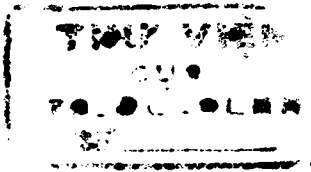


TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5605-1991
(CODEX STAM 13-1981)

ĐỒ HỘP RAU
Cà chua đóng hộp



HÀ NỘI

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 5605-1991 phù hợp với CODEX STAN 13-1981 .

TCVN 5605-1991 do Trung tâm Tiêu chuẩn - Chất lượng biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991.

ĐỒ HỘP RAU

Cà chua đóng hộp

Canned vegetables

Canned tomatoes

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đồ hộp rau được sản xuất từ cà chua chín đóng hộp, có hoặc không có môi trường đóng hộp lỏng thích hợp kèm theo cùng các gia vị phù hợp với sản phẩm, hộp được ghép kín và thanh trùng.

Tiêu chuẩn này hoàn toàn phù hợp với CODEX STAN 13-1981

1. Mô tả

1.1. Định nghĩa sản phẩm

Cà chua đóng hộp là sản phẩm

a) được làm từ các quả cà chua chín, đã rửa, phù hợp các đặc tính và quả của *Lycopersicon esculentum* T. Mill có màu đỏ hoặc thuộc chủng loại đỏ hương, đã được làm sạch và không có xây xát quan trọng.

b) được đóng gói có hoặc không có môi trường đóng hộp lỏng thích hợp kèm theo (ngoài phần nước được thêm vào), cùng các gia vị phù hợp với sản phẩm.

c) đã được xử lý nhiệt một cách thích hợp trước hoặc sau khi đóng vào bao bì kín, để tránh hư hỏng.

Cà chua được cắt bỏ cuống, núm và lấy lõi ra, trừ trường hợp phần lõi là bé không đáng kể.

1.2. Chủng loại

Cà chua được chia thành các loại khác nhau tùy theo hình dạng hoặc các đặc điểm bên ngoài khác, gồm :

1.2.1. Loại hình tròn : cà chua có dạng hình cầu hoặc gần hình cầu.

1.2.2. Loại hình quả lê, hoặc hình trứng, hoặc hình quả mận: cà chua có hình thon dài.

1.3. Các loại

Cà chua đóng hộp theo các loại sau thường được bóc vỏ. Nếu là cà chua bóc vỏ thì cần thêm vào chữ "không bóc vỏ" sau mỗi loại :

1.3.1. Nguyên quả

1.3.2. Nguyên quả và cắt miếng

1.3.3. Cắt miếng

1.3.4. Thái nhỏ

1.3.5. Cắt lát mỏng

1.3.6. Nghiền nhỏ

1.4. Các loại đóng hộp

1.4.1. Đóng hộp bình thường: có thêm một môi trường lỏng

1.4.2. Đóng hộp đặc: không thêm một môi trường lỏng

1.4.3. Đóng hộp có gia vị: được đóng hộp với các gia vị như hành, hạt tiêu, cần tây, nhưng không vượt quá 10% khối lượng của sản phẩm đó.

2. Thành phần cơ bản và các yếu tố chất lượng

2.1. Các dạng môi trường đóng hộp

Cà chua đóng hộp có thể được đóng hộp dưới các dạng sau:

2.1.1. Nước quả ép: dịch ép từ cà chua chín, không cô đặc không pha loãng.

2.1.2. Dịch cà chua: dịch chiết lọc từ phần thừa của cà chua khi xử lý đóng hộp.

2.1.3. Bột chà: cà chua dạng bột chà sệt (nước ép đã cô đặc)

2.1.4. Dạng bột chà đặc: bột chà cà chua (nước cà chua có nồng độ cao)

2.2. Các thành phần khác

2.2.1. Các gia vị, dầu gia vị, tinh bột

2.2.2. Các sản phẩm rau tự nhiên như hành, hạt tiêu, cần tây, lá húng quế nhưng tổng cộng không vượt quá 10% khối lượng

của sản phẩm.

2.2.3. Muối

2.2.4. Sacarozơ, dextroza và xiro glucoza đặc, khi dùng các chất axit hóa.

2.3. Các chỉ tiêu chất lượng

2.3.1. Các định nghĩa

2.3.1.1. Cà chua nguyên quả hay hầu như nguyên quả: cà chua có kích thước bất kỳ mà hình dạng không biến dạng nhiều do tách lõi hoặc cắt bỏ, từng quả có thể khôi phục lại hình dạng ban đầu của nó; nó có thể hơi rạn, nứt một chút, nhưng không nhiều.

2.3.1.2. Nguyên liệu lõi là không phù hợp: phần cà chua có sợi, dai, không phù hợp về hình thức và không ăn được.

2.3.1.3. Các vết khuyết tật: các vùng không bình thường và có sự tương phản về màu sắc và cấu trúc so với cà chua bình thường mà khi nấu ăn người ta thường cắt bỏ đi.

