

OI ĐAU

5607-1991 phù hợp với CODEX STAN 78-1981.

5607-1991 do Trung tâm Tiêu chuẩn - Chất lượng biên
Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng đề nghị và
Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định
4/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1991.

ĐỒ HỘP QUẢ
QUẢ HỖN HỘP

Canned
Fruit Cocktail

Tiêu chuẩn này phù hợp với CODEX STAN 78-1981.

1. Quy định chung

1.1. Định nghĩa sản phẩm

Quả hỗn hợp (cocktail) đóng hộp là sản phẩm :

a) làm từ hỗn hợp các quả nhỏ và các miếng nhỏ của quả (như mô tả dưới đây trong tiêu chuẩn này) có thể là tươi, lạnh đông hoặc đóng hộp .

Quả gồm các chủng loại sau :

Đào - Bất kỳ chủng nào màu vàng, thuộc loài *Prunus persica* L. Kê cả có hạt và không có hạt trừ quả xuân đào, quả đã gọt vỏ tách hạt và đã thái miếng.

Lê - Bất kỳ chủng nào của loài *Pyrus communis* L. hoặc *Pyrus sinensis* L , đã gọt vỏ, bỏ hạt và thái miếng.

Dứa - Bất kỳ chủng nào của loài *Ananas Comosus* L , đã gọt vỏ, bỏ lõi, cắt hình rẻ quạt hoặc thái miếng nhỏ.

Anh đào - Bất kỳ chủng nào của loài *Prunus cerasus* L , nửa hoặc cả quả, tách hạt hoặc chưa tách hạt, và có thể là :

bất kỳ loại nhạt, ngọt nào; hoặc

có màu đỏ nhân tạo; hoặc

có màu đỏ nhân tạo và có hương vị tự nhiên hoặc nhân tạo.

Nho - Bất kỳ chủng không hạt nào của loài *Vitis vinifera* L. hoặc *Vitis labrusca* L. , nguyên quả.

b) được đóng hộp cùng với nước hoặc môi trường đóng hộp lỏng thích hợp khác, và môi trường này có thể có gia vị và hương vị liệu thích hợp với sản phẩm ;

c) được chế biến bằng nhiệt và theo một cách thức phù hợp trước và sau khi đóng vào hộp để tránh bị hư hỏng.

1.2. Giới thiệu sản phẩm

1.2.1. Dạng đóng hộp

1.2.1.1. Dạng gồm 5 loại quả - quả hỗn hợp

Là một hỗn hợp gồm 5 loại quả của các chủng và loại đã được mô tả trong tiêu chuẩn này (phần 1.1. a).

1.2.1.2. Dạng gồm 4 loại quả - quả hỗn hợp

Là một hỗn hợp gồm 4 loại quả của các chủng và loại đã được mô tả trong tiêu chuẩn này (phần 1.1 a) trừ :

a) có thể không có anh đào; hoặc

b) có thể không có nho.

1.2.2. Dạng môi trường đóng hộp.

Quả hỗn hợp có thể được đóng hộp với bất kỳ một trong các dạng môi trường đóng hộp sau, có đường hoặc không có đường và / hoặc các thành phần tùy theo sự lựa chọn:

a) Nước - trong đó nước là môi trường đóng hộp lỏng duy nhất.

b) Nước và nước quả - trong đó nước và (các) nước quả từ các loại quả xác định, có thể ép hoặc lọc, là môi trường đóng hộp duy nhất.

c) Nước quả - trong đó một hoặc nhiều loại nước quả từ các loại quả xác định, có thể ép hoặc lọc, là môi trường đóng hộp duy nhất.

2. Thành phần chính và các yếu tố chất lượng

2.1. Thành phần

2.1.1. Các thành phần cơ bản

- Các loại quả như định nghĩa ở phần 1.1 a ;

- Nước ;

- Nước quả .

2.1.2. Các thành phần khác

- Một hoặc nhiều loại đường sau: đường sacaroza, xiro đường nghịch chuyền, dextroza, xiro glucoza, xiro glucoza đặc;

- Các gia vị ;

- Bạc hà .

