

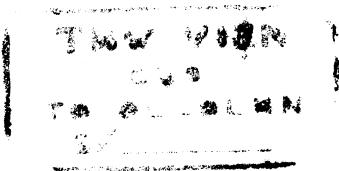
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

NẤM ĂN VÀ SẢN PHẨM NẤM

TCVN 5322 - 91

(CODEX STAN 38 - 1981)



Hà Nội

Cơ quan biên soạn: Ban kỹ thuật trồng trọt

Cơ quan đề nghị ban hành và trình duyệt:

Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường -
Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 92/QĐ ngày 12 tháng 02 năm 1991

!	NẤM ĂN VÀ SẢN PHẨM NẤM	!	TCVN 5322-91	!
!		!	(CODEX STAN	!
!	Edible fungi and	!	38-1981)	!
!	fungus products	!		!
!		!	Khuyến khích	!
!		!	áp dụng	!

Tiêu chuẩn này qui định những yêu cầu chung áp dụng cho tất cả các loại nấm ăn, gồm nấm tươi, nấm đã chế biến, không áp dụng cho các loại nấm rơm được trồng của giống, Agaricus, đã được đóng hộp.

Tiêu chuẩn này phù hợp với Codex stan 38 - 1981.

1. MÔ TẢ

1.1. Định nghĩa sản phẩm

1.1.1. "Nấm ăn" là một loại thân quả của một nhóm thực vật đặc biệt - nấm - gồm cả loại mọc hoang dại và loại được trồng, sau những xử lý cần thiết chúng có thể sử dụng như một loại thực phẩm.

1.1.2. "Loài" là một loại thực vật và những "thú" có quan hệ họ hàng gần, ví dụ như loài Boletusedulis và Morochella dạng tròn và nhọn có thể coi như cùng một loại.

1.1.3. "Nấm tươi" là loại nấm ăn đã phân loại và đóng gói, được phân phối tới người tiêu dùng ngay sau khi chọn.

1.1.4. "Nấm hỗn hợp" là sản phẩm được chuẩn bị bằng cách trộn nấm ăn hoặc những phần có thể nhận biết được của những loài nấm ăn khác nhau với tỷ lệ thích hợp sau khi đã phân loại dựa theo mục 1.4 của tiêu chuẩn này.

1.1.5. "Sản phẩm nấm" là nấm ăn được làm khô (bao gồm nấm khô đông lạnh, nấm thô, bột nấm, nấm ngâm dấm, nấm muối, nấm lên men, nấm trộn dầu thực vật, nấm ướp lạnh nhanh, nấm tiệt trùng, cao nấm, nấm cô và nấm cô khô).

1.1.6. "Nấm khô" là những sản phẩm thu được bằng cách làm khô hoặc làm lạnh khô nấm ăn của một loài nấm ở dạng nguyên hoặc dạng cắt nhỏ.

1.1.7. "Nấm thô" là những phần thô đã được phơi khô của một loài nấm đất không độc.

1.1.8. "Bột nấm" là phần mịn như bột của một loài nấm đất không độc đã được phơi khô có thể cho qua rây mắt lưới 200 micromet.

1.1.9. "Nấm ngâm dấm" là nấm ăn tươi hoặc nấm được bảo quản ngay của một hay nhiều loại nấm, được chuẩn bị thích hợp sau khi chọn lựa ngay, rửa sạch và tẩy trắng, ngâm trong dấm và thêm hoặc không thêm muối, gia vị, đường, dầu thực vật, axit acetic, axit lactic, axit citric, axit ascobic và sau đó diệt khuẩn trong dụng cụ chứa kín.

1.1.10. "Nấm muối" là nấm ăn tươi không độc của một loài nấm, kể cả dạng nguyên và dạng cắt nhỏ, được bảo quản trong nước muối sau khi chọn lựa ngay, rửa sạch và tẩy trắng.

1.1.11. "Nấm lên men" là nấm ăn tươi của một loài nấm, được bảo quản bằng muối và axit lactic lên men.

