

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 4381 - 1992

TÔM VỎ ĐÔNG LẠNH

YÊU CẦU KỸ THUẬT

HÀ NỘI - 1992

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 4381 - 1992 thay thế TCVN 4381-86;

TCVN4381 - 1992 do Ban kỹ thuật Thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học - Công nghệ và Môi trường ban hành theo Quyết định số 136/QĐ ngày 12 tháng 12 năm 1992.

TÔM VỎ ĐÔNG LẠNH

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Unpeeled frozen shrimp Specifications

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tôm tươi bỏ đầu, đông lạnh (dạng block) xuất khẩu.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Thuật ngữ và giải thích theo phụ lục.

1.2. Nguyên liệu để sản xuất tôm vỏ đông lạnh gồm các loài tôm từ nhóm I đến nhóm IV trong TCVN 4544-88, Tôm tươi - Phân loại theo giá trị sử dụng; độ tươi theo TCVN 3726-89, Tôm tươi nguyên liệu - Yêu cầu kỹ thuật.

1.3. Tôm vỏ đông lạnh được sản xuất thành 2 hạng :

- Hạng 1 : Ký hiệu A1 - I
- Hạng 2 : Ký hiệu A1 - II

1.4. Nhiệt độ trung tâm của bánh tôm không lớn hơn âm 12°C.

1.5. Trạng thái bên ngoài của bánh tôm: Lớp băng phải bằng phẳng và bao kín bề mặt bánh tôm, màu băng trắng trong hoặc trắng mờ, không cho phép có màu lạ khác. Thẻ cỡ phải đặt ở giữa mặt bên bánh tôm.

1.6. Khối lượng của mỗi bánh tôm (sau khi rã đông và để ráo nước) cho phép sai lệch không quá $\pm 2,5\%$ so với khối lượng qui định. Nhưng khối lượng trung bình của toàn bộ mẫu không thấp hơn khối lượng qui định.

1.7. Cỡ sản phẩm : tính bằng số thân tôm trên 1 cân Anh (Pound = 453,6g) theo qui định như sau :

U8, 8 - 12, 13 - 15, 16 - 20, 21 - 25, 26 - 30, 31 - 40, 41 - 50, 51 - 60, 61 - 70, 71 - 90; Riêng tôm rạo (bạc dất) có thêm cỡ 91 - 100.

1.8. Độ đồng đều của cỡ

Cho phép lẫn không quá 5% số thân tôm ở cỡ dưới kế tiếp, nhưng tổng số thân tôm trong cỡ phải đúng qui định.

1.9. Các chỉ tiêu cảm quan và vật lý của tôm vỏ đông lạnh theo qui định của bảng dưới đây :

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Hạng 1	Hạng 2
1. Hình dạng	Nguyên vẹn, không nứt đốt, tôm càng không ôm trứng.	Nguyên vẹn, tỷ lệ nứt đốt, vỡ vỏ (vết vỡ không lớn hơn 1/3 chu vi đốt) không quá 7%.
2. Màu sắc	Tự nhiên, sáng bóng.	Kém sáng bóng, tỷ lệ đen đuôi, đen viền bụng, không lớn hơn 5% số thân tôm.
3. Mùi, vị và trạng thái	Mùi đặc trưng của tôm tươi. Sau khi luộc mùi thơm, vị ngọt tự nhiên, thịt săn chắc.	Mùi đặc trưng của tôm tươi. Sau khi luộc mùi thơm, vị ngọt, thịt săn chắc, cho phép không quá 20% số thân đốt đầu hơi bỏ
4. Tạp chất lẫn trong tôm và nước tan băng	Không lẫn tạp chất, không sót đường tiêu hoá, tuyến sinh dục.	
5. Tạp chất lạ	Không cho phép	

1.10. Chỉ tiêu vi sinh của tôm vỏ đông lạnh theo TCVN 5289-1992.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Thử các chỉ tiêu vật lý và cảm quan theo TCVN 2068-86, Thủy sản đông lạnh - Phương pháp thử.

2.2. Thử các chỉ tiêu vi sinh theo TCVN 5287-90 và TCVN 4830-89 (ISO 6888-1983) cho riêng chỉ tiêu staphylococcus aureus.

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

3.1. Mỗi bánh tôm đông lạnh được bao gói bằng một túi PE sau đó bỏ vào hộp giấy, sáu hộp cùng chủng loại, kích cỡ, hạng được xếp trong thùng các ton, đai nẹp: 2 ngang, 2 dọc. Thùng carton bao gói tôm đông lạnh phải đạt chất lượng qui định trong tiêu chuẩn TCVN 5512-1991.

