TCVN **TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

TCVN 6389:2017
CODEX STAN 90-1981, REVISED 1995 WITH AMENDMENT 2013

Xuất bản lần 3

THỊT CUA, GHẸ ĐÓNG HỘP

Canned crab meat

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu

TCVN 6389:2017 thay thế TCVN 6389:2003

TCVN 6389:2017 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 90-1981, soát xét 1995 và sửa đổi 2013;

TCVN 6389:2017 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F11 *Thủy sản và sản phẩm thủy sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Thịt cua, ghẹ đóng hộp

Canned crab meat

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho thịt cua, ghẹ đóng hộp.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm khi khối lượng thịt cua, ghẹ nhỏ hơn 50 % khối lượng tịnh của sản phẩm.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Thịt cua, ghẹ đóng hộp (canned crarb meat)

Sản phẩm được chế biến riêng biệt hoặc hỗn hợp từ thịt của chân, càng, thân của một số loài cua, ghẹ ăn được thuộc bộ phụ *Brachyura* của bộ Decapoda và tất cả các loài của họ *Lithodidae*.

2.2 Định nghĩa quá trình

Thịt cua, ghẹ được đóng trong các hộp ghép mí kín và được xử lý đủ để đảm bảo vô trùng thương mại.

2.3 Trình bày

Cho phép trình bày sản phẩm với điều kiện:

i) đáp ứng tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn này và

ii) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh lừa dối hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

3 Thành phần cơ bản và yêu cầu chất lượng

3.1 Thịt cua, ghẹ

Thịt cua, ghẹ dùng để đóng hộp phải được chế biến từ cua, ghẹ thuộc các loài xác định trong 2.1, cua, ghẹ phải tươi sống cho tới trước khi bắt đầu chế biến và chất lượng phải thích hợp để dùng cho người.

3.2 Các thành phần khác

Môi trường đóng hộp và tất cả các thành phần khác được sử dụng phải đạt chất lượng làm thực phẩm và phù hợp với tất cả các tiêu chuẩn tương ứng.

3.3 Sản phẩm cuối cùng

Sản phẩm được coi là đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi các lô hàng được kiểm tra phù hợp với Điều 9, đáp ứng được các yêu cầu trong Điều 8. Các sản phẩm phải được kiểm tra bằng các phương pháp qui định trong Điều 7.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các phụ gia thực phẩm sau đây:

Phụ gia	**Mức tối đa trong sản phẩm cuối cùng**
Chất điều chỉnh độ axit	
330 Axit xitric	GMP (thực hành sản xuất tốt)
338 Axit octhophosphoric	10 mg/kg tính theo phospho dioxit (P_2O_5) đơn lẻ hoặc kết hợp (bao gồm cả phosphat tự nhiên)
450 Dinatri phosphat	
Tác nhân chelat hoá	
385 Canxi dinatri EDTA	250 mg/kg
Chất điều vị	
621 Monosodium (mì chính)	GMP

5 Vệ sinh

5.1 Các sản phẩm được đề cập trong tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản thích hợp của TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN 7265:2015 (CAC/RCP 52-2003, Revised 2011 with Amendment 2013) *Quy phạm thực hành đối với thuỷ sản và sản phẩm thuỷ sản*, TCVN 5542:2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hóa*, các quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan và các quy phạm thực hành khác.

5.2 Các sản phẩm phải tuân thủ theo tiêu chí vi sinh vật được thiết lập trong TCVN 9632:2016 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm.*

6 Ghi nhãn

Ngoài các điều khoản trong TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985 with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, còn phải áp dụng các điều khoản sau đây;

6.1 Tên sản phẩm

6.1.1 Tên sản phẩm phải là "cua/ghẹ" hoặc "thịt cua/thịt ghẹ".

6.1.2 Ngoài ra, nhãn phải bao gồm cả các thuật ngữ mô tả khác để tránh lừa dối hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

7 Lấy mẫu, kiểm tra và phân tích

7.1 Lấy mẫu

i) Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra sản phẩm cuối cùng được quy định trong 3.3, phải phù hợp với phương án lấy mẫu thích hợp trong CAC/GL 50-2004 *General guideline on sampling* với AQL = 6,5.

ii) Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra khối lượng tịnh và khối lượng ráo nước phải được tiến hành theo phương án lấy mẫu thích hợp.

