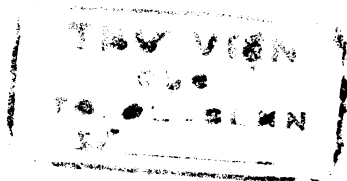


TCVN 5369-1991
(ISO 7558-1988)

RAU QUẢ
Hướng dẫn bao gói sẵn



LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 5369-1991 phù hợp với ISO 7558 - 1988.

TCVN 5369-1991 do Trung tâm Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng khu vực 1 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 343/QĐ ngày 11 tháng 6 năm 1991.

RAU QUẢ
HƯỚNG DẪN BAO GÓI SẴN

Guide to the prepacking of fruits and vegetables

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại rau, quả và qui định điều kiện và phương pháp bao gói sẵn và bao gói để vận chuyển các loại rau quả chủ yếu, bán tươi.

Tiêu chuẩn này phù hợp ISO 7558-1988.

1. Vật liệu bao gói sẵn

Vật liệu được dùng để bao gói sẵn phải tuân theo các tiêu chuẩn về sức khỏe và vệ sinh và phải có khả năng bảo vệ sản phẩm. Có thể sử dụng các loại vật liệu sau đây:

- Các túi bằng màng chất dẻo và bằng giấy rách tay được; túi bằng màng chất dẻo và bằng giấy tốt như đĩa bằng chất dẻo;

- "Ống" lưới rách được hay các "ống" lưới và các túi làm bằng chất dẻo, sợi vít cô, sợi phíp dệt hay phối hợp với loại vật liệu này;

- Khay hay hộp (có chiều cao hơn 25mm) làm bằng cactôn, giấy bìa, chất dẻo hay bột gỗ có đáy phẳng hay đáy nghiêng. Vật liệu bao gói có thể dùng để trang trí và màu sắc (thí dụ trang trí phải trong suốt; dưa chuột có thể được bao gói bằng vật liệu bao gói có màu xanh lá cây, với điều kiện là bất kỳ một khuyết tật nào nhìn thấy được trên sản phẩm sẽ không bị che khuất bởi cách tạo dáng, màu sắc, cỡ,.....

Tuy vậy, vật liệu bao gói sử dụng có thể thay đổi theo mỗi nước và theo những qui định có liên quan.

2. Các hệ thống bao gói sẵn

Một sản phẩm được coi là đã được bao gói sẵn khi nó đã được đưa vào một bao gói mà không có mặt người mua, cho dù bản chất của bao gói đó như thế nào, bao gói đó bao bọc sản phẩm một phần hay hoàn toàn thì lượng sản phẩm chứa trong đó không thể bị biến đổi mà bao gói đó không

bị mở hay biến đổi đáng kể, hay không có sự biến đổi đáng kể nào của sản phẩm. Hàng bao gói sẵn được đưa ra bán bao gồm cả sản phẩm và bao bì.

Các hệ thống bao gói sẵn chính được nêu các mục từ 2.1 đến 2.8.

2.1. Hệ thống A-Dùng trực tiếp màng mỏng co hoặc dãn

Hệ thống này được dùng chủ yếu để bao gói một quả hoặc rau có thể tích lớn (thí dụ như cam, quýt, dưa chuột trồng trong nhà kính, rau diếp, xa lách, bắp cải).

2.2. Hệ thống B-sử dụng một dải màng mỏng với một khay hay hộp

Hệ thống này được sử dụng đặc biệt đối với rau và quả thể tích nhỏ. Bao gói được tạo thành chứa một số vật phẩm. Bao gói gồm một khay hay hộp được quấn vòng quanh bằng một dải màng mỏng (thường là co dãn được).

Dải màng mỏng được quấn dọc theo cạnh dài hơn của khay hay hộp nhằm để chứa những khe hở, sau khi tạo thành bao gói trên các cạnh ngắn hơn để không khí lưu thông. Do đó kiểu bao gói sẵn này đặc biệt phù hợp với các rau quả có tốc độ mất độ ẩm cao do bay hơi (vì một độ ẩm không khí tương đối cao có thể làm tăng nhanh sự phát triển nhiễm vi khuẩn).

Không thể nào lấy được một số vật phẩm ra khỏi bao gói mà không làm rách màng mỏng. Màng mỏng bao gói được dán lại bằng nhiệt, song song với cạnh dài của bao bì (khay hay hộp). Khối lượng của vật chứa thường không được quá 1 kg.

