

ĐỒ HỘP NƯỚC QUẢ
NƯỚC MĂNG CẦU PHA ĐƯỜNG

Нектар соупсон

Custard apple
nectar

TCVN
4042 - 85

Có hiệu lực
từ 01-07-1986

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đồ hộp nước măng cầu, dùng cho xuất khẩu, chế biến từ măng cầu 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 măng cầu phải theo đúng các yêu cầu sau:

- a) Măng cầu xiêm chín, tươi tốt, không dùng quả sàu, sượng thối, lên men, cho phép dùng các quả bị dập song không lên men, các phần thịt không bị biến màu. Độ khô không nhỏ hơn 10%.
- b) Đường kính theo TCVN 1695 - 75;
- c) Axit xitric dùng cho thực phẩm.

1.2. Nước măng cầu 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 măng cầu phải theo đúng yêu cầu trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Thề lỏng, đục, mịn, đồng nhất. Cho phép có không đáng kể chấm đen do mảnh hạt lép lẫn vào. Nếu để lâu thịt quả có thể lắng xuống đáy bao bì, song khi lắc mạnh thì phải phân tán đều, không vón cục.
2. Màu sắc	Trắng sữa, cho phép phớt hồng
3. Mùi vị	Có mùi thơm, vị chua ngọt tự nhiên của măng cầu xiêm chín pha đường, đã qua nhiệt, không có mùi vị lạ.
4. Tạp chất lạ	Không được có.

1.4. Các chỉ tiêu hóa lý của nước măng cầu 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 ở 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	
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 măng cầu 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 bảo đảm nước măng cầu 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 CHUYỀN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Nước mĂNG cầu 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 mĂNG cầu pha đường theo TCVN 167 - 64.