1.1.12. "Nấm đông lạnh nhanh" là nấm ăn tươi của một loài nấm, sau khi chọn, rửa sạch và tẩy trắng được đưa vào làm lạnh trong những thiết bị thích hợp theo các điều kiện ở mục này và mục 6.2 của tiêu chuẩn này. Quá trình làm lạnh phải được tiến hành nhanh ở khoảng nhiệt độ kết tinh kết tinh cực đại. Quá trình đông lạnh nhanh sẽ không được coi là hoàn chỉnh nếu như nhiệt độ của sản phẩm chưa đạt tới -18°C (0°F) tại điểm trung tâm sản phẩm sau khi nhiệt độ đã ổn định.

1.1.13. "Cao nấm" là sản phẩm được cô khô từ nước ép của nấm ăn tươi hoặc từ dịch nước nấm khô của một hay nhiều loài nấm, cho thêm muối và đem cô thành dịch muối 7%.

1.1.14. "Nấm cô" là sản phẩm cô từ nước ép nấm ăn tươi hoặc từ dịch nấm khô của một hay nhiều loài nấm, cho thêm muối

và đem cô thành dịch muối 24%.

1.1.15. "Nấm cô khô" là sản phẩm làm khô từ cao nấm hoặc từ nấm cô.

1.1.16. "Nấm tiệt trùng" là nấm ăn ở dạng tươi, dạng muối hay đông lạnh của một hoặc nhiều loài nấm dưới dạng nguyên hoặc dạng cắt nhỏ, đem ngâm nước và muối, đựng trong dụng cụ chứa kín và xử lý bằng nhiệt đến mức đảm bảo được sản phẩm không bị thối rữa.

1.1.17. "Nấm ngâm dầu oliu và những loại dầu thực vật khác" là nấm ăn tươi hoặc nấm muối ngay của một loài ở dạng nguyên hoặc cắt nhỏ, đem ngâm dầu ôliu hoặc dầu thực vật khác, đựng trong dụng cụ chứa kín và xử lý bằng nhiệt đến mức đảm bảo được sản phẩm không bị thối rữa.

1.1.18. "Dạng bánh hoặc dạng cuộn" của nấm sợi.

1.2. Định nghĩa những khuyết tật

1.2.1. "Nấm bị hư hại" là nấm thiếu từ 1/4 quả thể trở lên.

1.2.2. "Nấm bị nát" là những phần nấm cho lọt được qua rây cỡ 15 x 15mm đối với nấm tươi và 5 x 5mm đối với nấm khô.

1.2.3. "Nấm bị thối rữa" là nấm hơi nâu hoặc bị mục rữa do vi sinh vật và hoặc mốc tán công.

1.2.4. "Nấm bị giòi hại" là nấm có những lỗ thủng do giòi đục.

1.2.5. "Nấm bị giòi hại nặng" là nấm có từ bốn lỗ bị giòi đục trở lên.

1.2.6. "Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật" là hỗn hợp những loài nấm ăn khác, những phần của cây như lá cây và lá thông.

1.2.7. "Tạp chất khoáng vô cơ" là những chất sau khi đốt, phần còn lại là cặn không tan trong axit clohydric.

1.3. Những loài nấm chính

Là tất cả những nấm không độc được các cơ quan có thẩm quyền cho phép bán.

1.4. Kiểm tra và phân loại nguyên liệu

Khi có những nấm ăn được rất giống nấm không ăn được hoặc nấm độc, cần chú ý cẩn thận khi hái chúng, chỉ chọn cùng một loài nấm ăn được giống nhau. Ở đây cần chú ý là nếu không lựa chọn kỹ thì những loài nấm ăn được sẽ bị loại khỏi những nấm được chọn trước khi bán, bảo quản hoặc để chuẩn bị chế biến. Nấm hoang dại được dùng để bán, để bảo quản hoặc chuẩn bị chế biến sẽ được một chuyên gia kiểm tra kỹ để xác định xem có nấm nào không ăn được trong số đó hay không và chúng sẽ bị loại bỏ nếu có.

2. THÀNH PHẦN CHÍNH VÀ NHỮNG YẾU TỐ CHẤT LƯỢNG

2.1. Nấm tươi

2.1.1. Điều kiện: Nấm tươi ăn được phải lành, không bị thối, hầu như sạch, chắc, không bị hư hại, tránh những thiệt hại do giòi gây ra và có hương vị riêng của loài.

