

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 4187-1986

KẸO CHUỐI XUẤT KHẨU

HÀ NỘI

TCVN 4187 - 1986

Cơ quan biên soạn: Nhà máy Thực phẩm Hải Hà

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 208/QĐ ngày 28 tháng 3 năm 1986

Kẹo chuối xuất khẩu

Banana bonbon for export

Tiêu chuẩn này áp dụng cho kẹo chuối được sản xuất từ chuối quả tươi, đường kính, glucoza dùng để xuất khẩu.

1 Yêu cầu kỹ thuật

1.1 Để sản xuất kẹo chuối cần sử dụng các nguyên vật liệu sau:

Chuối tiêu tươi theo TCVN 1872 – 76;

Đường kính loại 1 theo TCVN 1695 – 75;

Đường glucoza.

1.2 Kẹo chuối phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

1.3 Các chỉ tiêu cảm quan của kẹo chuối phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1:

Bảng 1

Tên các chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Dạng bên ngoài	Viên kẹo có hình khối chữ nhật, nhãn ngay ngắn, kẹo không bị méo bẹp. Trong cùng một gói kẹo kích thước các viên kẹo tương đối đồng đều.
2. Mùi và vị	Thơm đặc trưng của chuối quả, thơm của vừng lạc rang, không có mùi hôi dầu.
3. Trạng thái	Hơi mềm dẻo
4. Màu sắc	Nâu đen
5. Tạp chất lạ	Không được có

1.4 Các chỉ tiêu hoá - lý của kẹo chuối phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

1.5 Các chỉ tiêu vi sinh vật của kẹo chuối phải theo đúng những yêu cầu sau:

Không có vi sinh vật gây bệnh;

Không có nấm mốc sinh độc tố và nấm lên men chua.

- 1.6 Kẹo chuối trước khi xuất xưởng, phải được bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm của nhà máy xác nhận. Người sản xuất phải đảm bảo kẹo chuối sản xuất ra theo đúng các yêu cầu của tiêu chuẩn này và với mỗi lô hàng phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng sản phẩm.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng đường khử, tính bằng %	30 - 34
2. Độ ẩm, tính bằng %	10 – 11
3. Số lượng viên kẹo trong 100g, tính bằng viên	15 - 16

- 1.7 Thời hạn bảo hành của kẹo chuối là 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

2 Phương pháp thử

- 2.1 Theo TCVN 3215 – 79, TCVN 4067 – 85, TCVN 4086 – 85, TCVN 4069 – 85 và TCVN 4075 – 85.

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

- 3.1 Viên kẹo có dạng hình khối chữ nhật, được gói trong 3 lớp giấy: giấy bột gạo, giấy thiếc, giấy nhãn, đóng trong túi polyetylen. Các túi được xếp vào hộp các tông để có khối lượng tịnh 10 kg, hộp các tông gói bằng giấy chống ẩm. Xếp 2 hộp này vào hộp các tông lượn sóng. Sau đó đóng đai nẹp chắc chắn, bên ngoài có dán băng bảo hiểm và đóng dấu của nhà máy kẹo.

- 3.2 Kích thước hộp các tông: 475 x 210 x 140 mm;

Kích thước hộp các tông lượn sóng: 490 x 250 x 285 mm.

- 3.3 Trên mỗi hộp các tông lượn sóng có nhãn ghi: tên cơ quan giao hàng và ký hiệu của nhà máy sản xuất; tên kẹo; khối lượng tịnh; khối lượng cả bì; ngày tháng sản xuất; tên và địa chỉ cơ quan nhận hàng.

- 3.4 Các phương tiện vận chuyển kẹo phải sạch sẽ, che mưa nắng. Không vận chuyển kẹo chung với sản phẩm khác gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng kẹo.

- 3.5 Kho chứa kẹo phải sạch sẽ thoáng mát không có mùi lạ. Trong kho phải có bụi gỗ kê cách mặt đất 0,3m và cách tường 0,5m.