

Việt nam
dân chủ cộng hòa

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

LẠC HẠT

Bao gói, bảo quản để
chống mốc

TCVN
1602 — 75

Nhóm N

THƯ VIỆN

Tiêu chuẩn này khuyến khích áp dụng cho lạc hạt (lạc nhân còn vỏ lụa) dùng để ăn, để làm nguyên liệu cho công nghiệp và để xuất khẩu, có độ ẩm không quá 7,5%, cần được chống mốc trong quá trình bảo quản.

1. BAO GÓI

1.1. Chuẩn bị lạc trước khi bao gói

1.1.1. Phải dùng lạc quả chưa có sâu mọt hoặc lạc quả đã xử lý trừ sâu mọt để sát bóc.

1.1.2. Độ ẩm của lạc hạt lúc đóng bao không được quá 7%.

1.2. Yêu cầu về bao bì

1.2.1. Bao dầy phải khô, sạch, không bị thủng rách và đủ bền để không bị bục rách khi bốc xếp, bảo quản, vận chuyển.

1.2.2. Bao chống ẩm phải làm bằng màng poliêtilen dày 0,08 đến 0,1 mm, không bị thủng rách. Các đường dán bao phải đủ chắc để không bị bong rách khi bốc xếp, vận chuyển.

Kích thước của bao, kể từ mép dán trong, phải:

- dài hơn bao dầy ít nhất là 30 cm
- rộng hơn bao dầy ít nhất là 3 cm

1.3. Đóng bao

1.3.1. Lạc sát bóc xong phải nhanh chóng chọn lựa để có thể đóng bao ngay vào cuối ngày, cuối buổi bóc lạc. Trong những ngày ẩm ướt (độ ẩm tương đối không khí trên 90%) phải đóng bao cho lạc càng sớm càng tốt.

Phòng nghiên cứu kỹ thuật
nhiệt đới UBKH và KTNN
biên soạn

Ủy ban Khoa học và
kỹ thuật nhà nước
duyet y ngày 6-3-1975

Khuyến khích
áp dụng

1.3.2. Lồng bao chống ẩm vào bên trong bao đay. Đổ đủ khối lượng lạc hạt cần thiết vào bao chống ẩm. Tút phần thừa của bao chống ẩm đến gần sát lớp mặt lạc hạt, dùng dây mềm buộc chặt ở chỗ ấy, sau đó gấp đôi đoạn bao thừa còn lại và buộc chặt lại lần nữa. Cho phép gấp đoạn thừa của bao chống ẩm nhiều lần thay cho buộc tút.

Khâu bao đay như thường lệ, nhưng chú ý không xuyên thủng bao chống ẩm lúc khâu.

2. BẢO QUẢN

2.1. Phải chống dột, chống nóng và kịp thời diệt trừ các loại côn trùng và chuột tại nơi bảo quản lạc hạt.

2.2. Chất xếp các bao lạc hạt trên bục, kê cách nền kho ít nhất là 0,2m cách tường kho ít nhất là 0,5m. Cách chồng xếp các bao lạc phải đảm bảo được chất lượng của lạc hạt theo yêu cầu sử dụng, tiện lợi cho việc bốc xếp, tránh được tai nạn lao động và phát hiện được dễ dàng sâu mọt chuột phá hại bao lạc.

2.3. Thời gian chống mốc cho lạc phụ thuộc vào thời gian giữ được độ ẩm của lạc dưới 7,5%. Khi thời gian bảo quản lạc vượt quá 3 tháng, từ tháng tư trở đi phải định kỳ kiểm tra lại độ ẩm của lạc. Khi độ ẩm của lạc xấp xỉ 7,5%, nếu cần bảo quản lạc lâu hơn nữa, phải phơi sấy lại lạc hạt đến độ ẩm như đã quy định trong mục.

1.1.2. Có thể làm giảm độ ẩm của lạc hạt bằng phương pháp dùng chất hút ẩm thay cho phương pháp phơi sấy.

3. VẬN CHUYỂN

3.1. Phải che được mưa, nắng và không làm thủng rách bao đựng trong quá trình vận chuyển.

3.2. Nếu vận chuyển lạc hạt trong những ngày nắng gắt, phải để tạm lạc ở chỗ dâm mát ít nhất nửa giờ trước khi nhập kho.