2.3. Hệ thống C-Dùng màng mỏng bọc một khay hay hộp để tạo thành một bao gói hoàn chỉnh

Kiểu bao gói này được sử dụng cho các quả và rau có thể tích nhỏ. Một bao gói được tạo thành chứa một vài vật phẩm. Các màng mỏng thấm hơi nước được sử dụng (thí dụ màng mỏng pôlivinylclorua, có hay không có một lớp chống ngưng tụ hơi nước đặc biệt).

Các màng mỏng một trục (theo chiều của cuộn) phải có cùng một bề rộng bằng hay lớn hơn một chút so với chiều dài lớn nhất của khay hay hộp. Các màng mỏng co hai trục phải rộng hơn kích thước rộng nhất của

khay hay hộp sao cho sau khi co, màng mỏng tạo nên một lớp bọc trên các mặt ngang của khay hay hộp.

Các màng mỏng căng thường được dán bằng nhiệt song song với chiều dài của khay hay hộp. Các màng mỏng căng thường được đúc theo đáy hộp.

2.4. Hệ thống D-Bao gói sẵn trong "ống" lưới

Kiểu bao gói này chủ yếu sử dụng cho các rau quả nhỏ không chịu được hư hỏng do cơ học, Bao gói được tạo thành chứa được vài vật phẩm.

"Ống" lưới được làm kín một đầu trước khi xếp đầy hàng, và đầu kia sau khi xếp đầy hàng. Như vậy, tạo thành một túi kín. Khi sử dụng những "ống" có thể mở rộng đường kính thì cần đổ đầy ống seo cho tỉ lệ giữa chiều dài cuối cùng và đường kính cuối cùng không quá 3:1.

Nói chung, "ống" lưới được dùng để đựng các sản phẩm có dạng cầu (như các loại cam, quýt, hành và khoai tây). Khối lượng chứa thường trong khoảng từ 1 đến 3 kg.

2.5. Hệ thống E-Bao gói sẵn trong túi lưới

Điều kiện và cách sử dụng cũng giống như hệ thống D (xem 2.4). Túi dùng được làm kín ở đáy trước khi đóng gói hay do nơi sản xuất lưới. Đầu còn lại được làm kín sau khi đã xếp đầy sản phẩm. Khối lượng chứa thường trong khoảng từ 1 đến 3 kg. Hệ thống này cũng được áp dụng cho các bao gói có dung tích lớn, đôi khi đến 15 kg (đặc biệt là khoai tây).

2.6. Hệ thống F- Bao gói sẵn bằng màng mỏng chất dẻo hay túi giấy

Điều kiện và cách sử dụng cũng giống như hệ thống D và E (xem 2.4 và 2.5). Khối lượng chứa thường không quá 2 kg. Túi có thể được xoắn (xem 2.7). Túi màng mỏng có thể bị co sau khi đóng kín.

2.7. Hệ thống G-Bao gói sẵn trong túi bằng màng chất dẻo và bằng giấy hay "ống" lưới rách được

Điều kiện và cách sử dụng giống như hệ thống D (xem 2.4). Ghép đáy và mặt bên được tiến hành tại nơi chế tạo bao bì hay do người đóng gói, từ một "nửa ống" trước khi xếp đầy hàng vào bao gói. Sau khi xếp đầy hàng, gắn nắp trên có quai để xách gói hàng.

Túi xách tay có thể được xoi lỗ ở một phần ba phía trên của phần ghép, hay trên toàn bộ bề mặt thành túi trong phạm vi 100mm x 100 mm với những lỗ đường kính 5mm (5 lỗ là đủ). Khối lượng chứa thông thường từ 2 đến 3 kg.

2.8. Hệ thống H-Bao gói sẵn trong hộp

Khác với các hệ thống đã trình bày ở trên, việc bao gói sẵn trong các hộp gấp được tiến hành bằng tay. Kiểu bao gói này dùng chủ yếu khi thu hoạch các loại quả quý (như quả Kivi) hoặc các loại sản phẩm dễ bị dập nát khác (như quả anh đào, quả dâu tây, quả mâm xôi). Hộp có thể được đổ đầy sản phẩm và để trực tiếp vào bao bì vận chuyển.

3. Chất lượng rau quả đem đóng gói sẵn

Chỉ những loại rau, quả phù hợp với các tiêu chuẩn chất lượng tương ứng mới được đóng gói sẵn.

4. Xử lý rau quả trước khi đóng gói (đóng gói sẵn)

Trước khi đóng gói (đóng gói sẵn), tất cả rau quả phải được lựa chọn và phân loại theo các tiêu chuẩn chất lượng tương ứng.

Tùy theo loại rau quả mà tiến hành những cách xử lý sơ bộ khác nhau, như:

- Rửa hay chải khô các loại rau có củ;
- Lau bóng táo;
- Bỏ lá ngoài bị hỏng của hoa lơ;
- Bỏ vỏ hành bị bong;
- Bỏ lá ngoài của xalach, bắp cải,.....;
- Bỏ cuống lá su hào.

