

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6430 : 1998
CODEX STAN 59 : 1981

MẬN HỘP

Canned plums

HÀ NỘI - 1998

Lời nói đầu

TCVN 6430 : 1998 hoàn toàn tương đương với codex stan 59-1981

TCVN 6430 : 1998 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.

Mận hộp

Canned plums

1 Khái niệm

1.1 Định nghĩa sản phẩm

Mận hộp là sản phẩm được chế biến từ mận quả tươi tốt, sạch, nguyên quả hoặc bỏ đôi đặc trưng cho các giống mận *Prunus domestica* L., mận xanh *Prunus italica* L., mận tím *Prunus insititia* L., mận anh đào *Prunus cerasifera* Ehrb., những mận này được gọt vỏ, loại bỏ những vật lạ kể cả cuống ; được đóng với nước hoặc các loại môi trường đóng hộp thích hợp khác và có thể có hương liệu ; được thanh trùng bằng nhiệt theo phương pháp thích hợp trước hoặc sau khi ghép kín để ngăn ngừa hư hỏng.

1.2 Các loại mận quả

Mận quả được gọi tên như sau :

1.2.1 Mận vàng

1.2.2 Mận đỏ

1.2.3 Mận đỏ tía

1.2.4 Mận xanh

1.2.5 Mận tím

1.2.6 Mận anh đào

1.2.7 Mận Mirabelles

TCVN 6430 : 1998

Màu sắc trong 1.2.1 ; 1.2.2 ; 1.2.3 quy định cho màu của vỏ.

1.3 Các dạng sản phẩm

1.3.1 Dạng nguyên quả không vỏ, có hoặc không có hạt.

1.3.2 Dạng nguyên quả, cả vỏ, có hoặc không có hạt.

1.3.3 Dạng nửa quả (cắt thành hai phần tương đương nhau) không vỏ, không hạt.

1.3.4 Dạng nửa quả (cắt thành hai phần tương đương nhau) cả vỏ, không hạt.

2 Thành phần chủ yếu và các yếu tố chất lượng

2.1 Môi trường đóng hộp.

2.1.1 Mận hộp được đóng bằng một trong những môi trường đóng hộp dưới đây.

2.1.1.1 Nước - trong đó nước là môi trường đóng hộp duy nhất.

2.1.1.2 Nước quả - trong đó nước mận hoặc bất kỳ loại nước quả thích hợp nào khác là môi trường đóng hộp duy nhất.

2.1.1.3 Nước và nước quả - trong đó nước và nước mận hoặc nước và bất kỳ loại nước quả riêng biệt nào hoặc nước và hai hoặc nhiều loại nước quả được kết hợp để tạo thành môi trường đóng hộp.

2.1.1.4 Nước quả hỗn hợp - trong đó chứa hai hoặc nhiều loại nước quả có thể bao gồm cả nước mận được kết hợp để tạo thành môi trường đóng hộp.

2.1.1.5 Môi trường đóng hộp có đường - bất kỳ loại môi trường đóng hộp nào từ 2.1.1.1 đến 2.1.1.4 có thể được bổ sung một hoặc nhiều loại đường như sacarosa, xiro đường khử, đường dextros, xiro đường glucos khan, xiro đường glucos.

2.1.2 Phân loại môi trường đóng hộp khi được bổ sung đường

2.1.2.1 Khi bổ sung đường vào nước mận hoặc những nước quả khác, môi trường đóng hộp sẽ không dưới 15° Brix và được phân loại trên cơ sở nồng độ như sau :

Nước quả (tên của quả) bổ sung đường loãng - không dưới 15° Brix.

Nước quả (tên của quả) bổ sung đường đặc - không dưới 19° Brix.

2.1.2.2 Khi bổ sung đường vào nước hoặc vào nước và nước mặn hoặc vào nước và các loại nước quả khác môi trường đóng hộp sẽ được phân loại trên cơ sở nồng độ như sau :

Những nồng độ xiro cơ bản :

Xiro loãng - không dưới 15° Brix.

Xiro đặc - không dưới 19° Brix.

2.1.3 Môi trường đóng hộp tùy ý (không bắt buộc).

Có thể sử dụng các loại môi trường đóng hộp dưới đây khi không bị cấm ở nước tiêu thụ sản phẩm.

