

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**TCVN 2644 - 1993**

**MỰC ĐÔNG LẠNH  
YÊU CẦU KỸ THẬT**

SOÁT XÉT LẦN THỨ 3

**HÀ NỘI - 1994**

## **LỜI NÓI ĐẦU**

TCVN 2644-1993 thay thế cho TCVN 2644-88.

TCVN 2644 - 1993 do Ban kỹ thuật Thủy sản biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng đề nghị, Bộ khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành theo quyết định số 494 ngày 22-9-1993.

## MỰC ĐÔNG LẠNH YÊU CẦU KỸ THUẬT

*Frozen cuttlefish and squid  
Technical requirement*

Tiêu chuẩn này áp dụng cho mực nang, mực ống phi lê đông lạnh dạng bánh (block), hoặc dạng rời từng con (IQF)

### 1 Yêu cầu kỹ thuật

1.1 Nguyên liệu để sản xuất mực đông lạnh xuất khẩu là mực tươi, hoặc đã qua bảo quản nước đá, chất lượng nguyên liệu theo qui định trong TCVN 5652-1992.

1.2 Thuật ngữ sử dụng trong chế biến mực đông lạnh xuất khẩu theo phụ lục của TCVN 5652-1992.

1.3 Mực đông lạnh xuất khẩu được sản xuất thành hai hạng: Hạng 1 và hạng 2.

1.4 Trạng thái bên ngoài : Lớp băng phải bao kín bề mặt sản phẩm. Sản phẩm phải có màu trắng, không cho phép có màu hồng hoặc màu lạ khác. Thẻ cỡ phải đặt đúng vị trí qui định.

1.5 Khối lượng tịnh của mỗi đơn vị sản phẩm, sau khi tan băng và để ráo nước, cho phép sai lệch  $\pm 2,5\%$  so với khối lượng qui định, nhưng khối lượng trung bình của mỗi đơn vị sản phẩm trong các mẫu kiểm không nhỏ hơn khối lượng qui định.

1.6 Cỡ mực phi lê đông lạnh theo qui định như sau:

Đối với mực nang phi lê đông lạnh, tính bằng số miếng/Kg:

1/2; 2/4; 5/7; 8/12; 13/20; 21/30; 31/40; 41/50

Đối với mực ống phi lê, tính bằng g/miếng:

Dưới 30; 30/50; 50/100; 100/200; 200/300; 300/400; 400/500.

1.7 Các chỉ tiêu cảm quan và vật lý của mực đông lạnh phải theo đúng qui định của bảng dưới đây:

1.8 Các chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 5289-1992

## 2. Phương pháp thử

Thử các chỉ tiêu vật lý và cảm quan theo TCVN 2644-1993.

Thử các chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 5287-90.

## 3. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

3.1 Mỗi đơn vị bao gói và kiện sản phẩm phải xếp sản phẩm cùng cỡ cùng dạng chế biến. Mỗi đơn vị sản phẩm được gói kín trong túi PE và được xếp trong bao kiện bằng carton. Bao kiện phải chắc, bền, sạch, tráng Paraphin và được đai nẹp chắc chắn. Chất lượng thùng carton theo qui định trong TCVN 5512-91.

Bảng 1

| Tên chỉ tiêu                     | Yêu cầu                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | Hạng 1                                                                                                  | Hạng 2                                                                                                                                                                          |
| 1. Màu sắc                       | Thịt trắng tự nhiên tươi sáng                                                                           | Thịt hơi phớt hồng hay phớt vàng                                                                                                                                                |
| 2. Mùi                           | Mùi đặc trưng tự nhiên của mực tươi                                                                     | Mùi kềm đặc trưng, không có mùi ươn hoặc mùi lạ                                                                                                                                 |
| 3. Vị                            | Vị ngọt tự nhiên của mực tươi, không có vị lạ, nước luộc trong                                          | Vị kềm ngọt, không có vị lạ nước luộc vẫn đục nhẹ                                                                                                                               |
| 4. Trạng thái cơ thịt            | Thịt săn chắc, đàn hồi, sau khi luộc ăn giòn                                                            | Thịt hơi mềm, kềm đàn hồi sau khi luộc, ăn kềm giòn                                                                                                                             |
| 5. Mức độ nguyên vẹn và tạp chất | Mực ống: Thân nguyên vẹn<br>Mực nang: Vết cắt thẳng, nhẵn, không sót da, màng nhầy, mực đen và nội tạng | Cho phép không quá 5% số miếng bị thủng rách, mỗi miếng thủng rách không quá 2 vết, diện tích vết không lớn hơn 1 cm <sup>2</sup> . Không sót da màng nhầy, mực đen và nội tạng |
| 6. Lớp băng bọc ngoài sản phẩm   | Đồng đều và phủ kín toàn bộ sản phẩm                                                                    |                                                                                                                                                                                 |
| 7. Tạp chất lạ                   | Không cho phép                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |

3.2 Ghi nhãn theo TCVN 2643-88, nội dung của nhãn phải thống nhất với sản phẩm bên trong.

3.3 Sản phẩm mực đông lạnh phải được vận chuyển trong các phương tiện có máy lạnh đảm bảo nhiệt độ bảo quản không lớn hơn - 18<sup>0</sup>C.