



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

**ĐƯỜNG TINH LUYỆN  
VÀ  
ĐƯỜNG CÁT TRẮNG**

TCVN 1695 - 87 ÷ TCVN 1696 - 87

HÀ NỘI

*Cơ quan biên soạn TCVN 1695 – 87 :*

Liên hiệp các xí nghiệp  
Công nông nghiệp mía đường I  
Bộ Công nghiệp thực phẩm

*Cơ quan biên soạn TCVN 1696 -- 87 :*

Cục kiểm nghiệm hàng hóa  
Bộ Ngoại thương

*Cơ quan đề nghị ban hành :*

Bộ Công nghiệp thực phẩm  
Bộ Ngoại thương

*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 43/QĐ ngày 11 tháng 2 năm 1987.

<p><b>ĐƯỜNG TINH LUYỆN VÀ ĐƯỜNG CÁT TRẮNG</b></p> <p>Yêu cầu kỹ thuật</p>		<p><b>TCVN 1695-87</b></p>
<p>Сахар — Рefined сахар песок техниче- ские Требования</p>	<p>Refined and White Sugar Specification</p>	<p>Có hiệu lực từ 1-1-1988</p>

Tiêu chuẩn này được ban hành để thay thế cho TCVN 1695-75.

## 1. PHÂN LOẠI

1.1. Đường tinh luyện

1.2. Đường cát trắng

- Đường cát trắng thượng hạng;
- Đường cát trắng hạng 1;
- Đường cát trắng hạng 2.

## 2. YÊU CẦU KỸ THUẬT

2.1. Các chỉ tiêu cảm quan của đường tinh luyện và đường cát trắng phải phù hợp với yêu cầu quy định trong bảng 1

2.2. Các chỉ tiêu hóa — lý của đường tinh luyện và đường cát trắng phải phù hợp với các mức quy định trong bảng 2

## 3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Theo TCVN 1696 — 87

## 4. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

4.1. Bao gói

Đường tinh luyện và đường cát trắng được chứa trong bao đay (theo TCVN 203-66, bên trong bao đay có thêm túi PE dán

kin. Miếng bao đay được máy băng loại chỉ bền, trường hợp khâu tay phải khâu theo hình chữ «X», khoảng cách giữa các mũi khâu khoảng 0,6 cm.

Bảng 1

Loại  Chỉ tiêu	Đường tinh luyện	Đường cát trắng		
		Thượng hạng	Hạng 1	Hạng 2
Ngoại hình	Tinh thể trong dỏ, đồng đều, toi k ò không vón cục.			
Mùi vị	Tinh thể đường, cũng như dung dịch đường trong nước cất có vị ngọt, không có mùi lạ, vị lạ.			
Màu sắc	Tất cả tinh thể đều trắng óng ánh Khi pha trong nước cất, dung dịch đường trong suốt	Tất cả tinh thể đều trắng sáng Khi pha trong nước cất, dung dịch đường trong	Tất cả tinh thể đều trắng Khi pha trong nước cất dung dịch khá trong	Tinh thể có màu trắng ngà nbung không được lẫn hạt có màu sẫm hơn Khi pha trong nước cất, dung dịch đường trong dỏi trong.

Đường được chứa trong các bao với khối lượng tịnh 50 kg, 80 kg hoặc 100 kg.

## 1.2. Ghi nhãn

Trên mỗi bao đường phải có nhãn in sẵn hoặc đính kèm theo ghi rõ:

Bảng 2

Loại Chỉ tiêu	Đường tinh luyện	Đường cắt trắng		
		Thượng Hạng	Hạng 1	Hạng 2
1. Hàm lượng Saccarosa tính bằng % chất khô không nhỏ hơn.	99,80	99,75	99,62	99,18
2. Độ ẩm, tính bằng % khối lượng, không lớn hơn	0,55	0,55	0,07	0,08
3. Hàm lượng đường khử, tính bằng % khối lượng, không lớn hơn	0,03	0,05	0,10	0,13
4. Hàm lượng tro, tính bằng % khối lượng, không lớn hơn	0,03	0,05	0,07	0,10
5. Độ màu, tính bằng độ Stame (°SD), không lớn hơn.	1,2	1,4	2,5	5,0

- Tên cơ quan quản lý cấp trên;
- Tên cơ sở sản xuất;
- Tên sản phẩm và hạng chất lượng;
- Khối lượng tịnh;
- Khối lượng cả bì;
- Ký hiệu và số hiệu của tiêu chuẩn này;
- Ngày, tháng, năm sản xuất.

### 4.3. Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển đường phải đảm bảo khô sạch, vệ sinh, tránh được mưa nắng, không gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm. Khi bốc dỡ đường phải tránh mưa, nơi bốc dỡ đường phải đảm bảo khô ráo, hợp vệ sinh. Khi bốc dỡ không được quăng quật để tránh vỡ bao.

### 4.4. Bảo quản

Kho bảo quản đường phải đảm bảo khô ráo, sạch sẽ, thông gió. Trong kho không được xếp đường chung với các sản phẩm khác.

Trong kho, các bao đường được xếp trên bục gỗ hoặc xi măng cách mặt đất tối thiểu 0,4 m, cách tường 0,5 m.

Độ ẩm tương đối của không khí trong kho bảo quản không quá 70%.

---