3.2. Phương pháp ghi nhãn trên thẻ cở, hộp giấy, thùng cacton theo TCVN 2643-88. Nội dung của nhãn phải thống nhất với sản phẩm bên trong.

3.3. Tôm vỏ đông lạnh phải được vận chuyển trong các phương tiện có máy lạnh đảm bảo nhiệt độ bảo quản không lớn hơn âm 18°C .

3.4. Tôm vỏ đông lạnh phải được bảo quản trong kho lạnh với nhiệt độ không lớn hơn âm 18°C , thời gian bảo quản không quá 3 tháng.

THUẬT NGỮ VÀ GIẢI THÍCH ĐƯỢC SỬ DỤNG
TRONG KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG TÔM ĐÔNG LẠNH

Thuật ngữ	Thuật ngữ đồng nghĩa (không nên dùng)	Định nghĩa hoặc giải thích
1	2	3
1. Tươi tự nhiên	Tươi	Các biểu hiện về màu sắc, mùi, vị, cơ cấu thịt phản ánh thủy sản hoàn toàn tươi tốt.
2. Kém tươi	Ướt nhẹ	Các biểu hiện về màu, mùi, vị, cơ cấu thịt kém hơn tôm tươi tự nhiên, thể hiện sản phẩm bị phân huỷ ở mức độ nhẹ.
3. Ướt		Sản phẩm bị biến màu rõ rệt, mùi khai, thịt kém ngọt, nhưng vẫn sử dụng làm thực phẩm
4. Hư hỏng	Thối	Sản phẩm đã bị phân huỷ rõ rệt, không sử dụng làm thực phẩm cho người được.
5. Màu tự nhiên	Màu đặc trưng	Màu của sản phẩm hoàn toàn giống màu của nó lúc đang sống.
6. Biến màu	Đổi màu	Sự thay đổi màu sắc của sản phẩm do bị giảm độ tươi.
7. Đốm đen	Chấm đen	Chấm đen xuất hiện trên vỏ hoặc thịt tôm, do tác động của quá trình diễn biến sinh hóa.
8. Vết đen		Đốm đen phát triển lan rộng.
9. Long đầu	Đầu lỏng	Màng liên kết giữa đầu và thân đã rách. cằm thân tôm nằm ngang, đầu không ở vị trí bình thường cùng với thân tôm.
10. Rụng đầu	Gãy đầu	Đầu đã rời khỏi thân.

1	2	3
11. Dẫn đốt		Khoảng cách phần vỏ giữa 2 đốt dẫn xa nhau, thấy rõ màng trắng nhưng chưa rách
12. Nứt đốt	Rách màng đốt	Màng liên kết vỏ giữa 2 đốt bị rách, có thể nhìn thấy thịt bên trong.
13. Đứt đuôi		Tôm bị mất đốt thứ 6 (đốt đuôi)
14. Vỡ vỏ	Bể vỏ	Tôm có phần mảnh vỏ bị tách khỏi thân do tác động cơ học.
15. Sứt vỏ	Sứt đốt, bong vỏ	Vỏ bong khỏi màng thịt, nước lỏng vào giữa lớp vỏ và thịt, có thể rút thịt tôm ra dễ dàng.
16. Thịt săn chắc	Thịt đàn hồi	Cơ cấu thịt tươi tốt, không có biểu hiện bị phân huỷ, dùng tay bóp nhẹ, thả ra thịt trở lại trạng thái ban đầu.
17. Thịt hơi bở	Thịt mềm	Do bị phân huỷ, cơ cấu thịt không còn ở dạng sợi, dùng tay bóp nhẹ thịt rời ra dưới dạng hạt.
18. Đồng nhất	Độ đồng đều	Sự giống nhau về màu sắc tự nhiên, độ lớn (khối lượng) cá thể ở cùng một hạng chất lượng
19. Cháy lạnh	Bỏng lạnh	Phần sản phẩm bị mất nước, do không có lớp băng bảo vệ.
20. Mất nước do lạnh	Thăng hoa	Nước trong cơ thịt tôm bị bay hơi trong lạnh môi trường lạnh.
21. Khô xác	Dai khô	Thịt dai nhưng không ngọt do mất nước
22. Tạp chất		Vật không phải sản phẩm lẫn trong sản phẩm.
23. Tạp chất lạ	Vật lạ	Tạp chất không phải là phế liệu của sản phẩm như cát, rác, trấu...