2.1.2. Thành phần: số thân nấm không vượt quá số quả thể.

2.1.3. Những khuyết tật cho phép

2.1.3.1. Nấm mọc hoang dại

a) Tạp chất khoáng vô cơ Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng.

b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật Không lớn hơn 0,3% tính theo khối lượng.

c) Lượng nấm bị giòi hại Không lớn hơn 6% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại, trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 2% khối lượng.

2.1.3.2. Nấm trồng

- a) Tạp chất khoáng vô cơ Không lớn hơn 0,5% tính theo khối lượng.
- b) Tạp chất hữu cơ (gồm cả nguyên liệu phân bón)
- Đối với nấm không cắt Không lớn hơn 8% tính theo khối lượng.
 - Đối với nấm cắt Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng.
- c) Lượng nấm bị giới hạn Không lớn hơn 1% tổng số thiệt hại tính theo khối lượng, trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 0,5% khối lượng.

2.2. Sản phẩm nấm - Những yêu cầu chung.

2.2.1. Nguyên liệu

Chỉ có những nấm tươi không độc đã xử lý hoặc chế biến ngay sau khi hái, khi còn chưa bị hỏng là có thể sử dụng để đưa vào chế biến. Cả hai loại nấm nguyên liệu và nấm đã được bảo quản đều phải lành, sạch không bị hư hại, không bị giới hạn và có hương vị riêng của loài.

2.2.2. Những thành phần cho phép

Những sản phẩm nấm có thể được phép chứa muối (natri clorua), dấm, gia vị và cây thảo mộc, đường (một số chất ngọt hydratecarbon), dầu thực vật đã được tinh chế, mỡ động vật đã tinh chế, bơ, sữa, bột sữa, kem, nước và rượu.

2.2.3. Tên gọi

Nấm đã chế biến có thể dưới dạng các tên gọi khác nhau ví dụ nấm nguyên thân, nấm nguyên tai (búp nấm) không thân, nấm cắt, nấm mảnh, và thân nấm, nấm thô, bột nấm và nấm cô.

2.2.4. Thành phần

Trừ trường hợp những sản phẩm nấm chắc chắn còn nguyên

tại hoặc thân nấm bổ sung được ghi trên nhãn theo đúng qui định ở mục 8.1.6, còn thì số thâm nấm không được vượt quá số tại nấm.

2.3. Sản phẩm nấm - Những yêu cầu riêng

2.3.1. Nấm khô

2.3.1.1. Yêu cầu về chất lượng

- a) Màu sắc và mùi vị phải đặc trưng cho loài.
- b) Thành phần nước

Sản phẩm	Hàm lượng nước lớn nhất
Nấm khô đông lạnh	6% tính theo khối lượng
Nấm khô (khác với nấm khô đông lạnh)	12% tính theo khối lượng
Nấm khô Shi - ta - ke	13% tính theo khối lượng

2.3.1.2. Những khuyết tật cho phép

- a) Tạp chất khoáng vô cơ Không lớn hơn 2% tính theo khối lượng
- b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật Không lớn hơn 0,02% tính theo khối lượng, đối với nấm Shi-ta-ke thì không lớn hơn 1% tính theo khối lượng.
- c) Lượng nấm bị giòi hại
 - Đối với nấm mọc hoang dại. Không lớn hơn 20% tính theo khối lượng của tổng số thiệt hại, tính cả thiệt hại nặng.
 - Đối với nấm trồng Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại, trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 0,5% tính theo khối lượng.

2.3.2. Nấm thô và bột nấm

2.3.2.1. Yêu cầu về chất lượng

- a) Hàm lượng nước của nấm thô Không lớn hơn 13% tính theo khối lượng.
- b) Hàm lượng nước của bột nấm Không lớn hơn 9% tính theo khối lượng.

2.3.2.2. Những khuyết tật cho phép

- Tạp chất khoáng vô cơ Không lớn hơn 2% tính theo khối lượng.

2.3.3. Nấm ngâm dấm

2.3.3.1. Những thành phần cho phép

- a) Muối (natri clorua) Không lớn hơn 2,5% tính theo khối lượng.
- b) Đường Không lớn hơn 2,5% tính theo khối lượng.
- c) Dấm Không lớn hơn 2% tính theo khối lượng (dưới dạng axit axetic)

2.3.3.2. Những khuyết tật cho phép

- a) Tạp chất khoáng vô cơ Không lớn hơn 0,1% tính theo khối lượng.
- b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật Không lớn hơn 0,02% tính theo khối lượng.
- c) Lượng nấm bị giới hạn
 - Đối với nấm mọc hoang Không lớn hơn 6% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại, trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 2% tính theo khối lượng.
- Đối với nấm trồng Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 0,5% tính theo khối lượng.