Nước pha đường loãng hoặc	}	Không dưới 11° Brix
nước đường rất loãng		nhưng dưới 15° Brix

Xiro rất đặc - trên 25° Brix.

2.1.4 Nồng độ của nước quả pha đường hoặc xiro sẽ được xác định bằng giá trị trung bình của mẫu nhưng không có mẫu nào có giá trị Brix thấp hơn mức tối thiểu của loại tiếp theo bên dưới nếu có.

2.2 Chỉ tiêu chất lượng

2.2.1 Màu sắc

Ngoài loại mặn hộp dùng màu nhân tạo, mặn hộp phải có màu sắc bình thường đặc trưng cho sản phẩm và đặc trưng cho giống mặn đưa vào sử dụng.

2.2.2 Hương vị

Mặn hộp phải có mùi vị bình thường, không có mùi vị lạ. Mặn hộp có bổ sung các loại hương liệu đặc biệt sẽ phải có hương vị đặc trưng cho mặn và các loại chất khác đã được sử dụng tạo nên.

2.2.3 Trạng thái

Mặn phải có trạng thái tương đối đồng nhất, không cứng quá hoặc mềm quá.

2.2.4 Khuyết tật và giới hạn cho phép

Mặn hộp về cơ bản không được có khuyết tật ngoại trừ những quy định trong giới hạn cho phép sau đây :

Những Khuyết tật

Giới hạn tối đa

a Những quả mận có vết (bao gồm những quả bị tổn thương do côn trùng, do va chạm hoặc bị bệnh, bị ảnh hưởng của nhựa, hạt hoặc bị biến màu ở mức độ ảnh hưởng đáng kể đến hình thức và chất lượng).	30% khối lượng ráo nước
b Những quả bị bẹp, vỡ (áp dụng cho những dạng sau) : - Dạng nguyên quả - những quả mận bị biến dạng hoặc bị vỡ ở mức độ ảnh hưởng nghiêm trọng đến hình dạng bình thường của quả. - Dạng nửa quả - bị tổn thương hoặc bị rách ở mức độ nhỏ hơn 50% kích thước miếng quả	25% khối lượng ráo nước
<i>Tổng số những khuyết tật của a và b :</i>	<i>35% khối lượng ráo nước</i>
c Những tạp chất lạ có nguồn gốc thực vật (bao gồm cuống, cọng từ cây mận hoặc từ bất kỳ loại cây vô hại nào khác)	Một mảnh trong 200g khối lượng ráo nước (tính trung bình)
d Hạt long ra trong dạng nguyên quả	3 trong 500g khối lượng ráo nước (tính trung bình)
e Những hạt hoặc mảnh của hạt ở dạng nguyên quả tách hạt và dạng nửa quả.	2 trong 500g khối lượng ráo nước (tính trung bình)

2.2.5 Phân loại sản phẩm khuyết tật

Một hộp không đáp ứng được một hoặc nhiều yêu cầu chất lượng như nêu trong phần 2.2.1 đến 2.2.4 (trừ những tạp chất có nguồn gốc từ thực vật, từ hạt được tính theo giá trị trung bình) phải được coi là “hộp khuyết tật”.

2.2.6 Chấp nhận

Một lô hàng được coi là đáp ứng những yêu cầu chất lượng như trong phần 2.2.5 khi :

- a. Đối với những yêu cầu không tính theo giá trị trung bình, số lượng hộp khuyết tật như đã được xác định trong 2.2.5 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp theo quy định lấy mẫu của FAO/ WHO CODEX cho thực phẩm bao gói sẵn (CAC/RM 42.1969).
- b. Những yêu cầu tính theo giá trị trung bình thì phải tuân theo 2.2.5

3 Chất phụ gia thực phẩm

Mức tối đa

3.1 Chất màu

Chỉ sử dụng cho mận đỏ hoặc đỏ tía.