7.2 Kiểm tra cảm quan và vật lý

Mẫu được lấy để kiểm tra cảm quan và vật lý phải do người đã qua đào tạo về kiểm tra đánh giá thực hiện theo Phụ lục A và TCVN 11045:2015 (CAC/GL 31-1999) *Hướng dẫn đánh giá cảm quan tại phòng thử nghiệm đối với cá và động vật có vỏ.*

7.3 Xác định khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo trình tự sau:

i) Cân hộp chưa mở.

ii) Mở hộp và lấy sản phẩm ra.

iii) Cân hộp rỗng (kể cả nắp) sau khi đã lấy ra hết chất lỏng và thịt cua, ghẹ bám dính.

iv) Khối lượng tịnh là hiệu của khối lượng hộp chưa mở và khối lượng hộp rỗng.

7.4 Xác định khối lượng ráo nước

Khối lượng ráo nước của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo trình tự sau:

i) Duy trì hộp ở nhiệt độ khoảng từ 20 °C đến 30 °C ít nhất là 12 h trước khi kiểm tra.

ii) Mở và nghiêng hộp để đổ lượng chứa trong hộp lên rây tròn đã biết trước khối lượng, rây có mắt lưới vuông kích thước 2,8 mm x 2,8 mm.

iii) Nghiêng rây một góc khoảng từ 17 ° đến 20 ° và để cho thịt cua, ghẹ ráo nước trong vòng 2 min, tính từ khi đổ sản phẩm lên rây.

iv) Cân rây đựng thịt cua, ghẹ đã ráo nước.

v) Khối lượng của thịt cua, ghẹ ráo nước thu được bằng cách lấy khối lượng của rây đựng thịt cua, ghẹ ráo nước trừ đi khối lượng của rây.

8 Xác định khuyết tật

Đơn vị mẫu bị coi là có khuyết tật khi thấy có bất kỳ các tính chất sau:

8.1 Tạp chất lạ

Sự có mặt của chất bất kỳ có trong đơn vị mẫu mà không có nguồn gốc từ thịt cua, ghẹ, nhưng không gây hại cho sức khoẻ con người và dễ dàng phát hiện được bằng bất kỳ phương pháp nào, kể cả phương pháp khuếch đại, chứng tỏ không phù hợp với thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt.

8.2 Mùi/hương

Nếu mẫu có mùi hoặc hương khó chịu và dễ nhận thấy chứng tỏ mẫu bị phân hủy hoặc ôi dầu.

8.3 Cấu trúc

i) Thịt quá nhão không đặc trưng cho loài; hoặc

ii) Thịt quá cứng không đặc trưng cho loài.

8.4 Sự biến màu

Mẫu biến màu rõ do bị phân huỷ hoặc ôi dầu hoặc lớn hơn 5 % khối lượng thịt cua, ghẹ ráo nước bị biến màu xanh, xám, đen hoặc lớn hơn 5 % khối lượng thịt cua, ghẹ ráo nước bị biến thành màu đen do sulfua hoá.

8.5 Chất không mong muốn

Đơn vị mẫu có các tinh thể "struvit" có chiều dài lớn hơn 5 mm.

9 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi:

i) tổng số khuyết tật xác định theo Điều 8 không được vượt qua số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp trong CAC/GL 50-2004 với AQL = 6,5;

ii) tổng số các đơn vị mẫu không thoả mãn qui định trong 2.3, không được vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp trong CAC/GL 50-2004 với AQL = 6,5;

iii) khối lượng tịnh trung bình và khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các đơn vị mẫu kiểm tra không được nhỏ hơn khối lượng được công bố trên nhãn và khối lượng của hộp riêng lẻ bất kỳ cũng không được thiếu hụt vô lý;

iv) yêu cầu về phụ gia thực phẩm, vệ sinh và ghi nhãn phải đáp ứng các Điều 4, 5 và 6.

Phụ lục A

(Qui định)

Kiểm tra cảm quan và vật lý

A.1 Tiến hành kiểm tra bên ngoài của hộp để phát hiện khuyết tật về độ nguyên vẹn của hộp hoặc của hai đáy hộp là những chỗ có thể bị biến dạng bề ngoài.

A.2 Mở hộp và tiến hành xác định khối lượng theo các quy trình được qui định trong 7.3 và 7.4.

A.3 Kiểm tra sự biến màu, tạp chất lạ và chất không mong muốn của sản phẩm.

A.4 Đánh giá mùi, vị và cấu trúc theo TCVN 11045:2015 (CAC/GL 31-1999).