

ĐỒ HỘP

**Phương pháp xác định khối lượng tịnh
và tỷ lệ theo khối lượng các thành phần
trong đồ hộp**

Консервы
Определение массы
нетто и массовой доли
составных частей

Canned foods
Methods for determin-
ation of net mass and
componett parts
relationship

TCVN
4411 — 87

Có hiệu lực
từ 01-07-1988

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 165 — 64, phần III, điều 22

I. PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH KHỐI LƯỢNG TỊNH CỦA ĐỒ HỘP

1.1. Lấy mẫu theo TCVN 4409 — 87

1.2. Dụng cụ

Cân kỹ thuật có độ chính xác đến 0,1g;

Cốc thủy tinh có dung tích 500 ml;

Đũa thủy tinh hoặc đũa bằng thép không gỉ đầu dẹt;

Kẹp;

Bếp cách thủy;

Tủ sấy.

1.3. Chuẩn bị thử

Hộp được bóc nhãn hiệu, làm sạch và làm khô.

1.4. Tiến hành thử

1.4.1. Cân hộp có chứa sản phẩm rồi mở ra, đổ sản phẩm vào cốc sạch. Sau đó rửa sạch hộp, sấy khô rồi cân hộp rỗng. Nếu sản phẩm có dùng giấy lót thì lấy giấy lót ra khỏi sản phẩm và cân cùng với hộp rỗng.

1.4.2. Khi cần xác định khối lượng tịnh của sản phẩm ở trạng thái nóng thì trước khi mở hộp, cần làm nóng hộp có chứa sản phẩm bằng bếp cách thủy hoặc bằng tủ sấy. Nếu đun nóng sản phẩm đựng trong lọ thủy tinh bằng bếp cách thủy thì mức nước trong nồi phải thấp hơn nắp lọ 2cm.

1.4.3. Đối với đồ hộp rau thịt thì đun nóng ở nhiệt độ 80—85°C trong 25 — 30 phút.

1.4.4. Đối với đồ hộp mứt quả, nước quả cô đặc, sirô quả thì đun nóng ở nhiệt độ 80°C trong 60 — 90 phút.

1.4.5. Tiến hành cân với sai số không lớn hơn mức ghi trong bảng.

Khối lượng, g

Khối lượng		Sai số
	Đến 100	$\pm 0,1$
Hơn 100	đến 500	$\pm 0,5$
Hơn 500	đến 1000	$\pm 1,0$
Hơn 1000	đến 2000	$\pm 2,0$
Hơn 2000	đến 5000	$\pm 10,0$
Hơn 5000		$\pm 20,0$

Cân hộp rỗng với sai số như khi cân hộp có chứa sản phẩm.

1.5. Tính kết quả

Khối lượng tịnh (X), tính bằng g hoặc kg, theo công thức:

$$X = m - m_1,$$

trong đó:

m — khối lượng hộp có chứa sản phẩm, g hoặc kg;

m_1 — khối lượng hộp rỗng, g hoặc kg.

Chú thích: Cho phép xác định khối lượng tịnh và tỷ lệ khối lượng các thành phần trong hộp từ cùng một hộp

2. PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH TỶ LỆ THEO KHỐI LƯỢNG CÁC THÀNH PHẦN TRONG ĐỒ HỘP

2.1. Lấy mẫu theo điều 1.1.

2.2. Dụng cụ

Sử dụng các dụng cụ như điều 1.2. thêm:

Rây có kích thước lỗ 2 — 3 mm.

2.3. Chuẩn bị thử

Theo các điều 1.3, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4.

2.4. Tiến hành thử

2.4.1. Xác định riêng rẽ tỷ lệ theo khối lượng các thành phần trong từng hộp.

2.4.2. Đem cân hộp, sau đó mở ra và đổ sản phẩm lên rây đặt trên một cốc thủy tinh đã biết khối lượng. Trải đều sản phẩm lên mặt rây thành một lớp có chiều dày không quá 50 mm. Để cho chất lỏng chảy trong 5 phút. Sau đó đem cân cốc có chứa chất lỏng. Hộp đã lấy sản phẩm ra, đem rửa sạch, sấy khô và cân với sai số như điều 1.4.5.

Đối với đồ hộp có chứa một số dạng quả và rau khác nhau, tiến hành xác định tỷ lệ các thành phần, sau khi đã tách hết phần chất lỏng. Dùng kẹp hoặc thìa, cẩn thận chuyển từng thành phần từ rây vào các cốc đã biết khối lượng. Trên mặt rây chỉ còn lại thành phần chiếm phần lớn nhất trong sản phẩm. Cân riêng từng cốc với sai số như trong điều 1.4.5.

2.5. Tính kết quả

Tính tỷ lệ các thành phần theo khối lượng tịnh thực tế (X_1) hoặc theo khối lượng tịnh ghi trên nhãn (X_2), tính bằng % theo công thức:

$$X_1 = \frac{m_3}{m_2} \cdot 100,$$

$$X_2 = \frac{m_3}{m_4} \cdot 100,$$

trong đó:

m_2 — khối lượng tịnh thực tế, g hoặc kg;

m_3 — khối lượng một thành phần, g hoặc kg;

m_4 — khối lượng tịnh ghi trên nhãn hiệu, g hoặc kg.