

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5646 : 1992

GẠO
BAO GÓI - GHI NHÃN - BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

Rice - Packing, marking, transportation and storage

HÀ NỘI - 1992

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 5646 - 1992 thay thế cho điều 5 của TCVN 1603 - 86.

TCVN 5646 - 1992 do Viện Công nghệ sau thu hoạch - Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm 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 77 / QĐ ngày 15 tháng 2 năm 1992.

GẠO**BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN***Rice**Packing, marking, transportation and storage***1. BAO GÓI****1.1. Yêu cầu về bao bì**

1.1.1. Bao chứa gạo là bao dầy nguyên vẹn, không rách; bao phải bền chắc, khô, sạch (không mốc, không nhiễm sâu, mọt; hóa chất; không có mùi lạ).

1.1.2. Bao chứa gạo xuất khẩu phải là bao mới, sử dụng lần đầu.

1.1.3. Bao chứa gạo là loại bao chứa được 50kg; 100kg, có kích cỡ theo như bảng 1.

Bảng 1

Loại bao chứa	Chiều dài (mm)	Chiều rộng (mm)	Khối lượng của bao ở W = 18% (g)
50kg	880 ⁺²⁰ ₋₁₀	560 ⁺²⁰ ₋₁₀	650 ⁺⁵⁰ ₋₁₀
100kg	1100 ⁺²⁰ ₋₁₀	720 ⁺²⁰ ₋₁₀	1000 ⁺¹⁰⁰ ₋₅₀

1.1.4. Các chỉ tiêu kinh tế kỹ thuật khác theo qui định hiện hành.

1.1.5. Có thể dùng bao P.P. và bao tận dụng để chứa gạo theo sự thỏa thuận của các bên hữu quan.

1.2. Bao gói

1.2.1. Khối lượng tịnh của mỗi bao gạo là 50kg hoặc 100kg.

1.2.2. Dây khâu miệng bao phải là dây dầy se bền, chắc hoặc dây bằng chất dẻo chuyên dùng chập đôi.

1.2.3. Khi đóng gói gạo xuất khẩu, chỉ dùng dây dầy se để khâu miệng bao.

TCVN 5646-1992

1.2.4. Miệng của bao chứa gạo nên khâu bằng máy chuyên dùng. Nếu không có máy, cho phép khâu bằng tay và phải thực hiện đúng như sau: so bằng hai mép, cuộn chặt một vòng trước khi khâu, đường khâu chạy suốt chiều rộng miệng bao để lại hai tai, mỗi tai phải được cuộn chặt ít nhất 3 vòng dây khâu.

Loại bao 50kg khâu 8 nút kiểu chữ "X"

Loại bao 100kg khâu 10 nút kiểu chữ "X"

Khoảng cách giữa các nút chữ "X" được phân bố đều nhau.

1.2.5. Khối lượng tịnh của mỗi bao cho phép sai số không lớn hơn $\pm 0,1\text{kg}$ đối với bao chứa 100kg và $\pm 0,05\text{kg}$ đối với bao chứa 50kg. Nhưng phải đảm bảo tổng khối lượng tịnh của toàn lô.

2. GHI NHÃN

Việc ghi nhãn trên mỗi bao gạo tùy thuộc vào sự thỏa thuận của các bên hữu quan; có thể in chữ không phải trên bao bì hoặc khâu dính ở miệng bao một nhãn sản phẩm bằng bìa cứng đảm bảo các nội dung sau:

- Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh;
- Tên chủng loại, phẩm cấp sản phẩm;
- Khối lượng tịnh.

3. VẬN CHUYỂN

3.1. Gạo được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dùng hoặc các phương tiện vận chuyển khác, nhưng phải đảm bảo các yêu cầu sau:

3.1.1. Phương tiện vận chuyển gạo phải khô, sạch, không có mùi lạ, không bị nhiễm phân bón, thuốc trừ sâu, các loại hóa chất, xăng dầu, côn trùng, sâu, mọt.

3.1.2. Phương tiện vận chuyển gạo phải có đủ mui, bạt, các trang thiết bị an toàn đảm bảo chống thấm, chống ướt, chống cháy, chống sự xâm nhập của các vật liệu đã chỉ ra ở điều 3.1.1 trong suốt quá trình vận chuyển.

3.2. Không được xếp lẫn, xếp cùng khoang giữa gạo với các loại hàng hóa khác có thể ảnh hưởng xấu tới chất lượng của gạo, như các mặt hàng tươi sống và các vật liệu khác đã chỉ ra ở điều 3.1.1.