- | | | |
|------------------------------|---|---|
| 3.1.1 Erythrosine - CI 45430 | } | 300mg/kg thành phẩm cuối cùng,
dạng đơn hoặc kết hợp |
| 3.1.2 Ponceau 4R - CI 16255 | | |

3.2 Hương liệu

Hương tự nhiên hoặc hương tổng hợp
trừ những hương liệu được biết là độc hại

Giới hạn bởi GMP

4 Vệ sinh

4.1 Sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này phải được chế biến phù hợp với quy định quốc tế về vệ sinh cho sản phẩm rau quả đóng hộp của CODEX (CAC/RCP2 - 1969)

4.2 Trong điều kiện thực hành sản xuất tốt sản phẩm phải không có những chất có hại.

4.3 Khi được thử bằng những phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp sản phẩm phải :

- a. Không có vi sinh vật có khả năng phát triển ở điều kiện bảo quản bình thường.
- b. Không chứa bất kỳ chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật với số lượng có thể gây hại đối với sức khỏe con người.

5 Cân và đóng

5.1 Vào hộp

TCVN 6430 : 1998

5.1.1 Độ đầy tối thiểu

Hộp phải được xếp đầy mận và sản phẩm (gồm cả môi trường đóng hộp) phải chiếm không dưới 90% dung tích nước của hộp. Dung tích nước của hộp là thể tích của nước cất ở 20 °C chứa đầy trong hộp được gắn kín.

5.1.2 Phân loại hộp khuyết tật

Một hộp không đáp ứng được yêu cầu về độ đầy tối thiểu (90% dung tích của hộp) như trong phần 5.1.1 sẽ được coi là hộp khuyết tật.

5.1.3 Chấp nhận

Một lô được coi là đáp ứng yêu cầu như trong phần 5.1.1 khi số lượng hộp khuyết tật (như được xác định trong phần 5.1.2) không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp theo quy định lấy mẫu của FAO/ WHO CODEX cho thực phẩm bao gói sẵn (CAC/ RM 42 - 1969).

5.1.4 Khối lượng quả ráo nước tối thiểu

5.1.4.1 Khối lượng ráo nước của sản phẩm được tính toán trên cơ sở trọng lượng của nước cất ở 20 °C chứa đầy trong hộp được gắn kín phải không ít hơn :

Dạng nguyên quả	50%
Dạng nửa quả	55%

5.1.4.2 Những yêu cầu cho khối lượng ráo nước tối thiểu được đáp ứng khi khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các hộp được kiểm tra không ít hơn mức tối thiểu, chứng tỏ rằng không có sự thiếu đáng kể nào trong những hộp riêng biệt.

6 Ghi nhãn sản phẩm

Bổ xung vào phần 1, 2, 4 và 6 của quy định chung cho việc ghi nhãn của những thực phẩm bao gói sẵn (CODEX STAN 1 -1981) áp dụng thêm những điều khoản dưới đây :

6.1 Tên của thực phẩm

6.1.1 Tên của sản phẩm phải là “mận” kèm với màu của nó như “vàng”, “đỏ”, “đỏ tía” hoặc tên của loại mận như mận xanh, mận tím, mận đỏ, mận anh đào hoặc những loại tương tự được nêu trong phần 1.1. Không được ghi “xanh lục”, tía mà không kèm theo từ mận vì sự bỏ sót này ở một số nước có thể dẫn đến thất lạc hoặc sai lệch đối với người tiêu thụ.

6.1.2 Dạng sản phẩm phải được coi như một phần của tên sản phẩm hoặc đặt gần sát với tên :

- a. Dạng “nguyên quả tách hạt”, “nguyên quả”, “bổ đôi”.
- b. Từ “gọt vỏ” trong trường hợp những quả mận được bóc vỏ.

6.1.3 Môi trường đóng hộp phải được ghi như một phần của tên sản phẩm, hoặc đặt gần sát với tên

6.1.3.1 Khi môi trường đóng hộp gồm nước hoặc nước và nước mận hoặc nước và một hay nhiều loại nước quả, trong đó nước chiếm ưu thế thì phải ghi là “trong nước” hoặc “đóng trong nước”.

6.1.3.2 Khi môi trường đóng hộp chỉ là nước mận hoặc bất kỳ loại nước quả riêng biệt nào đó thì môi trường đóng hộp phải ghi là “trong nước mận” hoặc “trong nước quả (kèm theo tên của quả)”.

