

**TCVN 4380:1992**

**TÔM THỊT ĐÔNG LẠNH – YÊU CẦU KỸ THUẬT**

*Peeled frozen shrimp specifications*

**Lời nói đầu**

TCVN 4380:1992 thay thế TCVN 4380:1986;

TCVN 4380:1992 do Ban kỹ thuật Thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Ủy ban Khoa học Nhà nước (nay là Bộ Khoa học và Công nghệ) ban hành;

Tiêu chuẩn này được chuyển đổi năm 2008 từ Tiêu chuẩn Việt Nam cùng số hiệu thành Tiêu chuẩn Quốc gia theo quy định tại khoản 1 Điều 69 của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật và điểm a khoản 1 Điều 6 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 1/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.

## Tôm thịt đông lạnh – Yêu cầu kỹ thuật

### *Peeled frozen shrimp specifications*

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

#### 1 Yêu cầu kỹ thuật

1.1 Thuật ngữ và giải thích theo TCVN 4381:1992 (Phụ lục).

1.2 Nguyên liệu để sản xuất tôm thịt đông lạnh gồm các loài tôm từ nhóm I đến nhóm IV trong TCVN 4544:1988, Tôm tươi - Phân loại theo giá trị sử dụng; Độ tươi theo TCVN 3726:1989, Tôm tươi nguyên liệu - Yêu cầu kỹ thuật.

1.3 Tôm thịt đông lạnh được sản xuất thành 2 hạng:

- Hạng 1: Ký hiệu A2 - I;

- Hạng 2: Ký hiệu A2 - 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  $\pm 2,5\%$  so với khối lượng qui định. Nhưng khối lượng trung bình của toàn bộ mẫu không được dưới khối lượng qui định.

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

U 8,8 - 12, 13 - 15, 16 - 20, 21 - 25, 26 - 30, 31 - 40, 41 - 50, 51 - 60, 61 - 70, 71 - 90, 91 - 120, 121 - 200, 201 - 300, 301 - 500 và tôm thịt vụn.

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 thịt đông lạnh theo quy định trong bảng dưới đây:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Hạng 1	Hạng 2
1 Hình dạng	Thân tôm còn đủ 6 đốt, cho phép đứt đốt đuôi không quá 5 % số tôm. Các cỡ từ U8 đến 71/90 phải xẻ lưng lấy sạch đường tiêu hoá, tuyến sinh dục.	
2 Màu sắc	Thịt tôm có màu tự nhiên của tôm tươi. Không có đốm đen. Tôm càng cho phép có màng trắng mỏng.	Như tôm thịt hạng 1, cho phép biến hồng hoặc trắng bạc không quá 10 % số thân tôm có đốm đen.
3 Mùi, vị và trạng thái	Mùi đặc trưng của thịt tôm tươi, thịt săn chắc. Sau khi luộc thịt săn chắc mùi thơm đặc trưng, vị ngọt nước luộc trong.	Mùi đặc trưng, thịt kém săn chắc. Sau khi luộc thoảng mùi khai, đầu hơi bở, những đốt sau sẽ nước luộc hơi đục.
4. Tạp chất lẫn trong tôm và nước rửa bằng tính bằng số mảnh trong 1 bánh (block) không quá	5	7
5. Tạp chất lạ	Không cho phép	

1.10 Các chỉ tiêu vi sinh vật của tôm thịt theo TCVN 5289:1992.

## 2 Phương pháp thử

2.1 Thử các chỉ tiêu vật lý và cảm quan theo TCVN 2068:1986, Thủy sản đông lạnh – Phương pháp thử.

2.2 Thử các chỉ tiêu vi sinh theo TCVN 5287:1990 và TCVN 4830:1989 (ISO 6888:1983) cho chỉ tiêu *Staphylococcus aureus*.

## 3 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

3.1 Mỗi bánh tôm thịt phải được cho vào một túi PE, hàn kín miệng. Sáu bánh tôm cùng cỡ kích cỡ, hàng được xếp trong một thùng carton có đai hẹp: 2 ngang, 2 dọc. Thùng carton phải được chất lượng theo quy định trong TCVN 5512:1991.

3.2 Phương pháp trình bày, nhãn hiệu trên thẻ cỡ, trên thùng carton theo TCVN 2643:1978. Nội dung của nhãn trên thẻ cỡ và thùng carton phải thống nhất với sản phẩm bên trong.

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

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