2.3.4. Nấm lên men

2.3.4.1. Thành phần chính và yếu tố chất lượng

Axit lactic, tồn tại tự nhiên | Không nhỏ hơn 1% tính theo
là kết quả của quá trình | khối lượng.
lên men.

2.3.4.2. Những thành phần cho phép

Muối (natri clorua) | Không nhỏ hơn 3% và không lớn hơn
6% tính theo khối lượng.

2.3.4.3. Những khuyết tật cho phép

- a) Tạp chất khoáng vô cơ | Không lớn hơn 0,2% tính theo khối lượng.
- b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật | Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng.
- c) Lượng nấm bị giới hạn | Không lớn hơn 4% tính theo khối lượng

2.3.5. Nấm ngâm dầu ôliu và những loại dầu thực vật khác

2.3.5.1. Những thành phần cho phép

- a) Muối (natri clorua) | Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng.
- b) Dầu ôliu và những loại dầu thực vật ăn được khác

2.3.5.2. Những khuyết tật cho phép

- a) Tạp chất khoáng vô cơ | Không lớn hơn 0,1% tính theo khối lượng.
- b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật | Không lớn hơn 0,02% tính theo khối lượng.
- c) Lượng nấm bị giới hạn
- Đối với nấm mốc hoang dại | Không lớn hơn 6% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 2% tính theo khối lượng.

- Đối với nấm trồng Không lớn hơn 1% tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 0,5% tính theo khối lượng.

2.3.6. Nấm đông lạnh nhanh

2.3.6.1. Những thành phần cho phép

- a) Tạp chất khoáng vô cơ Không lớn hơn 0,2% tính theo khối lượng.
- b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật Không lớn hơn 0,02% tính theo khối lượng.
- c) Lượng nấm bị giới hạn
 - Đối với nấm mọc hoang dại Không lớn hơn 6% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 2% tính theo khối lượng .

- Đối với nấm trồng Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 0,5% tính theo khối lượng.

2.3.7. Nấm tiệt trùng

2.3.7.1. Những thành phần cho phép

- Muối(natri clorua) Không lớn hơn 2% tính theo khối lượng.

2.3.7.2. Những khuyết tật cho phép

- a) Tạp chất khoáng vô cơ Không lớn hơn 0,2% tính theo khối lượng.
- b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật Không lớn hơn 0,02% tính theo khối lượng.
- c) Lượng nấm bị giới hạn
 - Đối với nấm mọc hoang dại Không lớn hơn 6% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 2% tính theo khối lượng.
 - Đối với nấm trồng Không lớn hơn 1% tính theo khối lượng tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 0,5% tính theo khối lượng.

2.3.8. Cao nấm và nấm cô

2.3.8.1. Những thành phần cho phép

Muối (natri clorua) Không lớn hơn 20% tính theo khối lượng

2.3.8.2. Những khuyết tật cho phép

(a) Tạp chất khoáng vô cơ }
(b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật } Không cho phép

2.3.9. Nấm cô khô

2.3.9.1. Yêu cầu chất lượng

Hàm lượng nước Không lớn hơn 9% tính theo khối lượng.

2.3.9.2. Những thành phần cho phép

Muối (Natri clorua) Không lớn hơn 5% tính theo khối lượng.

2.3.9.3. Những khuyết tật cho phép

(a) Tạp chất khoáng vô cơ)
(b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật) Không cho phép

2.3.10. Nấm muối (sản phẩm sơ chế)

2.3.10.1. Những thành phần cho phép

Muối (Natri clorua) Không nhỏ hơn 15% tính theo khối lượng và không lớn hơn 18% tính theo khối lượng.

2.3.10.2. Những khuyết tật cho phép

(a) Tạp chất khoáng vô cơ | Không lớn hơn 0,3% tính theo khối lượng.
(b) Tạp chất hữu cơ có nguồn gốc thực vật | Không lớn hơn 0,05% tính theo khối lượng.