2.2. Công thức

2.2.1. Thành phần quả

2.2.1.1. Tỷ lệ quả

Các sản phẩm phải chứa thành phần quả theo các tỷ lệ sau, căn cứ vào các khối lượng ráo nước của từng loại quả so với tổng khối lượng ráo nước của tất cả các quả :

	Hỗn hợp 5 loại quả	Hỗn hợp 4 loại quả
Đào	30% đến 50%	30% đến 50%
Lê	25% đến 45%	25% đến 45%
Dứa	6% đến 16%	6% đến 25%
Nho	6% đến 20%	và 6% đến 20%
Anh đào	2% đến 6%	hoặc 2% đến 15%

2.2.1.2. Tuân theo yêu cầu về thành phần quả

Lô hàng được coi là đáp ứng yêu cầu về tỷ lệ quả (2.2.1.1) khi :

a) mức trung bình của các tỷ lệ từng loại quả từ tất cả các hộp trong mẫu nằm trong mức yêu cầu đối với từng loại quả; và

b) số hộp cá biệt không đạt mức yêu cầu đối với một hay nhiều loại quả bất kỳ không được vượt quá hệ số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp (AQL-6.5) theo tiêu chuẩn lấy mẫu quy định đối với thực phẩm đóng gói sẵn (theo quy định hiện hành).

2.2.2. Môi trường đóng hộp

2.2.2.1. Phân loại các môi trường đóng hộp khi thêm đường

a) Khi thêm đường vào nước hoặc nước hay nhiều loại nước quả, môi trường lỏng sẽ được phân loại trên cơ sở nồng độ giảm dần như sau:

Nồng độ xiro

Xiro loãng - không ít hơn 14° Brix

Xiro đậm đặc - không ít hơn 18° Brix

Môi trường đóng hộp thích hợp

Nếu không cấm ở nước bán, có thể dùng các môi trường đóng hộp sau:

Nước hơi ngọt -) Không ít hơn

Nước được làm hơi ngọt) 10° Brix nhưng ít hơn 14° Brix

Xiro rất loãng)

Xiro rất đậm đặc - Không ít hơn 22° Brix

b) Khi thêm đường vào nước quả, môi trường lỏng không được ít hơn 14° Brix và chúng được phân loại trên cơ sở nồng độ giảm dần như sau:

Nước quả (tên các quả) - Không ít hơn 14° Brix

hơi ngọt

Nước quả (tên các quả) - Không ít hơn 18° Brix

rất ngọt

2.2.2.2. Tuân theo sự phân loại các môi trường đóng hộp lỏng

Nồng độ giảm dần của nước quả được làm ngọt hoặc xiro được xác định theo trung bình mẫu, nhưng không được có hộp nào có độ Brix thấp hơn mức tối thiểu của cấp tiếp theo ở dưới (nếu có).

2.3. Kích thước và hình dáng các quả

2.3.1. Đào, lê hoặc dứa thái miếng nhỏ

75% hoặc nhiều hơn của tổng lượng các miếng quả ráo nước dạng lập phương, chúng :

a) có kích thước cạnh lớn nhất không quá 20mm ;

b) không lọt qua được mắt lưới vuông 8 mm.

2.3.2. Dứa rẽ quạt

80% hoặc nhiều hơn tổng lượng các miếng dĩa ráo nước có dạng hình nôm với kích thước như sau:

- a) cung ngoài - 10 mm đến 25mm ;
- b) độ dày - 10 mm đến 15mm ;
- c) bán kính (từ cung trong- 20mm đến 40mm .
đến cung ngoài)

2.3.3. Nho hoặc anh đào nguyên quả

90% hoặc nhiều hơn (trên cơ sở trung bình mẫu) quả nho hoặc anh đào nguyên quả, có hình dạng bình thường trừ khi có sự chế biến thích hợp (như loại bỏ hạt hoặc cuống) và :

- a) không bị vỡ làm hai hoặc nhiều phần ;
- b) không bị dập, vỡ hoặc xước nghiêm trọng.

2.3.4. Anh đào nửa quả

80% hoặc nhiều hơn (trên cơ sở trung bình mẫu) quả anh đào có dạng gần nửa quả, mà các phần nửa đó không bị vỡ làm đôi hoặc nhiều phần.

2.4. Các chỉ tiêu chất lượng

2.4.1. Màu sắc - Quả hỗn hợp đóng hộp phải có màu sắc bình thường. Cho phép sự hơi nhạt màu của anh đào nhuộm màu.

2.4.2. Hương vị - Quả hỗn hợp đóng hộp phải có hương vị bình thường đặc trưng cho từng loại quả và cho toàn bộ hỗn hợp.

Quả hỗn hợp đóng hộp có các thành phần đặc biệt phải có hương vị đặc trưng do các quả trong sản phẩm và các chất được sử dụng khác tạo ra.