2.3.1.4. Các phần khác của cây: lá cà chua, cuống, đài và các phần khác tương tự từ cây.

2.3.1.5. Vỏ: trừ trường hợp "không bóc vỏ", các trường hợp còn lại vỏ coi là không đạt yêu cầu nếu vỏ dính chặt vào lớp thịt của cà chua hoặc thấy đê sót trong hộp.

2.3.2. Màu sắc

Màu sắc của cà chua sau khi để ráo nước phải có màu sắc bình thường, đặc trưng cho cà chua đã được gia công và chế biến đúng quy cách. Cà chua đóng hộp có thêm các thành phần cho phép khác sẽ được coi là có màu sắc bình thường, nếu không có sự đổi màu bất thường do các thành phần tương ứng đã dùng gây ra.

2.3.3. Mùi vị

Cà chua đóng hộp phải có mùi vị bình thường và sản phẩm không được có mùi vị lạ khác. Cà chua đóng hộp có các gia vị đặc biệt sẽ có mùi vị đặc trưng cho sự hỗn hợp giữa cà chua và gia vị

2.3.4. Kích thước hoặc tính nguyên quả

Kích thước hoặc tính nguyên quả chỉ là một yếu tố trong loại

"nguyên quả". Cà chua đóng hộp thuộc loại "nguyên quả" phải có không ít hơn 80% khối lượng là cà chua ráo nước nguyên quả hoặc hầu như nguyên quả, có nghĩa là trong mỗi hộp cho phép có 1 quả không đạt tiêu chuẩn.

2.3.5. Mức khuyết tật cho phép.

Sản phẩm cuối cùng phải được làm từ cà chua đã được bỏ lõi, các thành phần khác của cây - dù có đề cập hay không đề cập đến trong tiêu chuẩn này - còn rất ít, không đáng kể. Cụ thể một số phế liệu thông thường không được vượt quá các giới hạn sau:

2.3.5.1. Vỏ (trừ loại " không bóc vỏ")

Về trung bình: diện tích gộp lại không lớn hơn 15cm^2 cho 1kg cà chua đóng hộp.

2.3.5.2. Các vết khuyết tật

Về trung bình : diện tích gộp lại không lớn hơn $3,5\text{cm}^2$ cho 1kg cà chua đóng hộp.

2.3.5.3. Tỷ lệ cái và nước phù hợp với phương pháp AOAC nói đến ở mục 7.4.

Phần nước quả ép hoặc chất lỏng không vượt quá 50% so với toàn bộ .

2.3.6. Phân loại các hộp khuyết tật

Trong một hộp, nếu không đạt ít nhất một yêu cầu về chất lượng đã được nêu ở các mục từ 2.3.2 đến 2.3.5 (trừ trường hợp vỏ và khuyết tật, được tính theo chỉ tiêu trung bình) thì hộp đó bị coi là hộp khuyết tật

2.3.7. Sự chấp nhận

Lô hàng được chấp nhận khi:

a) Đối với các yêu cầu chất lượng không dựa trên chỉ tiêu trung bình, thì số hộp khuyết tật như đã được định nghĩa ở mục 2.3.6 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án kiểm tra mẫu được trình bày trong tiêu chuẩn kiểm tra mẫu thực phẩm đóng gói sẵn.

b) Đối với các yêu cầu chất lượng dựa trên chỉ tiêu trung bình mẫu, thì tuân theo như đã nói ở trên.

3. Các chất phụ gia thực phẩm

3.1. Các chất axit hóa

Giới hạn tối đa

axit axetic	}	giới hạn theo GMP
axit xitic		
axit lactic		
axit malic		
axit L-tactaric		

3.2. Các chất làm tăng độ cứng

Canxi clorua) riêng)) biệt)) hoặc)) kết)) Đối với các loại "thái nhỏ", "thái lát", "nghiên nhỏ", lượng ioncanxi trong sản phẩm cuối cùng không quá 0,080%.) Đối với các loại "nguyên quả", "nguyên quả và cắt miếng", "cắt miếng" tổng hàm lượng ion canxi trong sản phẩm cuối cùng không quá 0,045%.
Canxi sunfat		
Canxi xitrat		
Monocanxi phốt phat		
Canxi lactat		
Canxi gluconat))

4. Vệ sinh

4.1. Sản phẩm được chế biến theo các quy trình của tiêu chuẩn này phải phù hợp với tiêu chuẩn về vệ sinh cho các sản phẩm rau quả đóng hộp.

4.2. Trong điều kiện sản xuất tốt, các sản phẩm phải không có các chất lạ khác.

4.3. Khi thử bằng phương pháp mẫu và kiểm nghiệm, sản phẩm cần :

a) Không có các vi sinh vật có khả năng phát triển trong các điều kiện bảo quản bình thường của kho.

b) Không chứa bất kỳ chất nào do vi sinh vật sinh ra với số lượng có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe.