(c) Lượng nấm bị giới hạn

- Đối với nấm mọc hoang dại

Không lớn hơn 6% tổng số thiệt hại trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 2% tính theo khối lượng.

- Đối với nấm trồng

Không lớn hơn 1% tổng số thiệt hại, trong đó thiệt hại nặng không lớn hơn 0,5% tính theo khối lượng.

3. CHẤT PHỤ GIA

Chất phụ gia

Mức tối đa

- 3.1. Axit axetic)
- 3.2. Axit lactic)
- 3.3. Axit citric)
- 3.4. Axit ascobic)

Không hạn chế trừ khi thêm vào nấm ngâm dấm và nấm tiết trùng

- 3.5. Axit axetic)
- 3.6. Axit lactic)
- 3.7. Axit citric)

20g/kg đối với nấm ngâm dấm
5g/kg từng loại một hoặc hỗn hợp đối với nấm tiết trùng.

4. VỆ SINH

Các sản phẩm nấm ở dạng khô, dạng đã loại nước, đã được diệt khuẩn trong các dụng cụ chưa niêm phong, dạng đông lạnh nhanh hoặc ở những dạng khác như nấm tươi không độc, phải tuân theo những qui định hiện hành về vệ sinh thực phẩm.

5. CÂN VÀ ĐO

5.1. Sức chứa của bình

Sức chứa tối thiểu : Bình chứa được đủ đầy nấm và sản phẩm nấm 1 cách vừa phải, không nhỏ hơn 90% dung tích nước

của bình (kể cả bao bì đóng gói). Dung tích nước của bình chứa là thể tích nước cất ở nhiệt độ 20°C chứa đầy trong dụng cụ chứa niêm phong.

5.2. Khối lượng khô tối thiểu

Khối lượng khô của sản phẩm phải lớn hơn lượng % dưới đây, được tính trên cơ sở khối lượng nước cất ở 20°C chứa đầy trong dụng cụ chứa niêm phong

	Bình chứa dung tích dưới 0,5 lít	Bình chứa dung tích trên 0,5 lít
--	-------------------------------------	-------------------------------------

Qui cách đóng chai	} 50% tính theo khối lượng	} 53% tính theo khối lượng
Dấm đóng chai		
Rượu đóng chai		

6. BAO GÓI, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

6.1. Bao gói nấm tươi phải được đui lỗ để cho không khí lọt qua dễ dàng nếu thấy cần thiết.

6.2. Sản phẩm nấm phải được bảo quản ở nhiệt độ thấp để giữa được chất lượng trong quá trình vận chuyển, bảo quản, phân phối và cho đến khi được bán hết. Một thực tế được chấp nhận là sản phẩm bị dập nát, sản phẩm được đóng gói lại trong những điều kiện kiểm định bằng cách áp dụng quá trình đông lạnh nhanh, như đã định nghĩa trong mục 1.1.12 của tiêu chuẩn này thì được phép bán.

6.3. Trong trường hợp nấm khô (a), nấm thô và bột nấm (b) cần chú ý ngăn ngừa những sản phẩm này khỏi bị hút ẩm, tránh côn trùng và rệp cây làm hỏng.

7. TÊN SẢN PHẨM

7.1.1. Các sản phẩm tuân theo những định nghĩa và những yêu cầu khác của tiêu chuẩn này sẽ được đặt tên thích hợp để

biểu thị đặc tính thực của nó. Quan hệ giữa "nấm đơn" và "nấm kép" có thể được thay thế bằng quan hệ thường được mô tả giữa các giống và các loài có liên quan ở những vùng có sản phẩm bán, chẳng hạn "nấm đơn" và "nấm kép" của loài *Agaricus*. Phương pháp sử dụng để chế biến các sản phẩm, ví dụ "làm khô", "tiệt trùng" hoặc "đông lạnh nhanh" sẽ được biểu thị trên nhãn.

7.1.2. Trong trường hợp nấm tươi, nấm khô, nấm muối, nấm đông lạnh nhanh, nấm lên men, nấm ngâm dấm và nấm đông hộp, thì tên thông dụng của các loài nấm sẽ được ghi rõ bằng cách thêm vào sau từ "nấm". Tên khoa học cũng sẽ được ghi rõ.

7.1.3. Trong trường hợp các sản phẩm gồm nhiều loài nấm thì tên gọi sẽ có thêm từ "hỗn hợp". Thêm vào đó, tên của loài (kể cả tên khoa học) cũng được biểu thị trên nhãn.