3.3. Không bốc xếp gạo ngoài trời khi có mưa.

3.3. Khi bốc xếp gạo, không được dùng các dụng cụ làm rách bao như móc sắt...

4. BẢO QUẢN

4.1. Gạo bảo quản trong kho ở dạng đóng bao, không nên bảo quản gạo ở dạng đổ rời.

4.2. Kho bảo quản gạo phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Không bị hắt, dột khi mưa, bão;
- Sàn và tường kho bảo đảm chống thấm, chống ẩm tốt;
- Bảo đảm thoáng, mát;
- Hạn chế được sự lây nhiễm, xâm nhập của sâu, mọt, nấm mốc, chuột và các côn trùng khác.

4.3. Trước khi chứa gạo, kho phải được quét dọn, làm vệ sinh sạch sẽ; tường kho, nền kho, bục kê phải được diệt trùng bằng các loại thuốc cho phép sử dụng trong kho lương thực và phải theo đúng các qui định của cơ quan chuyên ngành.

4.4. Trước khi chất gạo vào kho, nền kho phải được kê lót bằng bục gỗ hoặc dùng trấu khô đã sát trùng để trải thành lớp dày 0,3 - 0,4(m) sau đó trải cốt hoặc bạt.

Lô gạo xếp cách tường từ 0,5 - 0,8(m). Khoảng cách giữa 2 lô ít nhất là 1m, có thể đi lại để kiểm tra, lấy mẫu và xử lý.

4.5. Gạo đưa vào bảo quản phải đạt tiêu chuẩn độ ẩm không lớn hơn 14%. Nếu độ ẩm vượt quá 14% phải xếp riêng để bảo quản tạm thời chờ xử lý hoặc tiêu thụ ngay.

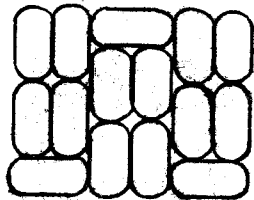
4.6. Bao gạo xếp thành từng lô, mỗi lô không quá 300 tấn.

Trong mỗi lô, phải xếp gạo cùng loại phẩm cấp, cùng loại bao.

Lô gạo không chất cao quá 15 lớp bao.

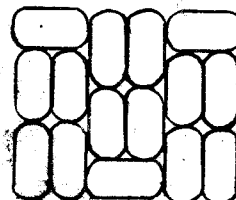
Lô gạo phải được xếp thẳng hàng, vuông góc với sàn kho để đảm bảo lô gạo không bị đổ.

4.7. Bao được xếp theo như hình 1, các lớp so le nhau để tránh đổ.



Lớp thứ nhất

(lớp lẻ)



Lớp thứ hai

(lớp chẵn)

Hình 1: Cách xếp các lớp bao gạo khi bảo quản

4.8. Mỗi lô gạo phải có thẻ kho riêng để ghi các nội dung sau:

- Số hiệu lô, kho;
- Khối lượng gạo;
- Loại gạo;
- Ngày nhập kho;
- Số lượng bao;
- Loại bao;
- Nơi sản xuất;

- Độ ẩm gạo khi nhập;
- Nhận xét chung về chất lượng gạo.

4.9. Định kỳ kiểm tra lô gạo từ 3-5 ngày một lần và phải ghi nhận xét vào sổ giám sát lô gạo, với nội dung sau:

- Tình trạng, sự biến đổi chất lượng gạo;
- Mật độ sâu, mọt;
- Các nhận xét khác.

4.10. Phải thường xuyên làm vệ sinh nhà kho, vệ sinh các lô hàng, môi trường xung quanh kho: không để nước đọng xung quanh nhà kho.

4.11. Mở cửa thông gió tự nhiên khi ngoài trời đạt các điều kiện sau:

- Trời nắng ráo, không mưa;
- Độ ẩm tương đối của không khí ngoài trời không quá 80%.

4.12. Khi mật độ sâu mọt quá 3 con (còn sống) trong 1kg gạo (lấy mẫu ở nơi có mật độ sâu, mọt cao nhất) thì phải xử lý sát trùng ngay bằng các loại thuốc cho phép và tuân theo qui trình do các cơ quan có chức năng đã qui định, hoặc phải giao cho các cơ quan chuyên ngành tiến hành sát trùng.
