

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5539-1991
(ST SEV 1390-78)

SỮA ĐẶC CÓ ĐƯỜNG
Yêu cầu kỹ thuật

HÀ NỘI-1991

TCVN 5539-1991 phù hợp với ST SEV 1390-78.

TCVN 5539-1991 do Hội Tiêu chuẩn Việt nam biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 654/QĐ ngày 30 tháng 10 năm 1991.

SỮA ĐẶC CÓ ĐƯỜNG
Yêu cầu kỹ thuật

Sweetened condensed milk, Specifications

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sữa đặc có đường chế biến từ sữa bò đã thanh trùng bằng cách cho bay hơi một phần nước ở áp suất thấp cho thêm đường và qui định các yêu cầu kỹ thuật.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ST SEV 1390-78

1. Nguyên liệu và vật liệu phụ

- 1.1. Sữa bò đã thanh trùng;
- 1.2. Đường tinh chế;
- 1.3. Nước uống;
- 1.4. Lactoza;

1.5. Chất ổn định - Muối natri, kali và canxi của axit clohydric axit xitric, axit orthophosphoric trong giới hạn lớn nhất là 0,2% khối lượng với từng chất riêng và 0,3% khối lượng với hỗn hợp, được biểu thị bằng lượng chất khan ở sản phẩm cuối cùng. Độ tinh khiết của các chất ổn định phải tương ứng với các yêu cầu của sản xuất thực phẩm.

2. Yêu cầu kỹ thuật

2.1. Sữa đặc có đường được sản xuất cùng một chất lượng dưới hai dạng sản phẩm công nghiệp:

2.1.1. Sữa đặc có đường để sử dụng trực tiếp (trong bao bì bán lẻ).

2.1.2. Sữa đặc có đường dùng trong chế biến công nghiệp (trong bao bì bán buôn).

2.2. Các chỉ tiêu cảm quan phải phù hợp với các yêu cầu cho trong bảng 1.

| Tên chỉ tiêu | Đặc trưng |
|---------------|--|
| 1. Màu sắc | Từ màu kem nhạt đến màu kem, đồng nhất trong toàn bộ lượng sữa. |
| 2. trạng thái | Sau khi khuấy đều, toàn bộ lượng sữa có trạng thái đồng nhất, hơi sệt (dễ chảy) không vón cục. Cho phép có hạt nhỏ trên lưới và cặn không đáng kể. |
| 3. Mùi, vị | Có vị ngọt đặc trưng của sữa đặc có đường. Không có mùi và vị lạ. |

2.3. Các chỉ tiêu hóa lý phải phù hợp với các yêu cầu trong bảng 2.

Bảng 2

| Tên chỉ tiêu | Mức |
|---|------|
| 1. Hàm lượng chất khô của sữa, tính bằng % khối lượng, không nhỏ hơn. | 28,0 |
| 2. Hàm lượng chất béo tính bằng % khối lượng không nhỏ hơn. | 8,0 |
| 3. Độ axit, không lớn hơn | |
| Số ml NaOH 0,25 N/100g sản phẩm | 20,0 |
| Số ml NaOH 0,1 N/100g sản phẩm | 50,0 |

2.4. Cho phép hàm lượng kim loại nặng ở mức không ảnh hưởng tới sức khỏe con người nhưng không được lớn hơn lượng bình thường trong công nghệ.

2.5. Các chỉ tiêu vi sinh phải phù hợp với các yêu cầu trong bảng 3.

Bảng 3

| Tên chỉ tiêu | Mức cho sữa | |
|---------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| | Tiêu dùng trực tiếp | Chế biến công nghiệp |
| 1. Tổng số vi sinh vật trong 1g | 100 000 | 250 000 |
| 2. Vi khuẩn trong đường ruột. | Không được có trong 0,1g | Không được có trong 0,01g |

2.6. Khi áp dụng các phương pháp lấy mẫu, chuẩn bị và phân tích mẫu, sản phẩm không được chứa vi khuẩn gây bệnh và chất độc có nguồn gốc vi khuẩn có hại đến sức khỏe con người.

3. Phương pháp thử

3.1. Xác định hàm lượng chất khô và hàm lượng theo TCVN 5533-1991 (ST SEV 735-77).

3.2. Xác định hàm lượng chất béo theo qui định hiện hành.

3.3. Xác định hàm lượng sacaroza theo TCVN 5535-1991 (ST SEV 823-77).

3.4. Xác định độ axit chuẩn độ theo TCVN 5448-1991 (ST SEV 736-77).

3.5. Phương pháp thử vi sinh theo qui định hiện hành.

4. Ký hiệu, bao gói, bảo quản, vận chuyển.

4.1. Ký hiệu theo các qui định hiện hành.

4.2. Bao gói, bảo quản, vận chuyển theo TCVN 5541-1991 (ST SEV 1393-78).