7.1.4. Trong trường hợp các sản phẩm nấm được chế biến từ nấm không phải là nấm tươi, người ta biểu thị trên nhãn cả phương pháp chế biến nấm đã dùng để chuẩn bị sản phẩm cuối cùng.

7.1.5. Trong trường hợp nấm muối được dùng làm nguyên liệu thô để chuẩn bị các sản phẩm nấm khác, người ta biểu thị trên nhãn tên sản phẩm nấm muối đã dùng để chế biến.

7.1.6. Nếu **thân** nấm được thêm vào nấm tươi hoặc các sản phẩm nấm, từ "thân nấm bổ sung" sẽ được ghi trên nhãn.

7.2. Bảng các thành phần

Bảng các thành phần đầy đủ sẽ được trình bày trên nhãn theo thứ tự thành phần từ trên xuống (trừ nấm khô).

7.3. Sức chứa thực tế

Sức chứa thực tế được biểu thị bằng khối lượng trong hệ mét (đơn vị "hệ thống quốc tế") hoặc hệ đo lường Anh - Mỹ hay cả hai hệ thống đo lường này, tùy theo yêu cầu của mức mua sản phẩm, trừ trường hợp các sản phẩm nấm ở dạng lỏng thì

được biểu thị bằng khối lượng khô của sản phẩm.

7.4. Tên và địa chỉ

Tên và địa chỉ của người sản xuất, người đóng gói, người phân phối, người nhập khẩu, người xuất khẩu hàng hoặc người bán lẻ các sản phẩm phải được ghi rõ.

7.5. Vùng có nguồn sản phẩm

Vùng có nguồn sản phẩm phải được công bố

8. PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH

8.1. Xác định khối lượng khô theo qui định hiện hành.

8.1.1. Định nghĩa: Khối lượng khô biểu thị thành phần % được xác định theo thủ tục mô tả sau đây :

8.2. Đặc điểm của rây hình tròn

8.2.1. Nếu toàn bộ khối lượng của sản phẩm trong bình chứa nhỏ hơn 1,5 kg (3lb) thì sẽ dùng rây có đường kính cỡ 20 cm (8 in).

8.2.2. Nếu toàn bộ khối lượng của sản phẩm trong bình chứa lớn hơn hoặc bằng 1,5 kg (3eb) thì dùng rây có đường kính cỡ 30 cm (12 in).

8.2.3. Các mắt lưới của rây như vậy được làm bằng những dây kim loại kết lại có dạng lỗ hình vuông cỡ 2,8 mm x 2,8mm (1)

8.3. Thủ tục

Cân toàn bộ bình, mở ra và đổ tất cả qua một cái rây hình tròn vào một bình đã định. Không thay đổi vị trí của sản phẩm, nghiêng rây đi để cho nước thoát ra một cách dễ dàng. Để ráo nước hai phút, cân ngay chất lỏng vừa chảy xuống và cân

(1) Có thể thay thế bằng rây của Mỹ với lưới tiêu chuẩn số 8 (kích thước mắt lưới là 2,38 mm).

bình rộng đã được làm khô. Từ những kết quả thu được, tính hệ lượng chất rắn chứa trong bình. Xác định lượng nước chứa đầy trong bình kín ở 20°C (xem phần 6.2).

8.4. Tính và biểu thị kết quả

$$\% \text{ (theo khối lượng) } \text{ Khối lượng khô} = \frac{\text{Số gam chất rắn trong bình chứa}}{\text{Số gam nước chứa đầy bình kín ở } 20^{\circ}\text{C}} \times 100$$

PHỤ LỤC

- 1 - CAC/RCP 5 - 1971 : Vệ sinh thông thường đối với các loại rau và hoa quả đã loại nước.
 - 2 - CAC/RCP 2 - 1969 : Vệ sinh thông thường đối với các loại rau và hoa quả đóng hộp.
 - 3 - CAC/RCP 1 - 1969 : Những nguyên tắc chung của vệ sinh thực phẩm.
 - 4 - Codex Stan 1 - 1981
 - 5 - CAC/RM 36 - 1970 : Phương pháp xác định khối lượng khô.
 - 6 - AOAC (1965) 30.001 : Khối lượng khô .
-