phía dưới và bịt kín lỗ bằng ngón chỏ, một



1.4. Các chỉ tiêu lý hóa của nước xoài pha đường phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức hoặc yêu cầu
1. Khối lượng tịnh	Cho phép theo sự thỏa thuận trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.
2. Hàm lượng chất khô (đo bằng khúc xạ kế 20°C) tính bằng %, không nhỏ hơn	16
3. Độ chảy quy định (đo bằng nhớt kế VZ - 4), tính bằng giây	13 - 16
4. Hàm lượng axit chung, tính chuyển ra axit xitric bằng %, không nhỏ hơn	0,3
5. Hàm lượng kim loại nặng, tính bằng mg trên 1 kg sản phẩm, không lớn hơn.	
- Sn	200
- Pb	0,3
- Zn	5
- Cu	5

1.5. Các chỉ tiêu vi sinh vật

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

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

1.6. Nước xoài pha đường trước khi 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 nước xoài pha đường sản xuất ra tương ứng với 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. Lấy mẫu theo TCVN 165 - 64

2.2. Xác định các chỉ tiêu cảm quan theo TCVN 3216 - 79

2.3. Xác định các chỉ tiêu lý hóa

2.3.1. Hàm lượng chất khô, hàm lượng axit chung thử theo TCVN 165 - 64.

2.3.2. Độ chảy quy định thử theo TCVN 4040 - 85.

2.3.3. Hàm lượng kim loại nặng thử theo TCVN 1976 - 77, TCVN 1977 - 77, TCVN 1978 - 77, TCVN 1979 - 77 và TCVN 1981 - 77.

2.4. Xác định các chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 280 - 68.

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

3.1. Nước xoài pha đường được đóng trong hộp sắt tây ghép kín. Hộp sắt theo TCVN 166 - 64.

3.2. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản nước xoài pha đường theo TCVN 167 - 64.