2.4.3. Trạng thái - Các thành phần quả không được quá cứng hoặc quá mềm để thích hợp với loại quả tương ứng.

2.4.4. Khuyết tật cho phép - Quả hỗn hợp đóng hộp về căn bản không được có các khuyết tật trong phạm vi quy định dưới đây: (xem cách thức lấy mẫu ở phần 8.1.1.2)

Giới hạn tối đa (trên cơ sở so với khối lượng ráo nước)

a) Các miếng quả bị hư hỏng (gồm các miếng quả có vết đen trên bề mặt, có các vết lõm dõm ăn vào trong quả, và các vết không bình thường khác)

20% khối lượng
Tổng các miếng quả bị nhiễm các vết như vậy

b) Vỏ (trên cơ sở trung bình mẫu) (bị coi là khuyết tật chỉ khi sót lại hoặc có trên những quả đã gọt vỏ)

25cm²
toàn bộ vùng vỏ ngoài cho 1kg

c) Hạt (trên cơ sở trung bình mẫu) (gồm các mảnh hạt hoặc vỏ hạt rắn và sắc; các mảnh hạt nhỏ hơn 5mm mà không sắc và nhọn thì không đáng kể)

1 mảnh
bất kỳ kích cỡ nào cho 2kg

d) Cuống nhỏ (trên cơ sở trung bình mẫu) (như cuống của nho)

5 cái cho 1kg

e) Cuống lớn (trên cơ sở trung bình mẫu) - như của đào, lê, hoặc anh đào)

1 cuống lớn,
hoặc mảnh của cuống đó cho 1kg

2.4.5. Phân loại hộp khuyết tật

Một hộp bị coi là khuyết tật khi nó không áp ứng một hoặc một số mục sau:

1) các yêu cầu qui định ở phần 2.3.1 đến 2.3.4 (trừ kiểu và hình dáng của nho và anh đào là dựa vào trung bình mẫu);

2) các yêu cầu qui định về chất lượng ở phần 2.4.1 đến 2.4.4 (trừ vỏ, hạt và cuống, là dựa vào trung bình mẫu).

2.4.6. Chấp nhận lô hàng

Một lô hàng được coi là đạt chất lượng qui định và các yêu cầu khác ghi trong phần 2.4.5 khi :

a) đối với các yêu cầu không dựa trên trung bình mẫu, lượng hộp "khuyết tật", như xác định ở phần 2.4.5, không vượt quá hệ số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp (AQL-6.5) trong các tiêu chuẩn lấy mẫu thực phẩm đóng gói sẵn của FAO/WHO (theo quy định hiện hành) ;

b) phù hợp với các yêu cầu trên cơ sở trung bình mẫu.

3. Các chất phụ gia thực phẩm

Mức tối đa

3.1. Chất tạo màu

Erythrosine

(Đề nhuộm màu anh đào trong trường hợp dùng loại anh đào nhuộm màu)

Theo mức của văn bản "Thực hành chế biến tốt" GMP

3.2. Chất tạo hương vị

3.2.1 Tinh dầu quả tự nhiên

Theo mức của văn bản "Thực hành chế biến tốt" GMP

3.2.2. Các hương vị tự nhiên và hương vị nhân tạo tương đương giống chúng

Theo mức của văn bản "Thực hành chế biến tốt" GMP 1)

3.2.3. Dầu anh đào (Laurel) (đề tạo hương vị cho loại anh đào nhuộm màu nhân tạo)

10 mg/kg cho toàn bộ sản phẩm

3.2.4. Dầu hạnh nhân (Bitter Almond) (chỉ tạo hương vị cho anh đào nhuộm màu nhân tạo)

40 mg/kg cho toàn bộ sản phẩm

3.3. Chất chống oxy hóa

Axit L-ascorbic

500 mg/kg

4. Chất nhiễm độc (kim loại nặng)

Thiếc

250 mg/kg
tính theo Sn¹⁾

5. Vệ sinh

5.1. Sản phẩm theo các quy định của tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với văn bản qui định về vệ sinh đối với các sản phẩm rau quả đóng hộp (theo qui định hiện hành).

5.2. Trong điều kiện chế biến tốt sản phẩm phải không có các chất lạ khác.

1) Chứng thực tạm thời.

5.3. Khi thử theo các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp, sản phẩm phải ;

a) không có các vi sinh vật có khả năng phát triển trong các điều kiện bảo quản bình thường ;

b) không chứa bất kỳ chất nào do các vi sinh vật tiết ra với lượng có thể gây hại cho sức khỏe.

6. Cân và đo

6.1. Mức đầy của hộp

6.1.1. Mức đầy tối thiểu

Hộp phải được đóng đầy quả và sản phẩm (kể cả môi trường đóng hộp) phải chiếm không ít hơn 90% dung tích nước của hộp. dung tích nước của hộp là thể tích nước cất ở 20°C mà hộp ghép kín chứa được khi đổ đầy hoàn toàn.