5. Bao gói cho vận chuyển

Hàng hoá đã được bao gói sẵn được đặt vào các bao gói vận chuyển. Bao gói vận chuyển phải đảm bảo ngăn ngừa những hư hỏng cơ học hoặc những hư hỏng khác cho hàng bao gói sẵn. Đối với thực phẩm bao gói sẵn theo 2.1, 2.2, 2.3, 2.6 và 2.8 có khối lượng mỗi bao đến 1 kg, các bao gói hay sử dụng hơn cả là các bao gói chắc chắn để vận chuyển, có kích thước thích hợp cho một giá đỡ tiêu chuẩn đến 800mm x 1200mm. Đối với các rau quả được bao gói sẵn phù hợp với các mục 2.4 và 2.5 và 2.7

một bao lưới có thể được dùng làm bao bì để vận chuyển.

6. Ghi nhãn

6.1. Mỗi bao gói sẵn hay đơn vị bao gói sẵn nên được ghi hay dán nhãn với nội dung đặc trưng sau phù hợp với các đặc tính của sản phẩm và với các thủ tục buôn bán:

- a) Tên sản phẩm
- b) Hạng (theo tiêu chuẩn chất lượng tương ứng);
- c) Tên hàng đóng gói (thường gồm địa chỉ và tên hãng);
- d) Ngày tháng đóng gói;
- e) Khối lượng tịnh;
- f) Giá bán lẻ.

Ngoài ra nên đưa thêm các nội dung sau:

- g) Giá 1 kg (nếu đây không phải là một yêu cầu về mặt pháp lý);
- h) Loại;
- i) Xuất xứ của rau quả;

6.2. Mỗi kiện hàng để vận chuyển cần phải ghi rõ số bao gói sẵn có trong kiện hàng đó.

Cũng nên ghi:

- a) Tên hãng đóng gói (thường là địa chỉ và tên hãng)
- b) Ngày tháng đóng gói.

7. Kiến nghị về hệ thống bao gói sẵn

Chỉ dẫn các hệ thống bao gói sẵn thường hay dùng nhất đối với một số sản phẩm được qui định trong bảng sau.

! Sản phẩm	! Hệ thống bao gói sẵn															
	! A	! B	! C	! D	! E	! F	! G	! H								
! Rau(1)	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!						
! Măng tây (2)	!	+	!	+	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-	!	
! Ngô cho trẻ em	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	
! Rễ củ cải đường	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	+	!	+	!	-
! Cải Brúcnen	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	+	!	-	!	-
! Rau diếp, bắp cải	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!
! Xalach	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-
! Cà rốt(không ngọn)	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	+	!	-	!	-
! Cà rốt(có ngọn)	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-	!	-
! Hoa lơ	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-
! Cần tây(không ngọn)	!	+	!	-	!	-	!	+	!	+	!	+	!	+	!	-
! Cần tây(có ngọn)	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-
! Bắp cải Trung quốc	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-
! kiểu "Pe-tsay"	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!
! Đậu thường, đậu tây(có	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-
! vỏ)	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!
! Dưa chuột	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-
! Cải xoăn, col ard	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-
! Cây thì là	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-
! Quả cà, cà tím	!	+	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-	!	-
! Rau mùi	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-
! Tỏi	!	-	!	-	!	+	!	+	!	+	!	+	!	-	!	-
! Cay Atisô hình cầu	!	+	!	+	!	+	!	-	!	+	!	+	!	-	!	-
! Cải ngựa	!	+	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-	!	-
! Tỏi tây(2)	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-
! Dưa	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+
! "Các loại rau trộn"	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!
! (cắt nhỏ)(3)	!	-	!	+	!	+	!	-	!	+	!	+	!	-	!	-
! Hành củ(khô)	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	-	!	+	!	-
! Hành củ(có lá)	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	-	!	-
! Rau mùi tây	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+	!	+	!	+	!	-
! Đậu hà lan, đậu vườn	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!	!
! (để gieo)	!	-	!	+	!	-	!	-	!	-	!	-	!	-	!	+

(4)

