

**ĐỒ HỘP NƯỚC QUẢ
NƯỚC XOÀI PHA ĐƯỜNG**

Нектар манго

Mango nectar

**TCVN
4041 - 85**

**Có hiệu lực
từ 1-1-1986**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đồ hộp nước xoài, dùng cho xuất khẩu, chế biến từ xoài chín tươi tốt, có pha đường, vào hộp sắt tây ghép kín và thanh trùng.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Những nguyên vật liệu dùng để sản xuất nước xoài pha đường phải theo đúng các yêu cầu sau:

a) Xoài già, chín hoàn toàn, ruột vàng không nhũn nát, không sượng. Độ khô không nhỏ hơn 14%. Cho phép sử dụng những quả hư không quá 1/3 nhưng phần còn lại thịt quả vẫn tốt, không dùng xoài non, chín ép, men mốc, xoài hôi, xoài tưng;

b) Đường kính theo TCVN 1695 - 75;

c) Axit xitric dùng cho thực phẩm.

1.2. Nước xoài pha đường phải 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 nước xoài pha đường phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Thê lỏng vừa phải, đục, mịn, đồng nhất. Nước quả không lẫn các mảnh cuống, vỏ và các tạp chất khác. Nếu để lâu cho phép bột thịt quả có thể lắng xuống đáy bao bì, song lắc mạnh thì phân tán đều, không vón cục.
2. Màu sắc	Từ vàng nhạt tới vàng đậm.
3. Mùi vị	Có mùi thơm, vị chua ngọt tự nhiên của xoài chín pha đường, đã qua nhiệt, không có mùi vị lạ.
4. Tạp chất lạ	Không được có

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.