6.1.2. Xác định hộp "khuyết tật"

Một hộp không đáp ứng được yêu cầu mức đóng đầy tối thiểu (90% dung tích của hộp) quy định ở mục 6.1.1 sẽ bị coi là hộp "khuyết tật".

6.1.3. Chấp nhận lô hàng

Một lô hàng sẽ được coi là đáp ứng được yêu cầu ở mục 6.1.1 khi số lượng hộp "khuyết tật" không vượt quá hệ số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp (AQL - 6.5) trong tiêu chuẩn lấy mẫu đối với thực phẩm đóng gói sẵn (theo qui định hiện hành).

6.1.4. Khối lượng ráo nước tối thiểu

6.1.4.1. Khối lượng ráo nước của sản phẩm phải không thấp hơn 60% khối lượng nước cất ở 20°C được đóng đầy hộp và ghép kín.

6.1.4.2. Yêu cầu đối với khối lượng ráo nước tối thiểu được xem là đáp ứng khi khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các hộp kiểm tra không thấp hơn mức tối thiểu yêu cầu, với điều kiện là không có sự thiếu hụt vô căn cứ nào trong từng hộp.

7. Ghi nhãn

Ngoài những quy định chung đối với nhãn của thực phẩm đóng

gói sẵn theo qui định hiện hành, cần tuân thủ thêm các điều kiện đặc trưng sau:

7.1. Tên của thực phẩm

7.1.1. Tên của sản phẩm phải là "Quả hỗn hợp" .

7.1.2. Các phần sau, khi dùng, phải được thêm vào như một phần của tên hoặc gắn với tên, trừ khi ở tại nước sản phẩm được bán cần sự giới thiệu sản phẩm bằng hình ảnh kèm theo danh mục đầy đủ các thành phần quả, phù hợp với luật pháp của nước đó :

"5 quả" hoặc "với năm quả"

hoặc

"4 quả" hoặc "với bốn quả"

7.1.3. Khi môi trường đóng hộp gồm nước, hoặc nước và một hay nhiều nước quả trong đó nước là chủ yếu, môi trường đóng hộp phải được ghi như là một phần của tên hoặc gắn với tên như:

"Trong nước" hoặc "Đóng trong nước"

7.1.4. Khi môi trường đóng hộp chỉ gồm một loại nước quả , môi trường đóng hộp phải được ghi như một phần của tên hoặc gắn với tên như :

"Trong nước quả (Tên quả)".

7.1.5. Khi môi trường đóng hộp gồm hai hay nhiều nước quả , môi trường đóng hộp phải được ghi như một phần của tên hoặc gắn với tên như :

" Trong nước quả (tên các quả)"

hoặc

"Trong nhiều nước quả"

hoặc

"Trong nước quả hỗn hợp".

7.1.6. Khi thêm đường vào nước, hoặc nước và một hay nhiều nước quả trong đó nước là chủ yếu, môi trường đóng hộp phải được ghi là :

- "Nước hơi ngọt" hoặc

"Nước được làm hơi ngọt" hoặc

"Xirô rất loãng" hoặc

- " Xirô loãng " hoặc
- " Xirô đậm đặc " hoặc
- " Xirô rất đậm đặc " .

7.1.7. Khi môi trường đóng hộp gồm nước và một hoặc nhiều nước quả, trong đó nước quả chiếm 50% hoặc nhiều hơn về thể tích của môi trường đóng hộp, môi trường đóng hộp phải được ghi trước bằng tên nước quả đó để chỉ sự trội hơn, ví dụ :

" Trong nước quả (tên quả) và nước "

7.1.8. Khi thêm đường vào một hay nhiều loại nước quả, môi trường đóng hộp phải được ghi tương ứng là:

- " Nước quả (tên quả) được làm hơi ngọt " hoặc
- " Nước quả (tên quả) được làm ngọt đậm " hoặc
- " Nước quả được làm hơi ngọt " hoặc
- " Nước quả được làm ngọt đậm " hoặc
- " Nước quả hỗn hợp được làm hơi ngọt " hoặc
- " Nước quả hỗn hợp được làm ngọt đậm".

7.1.9. Việc ghi, như phần của tên hoặc gắn với tên, của bất kỳ hương vị đặc trưng nào, như "với X - ", phải được làm cho phù hợp

7.2. Liệt kê các thành phần

7.2.1. Cần liệt kê đầy đủ các thành phần trên nhãn theo tỷ lệ thấp dần phù hợp với qui định chung trừ khi như quy định ở mục 7.2.2. và 7.2.3 .