! Sản phẩm	! <u>Hệ thống bao gói sẵn</u> !							
	! A !	! B !	! C !	! D !	! E !	! F !	! G !	! H !
! Khoai tây ⁽⁵⁾	!	!	!	!	!	!	!	!
! - Sớm	!	- !	- !	- !	+ !	+ !	+ !	+ !
! - muộn	!	- !	- !	- !	+ !	+ !	+ !	+ !
! Củ cải(không ngon)	!	- !	- !	- !	+ !	+ !	+ !	- !
! Củ cải(có ngon) ⁽²⁾	!	- !	- !	- !	- !	+ !	- !	- !
! Cây đại hoàng	!	+ !	- !	- !	- !	- !	+ !	+ !
! Cây bắp tròn hình đầu ⁽⁶⁾	!	+ !	- !	- !	- !	- !	+ !	+ !
! Cây xa vua ⁽⁶⁾	!	+ !	- !	- !	- !	- !	+ !	- !
! Cây belamôn	!	- !	- !	- !	- !	+ !	+ !	+ !
! Rau bina	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	+ !	- !
! Quả bí, quả bí đông	!	+ !	- !	- !	+ !	- !	- !	- !
! Đậu có đường Hà Lan(có vỏ)	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Ngô tươi, ngô	!	+ !	- !	- !	- !	- !	+ !	+ !
! Cà chua	!	- !	+ !	+ !	+ !	+ !	+ !	+ !
! Các loại quả vùng khí hậu ôn đới ⁽¹⁾	!	!	!	!	!	!	!	!
! Táo	!	- !	+ !	+ !	+ ⁽⁷⁾	- !	+ ⁽⁷⁾	+ ⁽⁷⁾
! Mơ	!	- !	+ !	+ !	+ !	- !	- !	+ ⁷
! Quả việt quất, hột cà phê xanh	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Hột cà phê đen	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Cây lý dai	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	+ !	- !
! Quả nho	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Nấm mocsela	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Quả lê	!	+ !	+ !	+ !	- !	- !	+ ⁽⁷⁾	+ ⁽⁷⁾
! Quả mận(nho khô)	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	+ ⁽⁷⁾	+ ⁽⁷⁾
! Quả mộc qua	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Quả mâm xôi	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Nho đỏ Hylạp	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Quả anh đào chua	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	+ ⁽⁷⁾	+ ⁽⁷⁾
! Quả dâu tây	!	- !	+ !	+ !	- !	- !	- !	- !
! Sản phẩm cần nhiệt đới và nhiệt đới ¹⁾	!	!	!	!	!	!	!	!
! Lê tàu	!	+ !	+ !	+ !	- !	+ !	+ !	- !

! Sản phẩm !	! Hệ thống bao gói sẵn !							
	! A !	! B !	! C !	! D !	! E !	! F !	! G !	! H !
! Chuối	! - !	! + !	! + !	! - !	! - !	! + !	! - !	! - !
! Nho	! - !	! - !	! - !	! + !	! + !	! + !	! + !	! - !
! Mơ tây bán nha	! + !	! + !	! + !	! - !	! + !	! + !	! - !	! - !
! Quả Kivi	! - !	! + !	! + !	! - !	! + !	! + !	! - !	! + !
! Quả chanh	! - !	! + !	! + !	! + !	! + !	! + !	! + !	! - !
! Quít	! - !	! + !	! + !	! + !	! + !	! + !	! + !	! - !
! Xoài (8)	! + !	! + !	! + !	! - !	! + !	! + !	! - !	! + !
! Quả măng cụt	! - !	! - !	! + !	! - !	! - !	! - !	! - !	! + !
! Quả cam, cam ngọt	! + !	! + !	! + !	! + !	! + !	! + !	! + !	! - !
! Du đủ	! + !	! - !	! - !	! - !	! - !	! - !	! - !	! + !
! Dứa	! + !	! - !	! - !	! - !	! - !	! + !	! - !	! + !
! Quả lựu	! - !	! + !	! + !	! - !	! + !	! + !	! + !	! + !
! Hồng xiêm, quả xêpôchê	! - !	! - !	! - !	! - !	! - !	! - !	! - !	! + !
! Quả me ngọt	! - !	! - !	! + !	! - !	! - !	! - !	! - !	! + !

Chú thích: Quả tên gọi-danh mục đầu TCVN 4841-89(ISO 1990/1-82)

Rau tên gọi-danh mục đầu TCVN 4842-89(ISO 1991/1-82)

- 2) Được đóng gói ở dạng bó
- 3) Theo phong tục địa phương, ví dụ để nấu súp, làm nước xốt và muối thêm
- 4) Chỉ là các "ống" lưới
- 5) Những kiện hàng chứa khoai tây phải được bảo vệ không để ánh sáng chiếu vào
- 6) Chỉ áp dụng cho cải bắp chua được chuẩn bị trước
- 7) Chỉ áp dụng đối với các loại có độ chắc khí, kém chịu các hường do va chạm
- 8) Trừ những loại nhạy cảm với nồng độ oxy thấp.