

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**TCVN 6299 : 1997**

**CAC GL 12-1991**

**HƯỚNG DẪN CHO NECTA QUẢ HỖN HỢP**

*Guidelines for mixed fruit nectars*

**HA NỘI - 1997**

## **Lời nói đầu**

TCVN 6299 : 1997 hoàn toàn tương đương với CAC GL 12-1991.

TCVN 6299 : 1997 do Ban Kỹ thuật Tiêu chuẩn TCVN/TC/F10 Rau quả và sản phẩm rau quả biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành.

## Hướng dẫn cho necta quả hỗn hợp

*Guidelines for mixed fruit nectars*

### 1 Phạm vi áp dụng

Các hướng dẫn này áp dụng cho necta quả hỗn hợp theo xác định trong điều 2 dưới đây, để tiêu dùng trực tiếp, được bảo quản chỉ bằng các biện pháp vật lý. Đối với mục tiêu của tiêu chuẩn này và ở thời điểm này, việc bảo quản bằng các biện pháp vật lý không bao gồm việc ion hoá bằng phóng xạ.

### 2 Mô tả

Necta quả hỗn hợp là sản phẩm có chứa hoặc không chứa thịt quả không lên men nhưng có thể lên men, để tiêu dùng trực tiếp, thu được bằng cách trộn lẫn nước quả và / hoặc toàn bộ phần quả ăn được và / được nghiền hoặc chà từ hai hay nhiều loại quả chín tươi tốt, cô đặc hoặc không cô đặc, với nước và đường hoặc mật ong, và được bảo quản chỉ bằng các biện pháp vật lý. Trong trường hợp quả có hàm lượng đường cao, có thể không cần thêm đường.

### 3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

#### 3.1 Hàm lượng tối thiểu các thành phần quả

Sản phẩm phải chứa không ít hơn 50% m/m thành phần quả không cô đặc hoặc thành phần tương đương thu được từ quả với mức cô đặc bất kỳ, trừ các trường hợp quả có độ axit cao, hương vị mạnh hoặc hàm lượng thịt quả cao cần thiết phải giảm thành phần quả. Mọi trường hợp, hàm lượng thành phần quả không được thấp hơn 25% m/m.

#### 3.2 Đường

3.2.1 Nếu bổ sung đường thì các loại đường phải theo xác định của Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex.

3.2.2 Mật ong theo xác định của Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex, có thể được sử dụng nếu đó là thành phần tạo ngọt duy nhất được bổ sung.

#### 3.3 Chất rắn hoà tan

Hàm lượng chất rắn hoà tan của sản phẩm, không được lớn hơn 20% m/m, chưa điều chỉnh độ axit, khi xác định bằng máy đo khúc xạ ở 20°C và đọc là độ Brix trên thang đo Sacarosa quốc tế.

### 3.5 Hàm lượng etanola

Hàm lượng etanola không được vượt quá 3 g/kg.

## 4 Phụ gia thực phẩm

	Mức tối đa
4.1 Axit xitric	Giới hạn bởi GMP*
4.2 Axit malic	Giới hạn bởi GMP
4.3 Axit L-Ascorbic	400 mg/kg trong thành phẩm
4.4 Cacbon dioxit	Giới hạn bởi GMP

## 5 Chất nhiễm bẩn

	Mức tối đa
5.1 Asen (As)	0,2 mg/kg
5.2 Chì (Pb)	0,3 mg/kg <sup>1)</sup>
5.3 Đồng (Cu)	5 mg/kg
5.4 Kẽm (Zn)	5 mg/kg
5.5 Sắt (Fe)	15 mg/kg
5.6 Thiếc (Sn)	200 mg/kg <sup>1)</sup>
5.7 Tổng hàm lượng đồng, kẽm và sắt	20 mg/kg
5.8 Sunfua dioxit	10 mg/kg

## 6 Vệ sinh

6.1 Các sản phẩm nêu trong tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với qui phạm quốc tế về thực hành vệ sinh đối với các sản phẩm rau quả đóng hộp (Tham khảo CAC/RCP 2-1969) và các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm TCVN 5603-1991 (CAC/RCP 1-1969) được Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm Codex qui định.

6.2 Khi thử theo phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp, sản phẩm phải :

- không chứa các vi sinh vật có thể phát triển trong các điều kiện bảo quản thông thường ;
- không chứa các chất có nguồn gốc vi sinh vật ở mức có thể ảnh hưởng xấu tới sức khoẻ.

