

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5836 - 1994

**TÔM THỊT LUỘC CHÍN
ĐÔNG LẠNH XUẤT KHẨU**

HÀ NỘI - 1994

Lời nói đầu

TCVN 5836-1994 được xây dựng trên cơ sở xử lý tổng hợp các tiêu chuẩn cơ sở của các doanh nghiệp chế biến thủy sản đông lạnh và các phụ kiện kỹ thuật của hợp đồng với khách hàng nước ngoài;

TCVN 5836-1994 do Ban kỹ thuật Thủy sản biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

TÔM THỊT LUỘC CHÍN ĐÔNG LẠNH XUẤT KHẨU

*Frozen peeled and cooked
shrimp for export*

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các doanh nghiệp chế biến sản phẩm thủy sản xuất khẩu có giá trị gia tăng.

1 Nguyên liệu

Nguyên liệu dùng để chế biến tôm thịt luộc chín đông lạnh bao gồm các loại tôm sắt, tôm chì, tôm rảo, (bạc đất), tôm nghê (bạc nghê), tôm thẻ, tôm sú và tôm bông. Chất lượng nguyên liệu phải đạt hạng 1 của TCVN 3726 - 89.

2 Thuật ngữ và giải thích

Theo qui định của TCVN 4381 - 1992.

3 Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Tôm thịt luộc chín đông lạnh xuất khẩu được sản xuất thành các dạng sản phẩm sau:

- Tôm thịt luộc chín đông lạnh dạng block;
- Tôm thịt luộc chín đông lạnh dạng sơmi block;
- Tôm thịt luộc chín đông lạnh dạng IQF.

3.2 Tôm thịt luộc chín đông lạnh phải được chế biến tại các doanh nghiệp chế biến thủy sản đạt yêu cầu về điều kiện sản xuất hàng thủy sản chín xuất khẩu do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

3.3 Tôm thịt luộc chín đông lạnh được sản xuất theo các cỡ tính bằng số thân tôm trên 1 cân Anh (1 pound = 453,6g) như sau:

2/4, 4/6, 6/8, 8/12, 13/15, 16/20, 21/25, 26/30, 31/40, 41/50, 51/60, 61/70, 71/90, 91/120, 120/200, 200/300, 300/500, 500/800, BM.

3.4 Thời gian làm đông lạnh không quá 4h, nhiệt độ trung tâm sản phẩm không lớn hơn - 18°C.

3.5 Trạng thái sản phẩm sau khi cấp đông, mạ băng theo qui định trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu		
	Dạng block	Dạng sômi block	Dạng IQF
1. Trạng thái bên ngoài	block tôm phải nguyên vẹn, lớp băng phải phẳng, nhẵn và phủ kín hoàn toàn sản phẩm	Block tôm phải nguyên vẹn, sau khi mạ băng lớp băng phải bao kín toàn bộ sản phẩm	Thân tôm phải nguyên vẹn và hoàn toàn tách rời nhau. Lớp băng mạ phải bóng nhẵn và phủ kín toàn bộ thân tôm
2. Nhiệt độ trung tâm sản phẩm, không lớn hơn	Âm : 18°C		

3.6 Khối lượng tịnh:

Khối lượng trung bình của mỗi thân tôm không vượt ra ngoài giới hạn khối lượng thân tôm của cỡ.

Khối lượng tịnh của đơn vị sản phẩm sau khi rã đông và để ráo nước cho phép sai số $\pm 2,5\%$ so với khối lượng qui định nhưng khối lượng trung bình của toàn bộ mẫu kiểm phải đạt khối lượng quy định cho mỗi loại đơn vị bao gói sản phẩm.

3.7 Các chỉ tiêu cảm quan của tôm thịt luộc chín đông lạnh phải theo đúng qui định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Yêu cầu (chung cho các dạng)
1. Trạng thái	Thân tôm nguyên vẹn, tỷ lệ đứt đốt đuôi không vượt quá 5%; cỡ tôm U8 đến 71/90 phải được rút đường tiêu hóa (không xẻ lưng), riêng tôm thịt vụn cho phép thân tôm không nguyên vẹn, nhưng không dập nát. Thịt ở trung tâm mỗi thân tôm phải có màu trắng đục và cơ cấu săn chắc của thịt tôm vừa chín tới.
2. Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của thịt tôm tươi luộc chín
3. Mùi, vị và cơ cấu thịt	Mùi thơm, vị ngọt, thịt săn chắc, đốt đầu không bỏ
4. Tạp chất	Không cho phép
5. Hóa chất và chất phụ gia	Theo đúng qui định về sử dụng hóa chất, chất phụ gia, phẩm màu của cơ quan có thẩm quyền và phụ lục hợp đồng với khách hàng

4 Yêu cầu vi sinh vật

Sản phẩm tôm thịt luộc chín đông lạnh phải đạt được các chỉ tiêu vi sinh vật theo qui định trong bảng 3.

Bảng 3

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, tính bằng tế bào/g, không lớn hơn:	100.000
2. Coliforms, tính bằng tế bào/g không lớn hơn	50
3. Staphylococcus aureus, trong 1g sản phẩm	Không cho phép
4. E-coli trong 1g sản phẩm	Không cho phép
5. Salmonella trong 25g sản phẩm	Không cho phép
6. Shigella trong 25g sản phẩm	Không cho phép
7. Vibrio cholera trong 25g sản phẩm	Không cho phép

5 Phương pháp thử

Thử cảm quan, vật lý theo TCVN 5277-90.

Thử vi sinh vật theo TCVN 5287-1994.

6 Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản

6.1 Sản phẩm tôm luộc chín đông lạnh được bao gói theo qui phạm sản xuất do cơ quan có thẩm quyền ban hành và yêu cầu của khách hàng.

6.2 Ghi nhãn

Theo TCVN 2643-88.

6.3 Vận chuyển và bảo quản

Tôm thịt luộc chín đông lạnh phải được vận chuyển trong các phương tiện có máy lạnh đảm bảo nhiệt độ bảo quản không lớn hơn âm 25°C.

Tôm thịt luộc chín đông lạnh phải được bảo quản riêng biệt trong kho lạnh với nhiệt độ không lớn hơn âm 25°C.