THƯ VIỆN
TIÊU CHUẨN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN NHÀ NƯỚC

NƯỚC CHANH TỰ NHIÊN

TCVN 2815—78

Hà nội — 1979

Cơ quan biên soạn:

Phòng Nghiên cứu trung tâm Đồ hộp

Cơ quan đề nghị ban hành:

Bộ Lương thực và Thực phẩm

Cơ quan trình duyệt:

Cục Tiêu chuẩn
Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số 580-KHKT/QĐ ngày 30 tháng 12 năm 1978

ĐỒ HỘP NƯỚC QUẢ
NƯỚC CHANH TỰ NHIÊN

Натуральный лимонный сок — Natural lemon juice

TCVN 2815 — 78

Có hiệu lực từ 1-7-1979

Tiêu chuẩn này áp dụng cho đồ hộp nước quả, chế biến từ chanh tươi, được ghép kín và thanh trùng.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Nguyên liệu để sản xuất nước chanh tự nhiên, phải theo đúng các yêu cầu quy định trong tiêu chuẩn về nguyên liệu đó. Khi chưa có tiêu chuẩn nguyên liệu thì phải theo đúng các yêu cầu trong những văn bản đã được các cơ quan có thẩm quyền duyệt y hay trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng, nhưng các yêu cầu đó không được trái với những quy định tối thiểu ghi ở điều 1.2 trong tiêu chuẩn này.

1.2. Để sản xuất nước chanh tự nhiên cần sử dụng những nguyên liệu sau:

Quả chanh tươi, đúng độ chín kỹ thuật, không bị nẫu, ủng, thối hoặc dập nát, quả không bị khô sần.

1.3. Không được cho vào nước chanh tự nhiên các chất màu nhân tạo, các tinh dầu tổng hợp và các chất bảo quản, trừ axit ascobri và axit sobic.

1.4. Nước chanh tự nhiên phải được chế biến theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

1.5. Các chỉ tiêu cảm quan của nước chanh tự nhiên phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
Dạng bên ngoài	Nước quả đục, có lẫn thịt quả. Để yên có thể có thịt quả lắng ở đáy bao bì, nhưng khi khuấy trộn, thịt quả phân tán đều.
Màu sắc	Từ màu vàng xanh – đến vàng sẫm
Mùi vị	Mùi vị tự nhiên của sản phẩm cho phép có vị đắng tự nhiên và dư vị của tinh dầu. Không có mùi vị lạ.
Tạp chất lạ	Không được có.

1.6. Các chỉ tiêu lý hóa của nước chanh tự nhiên phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng chất khô (đo bằng chiết quang kế ở 20°C), không nhỏ hơn	6
2. Hàm lượng axit chuyển thành axit xitric tính bằng %, không nhỏ hơn	5
3. Hàm lượng axit sobic, tính bằng %, không lớn hơn	0,06

1.7. Hàm lượng các muối kim loại nặng phải theo đúng các quy định của nhà nước. Khi chưa có các quy định đó, cho phép theo sự thỏa thuận trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

1.8. Các chỉ tiêu vi sinh vật

a) Không được có các loại vi sinh vật gây bệnh và các hiện tượng hư hỏng, chứng tỏ có vi sinh vật hoạt động.

b) Phải theo đúng các quy định khác của nhà nước. Khi chưa có quy định đó, cho phép thỏa thuận trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

1.9. Sản phẩm xuất xưởng phải được bộ phận kiểm tra kỹ thuật của xí nghiệp chấp nhận. Người sản xuất phải đảm bảo nước chanh tự nhiên theo đúng các yêu cầu của tiêu chuẩn này và mỗi lô hàng phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Để kiểm tra chất lượng sản phẩm phải áp dụng quy tắc lấy mẫu và phương pháp thử theo TCVN 165–64 và TCVN 280–68.

3. VÀO HỘP, BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Nước chanh tự nhiên được đóng trong chai thủy tinh hoặc trong hộp sắt tây ghép kín.

3.2. Khối lượng tịnh: cho phép thỏa thuận trong hợp đồng giữa bên sản xuất và bên nhận hàng.

3.3. Vào hộp, bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản sản phẩm theo TCVN 167–64.