

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5908 - 1995

KẸO

YÊU CẦU KỸ THUẬT

HÀ NỘI - 1995

KẸO

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Sweet - Specifications

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại kẹo cứng có nhân, kẹo mềm hoa quả và kẹo dẻo được sản xuất từ đường cát trắng, mật, tinh bột gluco và một số phụ gia thực phẩm

2 Yêu cầu kỹ thuật

2.1 Các nguyên liệu để sản xuất kẹo đạt các yêu cầu vệ sinh của Bộ y tế.

Bột mỳ : theo TCVN 4359 - 86.

Đường tinh luyện và đường cát trắng : theo TCVN 1695 - 87.

Phẩm màu để sản xuất kẹo: theo quy định của Bộ y tế.

2.2 Kẹo được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

2.3 Các chỉ tiêu lý hoá được quy định ở bảng 1

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Mức		
	Kẹo cứng có nhân	Kẹo mềm hoa quả	Kẹo dẻo
1. Độ ẩm, %	2 ÷ 3	6,5 ÷ 8,0	10 ÷ 12
2. Hàm lượng đường khử (glucoza), %	Vỏ : 15 ÷ 18 Nhân: 25 ÷ 30	18 ÷ 125	35 ÷ 45
3. Hàm lượng đường toàn phần (sacaroza), %, không nhỏ hơn.	40	40	40
4. Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%, %, không lớn hơn	0,1	0,1	0,1

Chú thích: Đối với kẹo cứng có nhân, chỉ xác định độ ẩm ở vỏ

2.4 Các chỉ tiêu cảm quan của kẹo theo bảng 2

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu		
	Kẹo cứng có nhân	Kẹo mềm hoa quả	Kẹo dẻo
1. Hình dạng bên ngoài	Viên kẹo có hình nguyên vẹn không bị biến dạng, nhân không bị chảy ra ngoài vỏ kẹo. Trong cùng một gói kẹo các viên tương đối đồng đều	Viên kẹo có hình nguyên vẹn không bị biến dạng. Trong một gói kích thước các viên tương đối đồng đều	Viên kẹo có hình nguyên vẹn không bị biến dạng, trên mỗi viên kẹo được tẩm đều bột áo. Trong cùng một gói kích thước các viên kẹo tương đối đồng đều
2. Mùi vị	Thơm, đặc trưng theo tên gọi của nhân (dứa, cà phê, cam...)	Thơm đặc trưng theo tên gọi	Thơm, đặc trưng, vị ngọt thanh.
3. Trạng thái	Vỏ: cứng giòn, không dính răng Nhân: đặc sánh	Mềm mịn đều, không bị hơi đường	Dẻo, mềm, hơi dai, không dính răng.
4. Màu sắc	Vỏ: màu vàng trong Nhân: có màu đặc trưng theo tên gọi của loại kẹo	Màu đặc trưng theo tên gọi	Kẹo trong, có màu sắc đặc trưng cho từng loại
5. Tạp chất lạ	không có	Không có	Không có

2.5 Các chỉ tiêu vệ sinh:

- Vi khuẩn gây bệnh: không được có
- Nấm mốc sinh độc tố: không được có
- E coli: không được có
- Cl ferpringens : không được có
- Tổng số vi khuẩn hiếu khí, con/g: không lớn hơn 5.10^3
- Coli forms, con/g: không lớn hơn 10^2
- Tổng số nấm men, con/g: không lớn hơn 10^2

2.6 Chất ngọt tổng hợp: không được có.

Nếu sử dụng chất ngọt tổng hợp thì phải được sự đồng ý của Bộ y tế nhưng trên nhãn phải ghi rõ hàm lượng chất ngọt tổng hợp đã sử dụng trong kẹo.

3 Phương pháp thử

3.1 Phương pháp lấy mẫu theo TCVN 4067 - 85.

3.2 Phương pháp xác định khối lượng tịnh, kích thước, các chỉ tiêu cảm quan và khối lượng nhân của sản phẩm;

Theo TCVN 4068 - 85.

3.3 Phương pháp xác định độ ẩm: theo TCVN 4069 - 85

Riêng đối với kẹo dẻo, khi lấy mẫu phải sấy trong tủ sấy chân không. Độ chân không từ 600 ÷ 650 mmHg;

Nhiệt độ sấy: $100^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$;

Thời gian sấy: lần thứ nhất là 3 giờ sau đó tiếp tục sấy đến khối lượng không đổi.

Các bước tiếp theo, quy định trong TCVN 4069 - 85.

3.4 Phương pháp xác định hàm lượng đường khử (glucoza): theo TCVN 4075 - 85

3.5 Phương pháp xác định hàm lượng đường toàn phần (saccaroza): theo TCVN 4074 - 85.

3.6 Phương pháp xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric HCl 10%: theo TCVN 4071 -85.

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

4.1 Viên kẹo phải được bao gói trong các lớp giấy có khả năng chống ẩm tốt.

Các viên kẹo đã gói giấy được đóng vào túi PE, giấy bóng kính hoặc giấy opp

4.2 Trên các túi kẹo phải ghi rõ:

- Tên kẹo;
- Tên cơ sở sản xuất, địa chỉ;
- Ngày, tháng, năm sản xuất;
- Khối lượng của gói kẹo và sai số khối lượng.

4.3 Các túi kẹo được đóng trong các thùng carton khô, sạch hoặc các dạng bao bì khác, kín, sạch và đảm bảo chất lượng trong quá trình vận chuyển và bảo quản. Các thùng kẹo được chứa trong kho khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ và không có mùi lạ.

Trong kho phải có bậc kê cách mặt nền kho ít nhất 0,3m và cách tường 0,5m

4.4 Kẹo được vận chuyển trên các phương tiện chuyên dùng. Phương tiện vận chuyển phải sạch sẽ, khô ráo, có mái che mưa nắng.

Không vận chuyển kẹo chung với các sản phẩm khác gây ảnh hưởng đến mùi vị của kẹo.

4.5 Thời gian bảo quản kẹo 3 tháng, tính từ ngày sản xuất.