7.2.2. Khi anh đào được nhuộm màu và / hoặc gây hương vị nhân tạo, cho phép ghi như sau trong phần liệt kê các thành phần ở mục nêu các chất phụ gia :

- " Anh đào nhuộm đỏ nhân tạo " hoặc
- " Anh đào được nhuộm đỏ và gây hương vị nhân tạo".

7.2.3. Nếu axit atcobic được thêm vào để giữ màu, thì phải ghi tên axit này ghi liệt kê các thành phần theo các sau:

- " Axit atcobic được thêm vào làm chất chống oxy hóa ".

7.3. Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh phải được ghi theo đơn vị khối lượng theo

cả hệ mét (hệ đơn vị quốc tế) hoặc hệ đo lường Anh, Mỹ hoặc cả hai hệ nếu nước nhập khẩu yêu cầu.

7.4. Tên và địa chỉ

Phải ghi tên và địa chỉ cơ sở sản xuất, đóng gói, lưu thông, nhập khẩu, xuất khẩu hoặc bán sản phẩm.

7.5. Nước sản xuất

7.5.1. Phải ghi tên nước sản xuất sản phẩm nếu việc không ghi này có thể gây lầm lẫn hoặc lừa gạt người tiêu dùng.

7.5.2. Khi sản phẩm được chế biến tiếp ở nước thứ hai và có thể làm thay đổi bản chất của nó nhưng làm hoàn thiện sản phẩm thì nước này được coi là nước sản xuất khi ghi nhãn.

7.6. Mã hiệu lô hàng

Mỗi hộp phải được dập nổi hoặc nếu không thì thường là ghi mác bằng mã hoặc ghi rõ để phân biệt cơ sở sản xuất và lô hàng.

8. Các phương pháp phân tích và lấy mẫu

8.1. Lấy mẫu

Theo quy định hiện hành về các cách thức lấy mẫu đối thực phẩm đóng gói sẵn.

8.1.1. Cỡ mẫu

8.1.1.1. Để xác định các tỷ lệ của các quả và mức đầy của hộp (kể cả khối lượng ráo nước) toàn bộ hộp phải là đơn vị mẫu.

8.1.1.2. Để xác định mức đáp ứng với các yêu cầu về tỷ lệ đối với kích cỡ và hình dáng của các quả và khuyết tật, đơn vị mẫu phải là:

1) cả hộp khi nó chứa 1 lít hoặc ít hơn; hoặc

2) 500g khối lượng ráo nước (của 1 hỗn hợp đại diện)

khi hộp chứa hơn 1 lit.

8.2. Xác định các tỷ lệ của quả

8.2.1. Cách tiến hành

8.2.1.1. Xác định khối lượng ráo nước và tách riêng nước và cái.

8.2.1.2. Tách riêng các thành phần từng quả, xếp những quả này theo thứ tự lượng ít dần (như anh đào, dứa, nho).

8.2.1.3. Cân các thành phần của từng quả chính xác đến 1g.

8.2.1.4. Ghi khối lượng từng quả và cộng toàn bộ khối lượng các thành phần này.

8.2.2. Tính toán và thể hiện kết quả

Tỷ lệ quả tính bằng phần trăm theo công thức :

$$\frac{\text{Khối lượng mỗi quả}}{\text{Tổng khối lượng tất cả các quả (x)}} \times 100 = \% \text{ của khối lượng quả}$$

Chú thích: (x) Không dùng khối lượng ráo nước ban đầu của sản phẩm trước khi tách các quả.

8.3. Xác định khối lượng ráo nước

Xác định theo phương pháp phân tích thực phẩm đối với rau quả chế biến theo quy định hiện hành.

Kết quả thể hiện là phần trăm khối lượng được tính trên cơ sở khối lượng của nước cất ở 20°C được đóng đầy hộp và ghép kín.

8.4. Đo hàm lượng xiro (bằng chiết quang kế)

Tiến hành theo các phương pháp phân tích theo qui định hiện hành (chất khô hòa tan được đo bằng chiết quang kế).

Kết quả được thể hiện là % khối lượng đường mía "độ Brix" , không cần điều chỉnh sang đường nghịch chuyển, mà chỉ cần điều chỉnh đề tương ứng với mức đường ở nhiệt độ 20°C.

8.5. Xác định dung tích nước của các hộp

Theo phương pháp cần áp dụng với thực phẩm theo quy định hiện hành.