6.1.3.3 Khi môi trường đóng hộp gồm hai hoặc nhiều loại nước quả bao gồm cả nước mận thì phải ghi là “trong nước quả (tên của quả)” hoặc “trong nhiều loại nước quả” hoặc “trong nước quả hỗn hợp”.

6.1.3.4 Khi bổ sung đường vào nước mận hoặc các loại nước quả khác thì môi trường đóng hộp phải được ghi là :

“Nước quả (tên của quả) pha đường loãng”, hoặc

“Nước quả (tên của quả) pha đường đặc”, hoặc

“Nước các loại quả pha đường loãng”, hoặc

“Nước quả hỗn hợp pha đường đặc”.

6.1.3.5 Khi bổ sung đường vào nước hoặc nước và một loại nước quả riêng biệt (bao gồm cả nước mận) hoặc nước và hai hay nhiều loại nước quả, môi trường đóng hộp phải ghi là :

“Xirô loãng” hoặc “xirô đặc” hoặc :

“Nước bổ sung thêm đường loãng” hoặc :

“Xirô rất loãng” hoặc “xirô rất đặc”.

6.1.3.6 Khi môi trường đóng hộp chứa nước và nước mận hoặc nước và một hoặc nhiều loại nước quả mà trong đó nước quả chiếm 50% hoặc nhiều hơn 50% thể tích môi trường đóng hộp thì môi trường đóng hộp phải ghi rõ ưu thế của nước quả đó, ví dụ :

TCVN 6430 : 1998

“Nước mặn và nước” hoặc :

“Nước quả (tên các loại quả) và nước”.

6.1.4 Bất kỳ sự bổ sung hương liệu nào đặc trưng cho sản phẩm phải được ghi như một phần của tên hoặc gắn sát với tên.

Ví dụ : “Vối X” khi cần thiết.

6.2 Bảng kê thành phần

Một bảng kê đầy đủ thành phần trừ nước phải được ghi trên nhãn hiệu theo trật tự tỷ lệ giảm dần phù hợp với phần 3.2(c) của quy định chung cho ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

6.3 Khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh được ghi bằng trọng lượng theo hệ mét (hệ thống đơn vị đo lường quốc tế) hoặc hệ Anh, Mỹ hoặc cả hai tùy theo yêu cầu của nước mà sản phẩm được bán.

6.4 Tên và địa chỉ

Phải ghi tên và địa chỉ người sản xuất, người đóng gói, người phân phối, người nhập khẩu, người xuất khẩu hoặc người bán.

6.5 Xuất xứ

6.5.1 Xuất xứ của sản phẩm phải được ghi để tránh nhầm lẫn hoặc đánh lừa đối với người tiêu thụ.

6.5.2 Khi sản phẩm qua chế biến lại ở nước thứ hai mà bản chất của sản phẩm thay đổi thì nước này được coi là xuất xứ của sản phẩm khi ghi nhãn.

7 Phương pháp phân tích và lấy mẫu.

7.1 Phương pháp lấy mẫu

Phải theo quy định lấy mẫu của FAO/ WHO CODEX cho thực phẩm bao gói sẵn (CAC/RM42- 1969).

7.2 Xác định khối lượng ráo nước

Theo phương pháp phân tích của FAO/WHO CODEX cho rau quả chế biến, CAC/RM 36-1970 (xác định khối lượng ráo nước - phương pháp I) Kết quả được biểu thị bằng phần trăm

khối lượng tính trên cơ sở của khối lượng nước cất ở 20 °C chứa đầy hoàn toàn trong hộp được gắn kín.

7.3 Đo nồng độ xirô (theo khúc xạ kế)

Theo phương pháp AOAC 1970, 31 - 011 ; Đo chất khô bằng khúc xạ kế. Kết quả được biểu thị bằng phần trăm khối lượng đường sacarosa (độ Brix), không cần hiệu chỉnh cho chất rắn hoà tan, chất rắn không hòa tan, axit hoặc đường khử nhưng hiệu chỉnh về nhiệt độ 20°C.

7.4 Xác định dung tích nước của hộp.

Theo phương pháp phân tích của FAO/WHO CODEX cho rau quả chế biến, phần 2, xác định dung tích nước của hộp (CAC/RM 46 - 1972).

Kết quả được biểu thị bằng thể tích nước cất chứa trong hộp.