5. Khối lượng và số đo

5.1 Mức đầy của hộp

5.1.1. Mức đầy tối thiểu

Các hộp được coi là chứa đầy nếu sản phẩm (bao gồm cả môi trường đóng hộp) chiếm không ít hơn 90% dung tích nước của hộp, Dung tích nước của hộp là thể tích của khối nước cất ở nhiệt độ 20°C, mà hộp đóng kín chứa được khi đổ đầy hoàn toàn.

5.1.2. Phân loại hộp khuyết tật

Hộp không đáp ứng yêu cầu về mức độ đầy tối thiểu nói đến ở mục 5.1.1 (dưới 90% dung tích của hộp) bị coi là khuyết tật.

5.1.3. Sự chấp nhận .

Một lô được coi là đáp ứng các yêu cầu của 5.1.1, khi số các hộp khuyết tật được xác định theo 5.1.2 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án kiểm tra mẫu trong tiêu chuẩn kiểm tra mẫu cho các hàng thực phẩm đóng gói sẵn.

5.1.4. Khối lượng ráo nước tối thiểu .

5.1.4.1. Khối lượng ráo nước của vật phẩm sẽ không ít hơn 50% khối lượng của khối nước cất, có nhiệt độ 20°C , đổ đầy hộp và ghép kín.

5.1.4.2. Những yêu cầu về khối lượng ráo nước tối thiểu , được xem là phù hợp khi khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các hộp đã kiểm nghiệm không nhỏ hơn một mức tối thiểu với điều kiện là không có một sự thiếu hụt quá đáng nào trong mỗi hộp riêng biệt.

6. Nhãn

Các điều kiện đặc trưng sau đây được thêm vào các mục 1, 2, 4 và 6 của tiêu chuẩn chung về nhãn cho mặt hàng thực phẩm đóng gói sẵn bao gồm :

6.1. Tên của thực phẩm

6.1.1. Tên của thực phẩm gồm:

a) Từ "cà chua",

b) Nếu là cà chua chua bóc vỏ thì thêm "không bóc vỏ"

6.1.2. Các tên sau được thêm vào một cách thích hợp và coi như là một phần của tên hoặc gắn liền với tên của sản phẩm "cà

chua nghiền", "bột chà cà chua", "bột chà cà chua đặc".

6.1.3. Các chữ sau cần ghi trên nhãn để người tiêu thụ dễ dàng nhận biết :

a) loại "thái nhỏ", "miếng nhỏ" hoặc "nghiền"

b) loại "có hương vị", "có gia vị" hoặc "ngâm đường" đã thông dụng ở các nước là khách hàng, hoặc ghi ra các loại rau gia vị, thí dụ "với X" - sao cho thích hợp.

6.1.4. Nếu sản phẩm phù hợp với đòi hỏi nói ở mục 2.3.4 thì có thể ghi thêm: loại "nguyên quả".

6.1.5. Những điều sau có thể ghi lên nhãn

a) loại "đóng hộp đặc" nếu hộp phù hợp với 1.4.2.

b) Vật liệu để đóng hộp: "nước ép", "dịch chiết" nếu môi trường đóng hộp phù hợp với 2.1.1. hoặc 2.1.2, tùy trường hợp ghi tên tương ứng của nó.

6.2. Danh mục các thành phần

Một danh mục đầy đủ các thành phần được ghi lên nhãn theo thứ tự tỷ lệ có trong sản phẩm giảm dần, dựa theo mục 3.2 và tiêu chuẩn chung về nhãn cho thực phẩm đóng gói sẵn.

6.3. Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh sẽ ghi theo hệ đơn vị quốc tế hoặc theo hệ đo lường Anh - Mỹ, hoặc theo cả hai, tùy theo yêu cầu của từng nước, mà ở đó sản phẩm được bán ra.

6.4. Tên và địa chỉ

Tên và địa chỉ của nhà máy sản xuất, người đóng gói, người bán, hãng xuất khẩu, hãng nhập khẩu, hoặc cửa hàng bán cần ghi trên nhãn.

6.5. Nước sản xuất.

6.5.1. Nước sản xuất được ghi trên nhãn trong trường hợp nếu không có nó, người tiêu thụ có thể hiểu lầm.

6.5.2. Khi sản phẩm có gia công lại ở nước thứ hai, mà sự gia công này có làm thay đổi bản chất của sản phẩm, thì nước

thứ hai này được xem là nước sản xuất ra sản phẩm, và cần được ghi vào nhãn.

7. Các phương pháp phân tích và lấy mẫu

7.1. Phương pháp lấy mẫu

Lấy mẫu theo các phương án lấy mẫu đối với các thực phẩm đóng gói sẵn.

7.2. Xác định khối lượng ráo nước .

Các kết quả được tính theo % khối lượng của khối nước cất ở 20°C mà hộp ghép kín chứa được khi đồ đầy hoàn toàn.

7.3. Xác định hàm lượng canxi.

Liều lượng canxi được tính theo % khối lượng.

7.4. Phương pháp xác định vi sinh vật

Liều lượng vi sinh vật có kết quả dương tính được tính theo %.
