



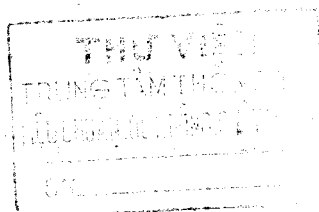
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

NƯỚC CHẤM

YÊU CẦU KỸ THUẬT

TCVN 1763 – 86



HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn :

Viện Công nghiệp thực phẩm
Bộ Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan đề nghị ban hành :

Bộ Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan trình duyệt :

Tổng cục Tiêu chuẩn — Đo lường — Chất lượng
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: 972/QĐ ngày 27 tháng 12 năm 1986

NƯỚC CHẤM Yêu cầu kỹ thuật « Ныок чам » соус « Nước chấm » sauce Технические требова- Specifications ния	TCVN 1763 — 86
	Có hiệu lực từ 01-01-1988

Tiêu chuẩn này thay thế cho TCVN 1763—75.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho nước chấm lên men và nước chấm hóa giải sản xuất từ những nguyên liệu giàu protein có nguồn gốc thực vật, theo phương pháp vi sinh vật hoặc phương pháp hóa học.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Nước chấm phải được chế biến theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

Nước chấm sản xuất theo phương pháp vi sinh vật phải dùng chủng *Asp. Oryzae* không có độc tố do cơ quan có thẩm quyền cung cấp.

Nước chấm sản xuất theo phương pháp hóa học dùng axit clohydric thủy phân.

Các loại hóa chất, dụng cụ dùng cho sản xuất nước chấm không được gây độc, và là những loại quy định của Bộ Y tế cho chế biến thực phẩm.

1.2. Tùy theo phương pháp sản xuất và chất lượng, nước chấm được chia thành hạng 1 và hạng 2.

1.3. Các chỉ tiêu cảm quan của nước chấm phải theo đúng các yêu cầu ghi trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Nước chấm lên men	Nước chấm hóa giải
1. Màu sắc	Nâu	Nâu thẫm
2. Mùi	Thơm đặc trưng của nước chấm lên men, không có mùi mốc, mùi lạ	Thơm đặc trưng của nước chấm hóa giải, không có mùi lạ
3. Vị	Ngọt dịu, không có vị lạ	Ngọt dịu, không có vị đắng, nồng, chua
4. Độ trong	Trong, không có vẩn	Trong, không có vẩn

1.4. Các chỉ tiêu hóa học của nước chấm phải theo đúng các mức ghi trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức (g/l)			
	Hạng 1		Hạng 2	
	Nước chấm lên men	Nước chấm hóa giải	Nước chấm lên men	Nước chấm hóa giải
1. Hàm lượng nitơ toàn phần, không nhỏ hơn	16	14	12	11
2. Hàm lượng nitơ amin, không nhỏ hơn...	5,5	6,5	4,0	5,0
3. Hàm lượng nitơ amoniac, không lớn hơn...	2,5	2,5	2,0	2,0
4. Hàm lượng axit (tính theo số ml natri hydroxyt 0,1N), không lớn hơn...	1,6	1,2	1,3	1,0
5. Hàm lượng muối natri clorua, không nhỏ hơn				
6. Hàm lượng kim loại nặng, tính bằng mg/l, không lớn hơn:		230		
Chì (Pb)	—	3	—	3
Asen (As)	—	2	—	2
Kẽm (Zn)	—	20	—	20
Đồng (Cu)	—	10	—	10

1.5. Các chỉ tiêu vi sinh vật và độc tố của nước chấm phải theo đúng quy định sau:

- Không có men mốc nhìn thấy bằng mắt thường
- Tổng số vi khuẩn hiếu khí không lớn hơn 20.000 con/ml;
- Vi khuẩn gây bệnh: không được có;
- E. coli: không được có;
- Cl. perfringens: không lớn hơn 2 con/ml;
- aflatoxin: đối với nước chấm lên men, không có.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Theo TCVN 1764 — 75, sửa đổi 1 TCVN 1764 — 75 và TCVN 3215 — 79.

2.2. Xác định vi sinh vật, aflatoxin và hàm lượng asen theo quy định của bộ Y tế.

2.3. Xác định độc tố kim loại chì, đồng, kẽm theo TCVN 1976—77, TCVN 1977—77, TCVN 1978—77 và TCVN 1979—77

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

3.1. Nước chấm phải được chứa đựng trong bao bì, loại dùng cho thực phẩm, kín, khô, sạch, không han rỉ.

3.2. Trên bao bì chứa sản phẩm, có nhãn hiệu ghi tên cơ sở sản xuất, tên, loại và hạng sản phẩm, ngày sản xuất.

3.3. Nước chấm được vận chuyển trong các phương tiện có che đậy cẩn thận, sạch sẽ, hợp vệ sinh, không được vận chuyển chung với các sản phẩm khác ảnh hưởng đến chất lượng nước chấm.

3.4. Nước chấm được bảo quản trong kho sạch, khô ráo thoáng mát. Thời gian bảo hành của nước chấm do bên sản xuất và bên tiêu thụ thỏa thuận trong hợp đồng.