## 7 Cân và đo

### 7.1 Mức đầy của bao bì

#### 7.11 Mức đầy tối thiểu

Necta phải chiếm không dưới 90% v/v của dung lượng nước của bao bì. Dung lượng nước của bao bì là thể tích nước cất ở 20°C mà bao bì đã ghép kín chứa đựng khi đã được nạp đầy.

\* GMP thực hành sản xuất tốt

<sup>1)</sup> Các giới hạn còn phải xem xét, tính đến phương án lấy mẫu.

## 8 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu của Tiêu chuẩn chung Codex về ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn ( CODEX STAN 1-1985), cần áp dụng các điều khoản sau đây:

### 8.1 Tên của thực phẩm

8.1.1 Tên của thực phẩm phải ghi rõ lên nhãn là "necta quả" hoặc "necta quả hỗn hợp", trong đó hoặc là từ "quả" được thay bằng các tên của các loại quả theo thứ tự giảm dần về khối lượng trong sản phẩm, hoặc là tên gọi này được kèm theo các loại quả theo cùng thứ tự như thế. Nếu dùng nhiều hơn hai loại quả, thì tên của chúng phải ghi riêng, ở gần tên sản phẩm. Trong trường hợp này tên của sản phẩm phải được ghi rõ "necta quả hỗn hợp".

8.1.2 Các từ "hàm lượng quả tối thiểu x%" phải ghi cùng với tên của sản phẩm, trong đó "x" là phần trăm thành phần quả tối thiểu thực tế được tính theo nồng độ chưa cô đặc trong thành phẩm.

### 8.2 Danh mục các thành phần

8.2.1 Một bảng danh mục đầy đủ các thành phần, kể cả lượng nước được thêm vào, phải được ghi lên nhãn theo tỷ lệ giảm dần phù hợp với các yêu cầu liên quan có thể áp dụng cho từng necta riêng biệt. Đối với mục đích này, thành phần quả cô đặc phải tính theo nồng độ chưa cô đặc. Trong đó, tuy nhiên, thông tin đã có trong tên của thực phẩm (8.1.1) không cần thiết phải nhắc lại trong bảng danh mục các thành phần.

8.2.2 Trong trường hợp necta quả hỗn hợp chứa các thành phần quả cô đặc, việc pha chế phải ghi trong bảng danh mục các thành phần như sau: " x đã được cô đặc" hoặc "x từ x cô đặc" , trong đó "x" là tên của thành phần quả chưa cô đặc.

### 8.3 Yêu cầu bổ sung

8.3.1 Không được trang trí bằng tranh, ảnh của bất kỳ một loại quả hoặc loại necta quả nào khác lên nhãn, trừ các loại quả đã dùng trong sản phẩm hoặc chính loại necta đó.

8.3.2 Khi thực phẩm chứa mật ong phải ghi rõ "có chứa mật ong" cùng với tên của thực phẩm.

8.3.3 Không được công bố sản phẩm có chứa "Vitamin C" hoặc ghi lên nhãn thuật ngữ "Vitamin C", trừ khi sản phẩm thực có chứa lượng "Vitamin C" như cơ quan có thẩm quyền của nước có tiêu thụ sản phẩm công nhận.

8.3.4 Khi thực phẩm chứa nhiều hơn 2 g/kg cacbon dioxit thì phải ghi "cacbonat hoá" cùng với tên của thực phẩm và cacbon dioxit phải được công bố trong bảng danh mục các thành phần.

8.3.5 Khi necta quả cần phải bảo quản lạnh thì phải có thông tin về bảo quản và, khi cần, về làm tan giá thực phẩm.

8.3.6 Khi necta quả được chế biến từ nguyên liệu đã được xử lý bằng ion hoá do bức xạ, thì cũng phải ghi nhãn theo điều 5.2.2 của Tiêu chuẩn chung về ghi nhãn CODEX STAN 1-1985.

8.3.7 Khi đường không được bổ sung vào necta quả, không cần xác định điều này.

#### **8.4 Bao bì không dùng cho bán lẻ**

Các thông tin về bao bì không dùng cho bán lẻ, hoặc phải ghi trên bao bì, hoặc phải kèm theo với các tài liệu, ngoại trừ tên của sản phẩm, ký hiệu lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, phải ghi ngay trên bao bì. Tuy nhiên, ký hiệu lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói có thể thay thế bằng một dấu nhận biết, với điều kiện là dấu này có thể nhận biết rõ ràng với các tài liệu kèm theo.

### **9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu**

Theo phần 6 tập 6 của Codex Alimentarius 1992.

---