

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6175 : 1996

**THỦY SẢN KHÔ –
MỰC, CÁ KHÔ TẨM GIA VỊ ĂN LIỀN**

*Dried fishery products –
Seasoned squid and fish ready to eat*

HÀ NỘI - 1996

Lời nói đầu

TCVN 6175 : 1996 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F 11
Thủy sản biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng
đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Thủy sản khô - Mực, cá khô tẩm gia vị ăn liền

Dried fishery products – Seasoned squid and fish ready to eat

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm thủy sản khô chế biến từ mực, cá khô tẩm gia vị dùng để ăn liền. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sản phẩm mực, cá khô tẩm gia vị, phải gia nhiệt trước khi ăn.

2 Tiêu chuẩn trích dẫn

TCVN 1460 - 1974 Mì chính Natri - Glutamat 80% - Phương pháp thử.

TCVN 2646 - 1978 Cá biển ướp nước đá - Yêu cầu kỹ thuật.

TCVN 3700 - 1990 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nước

TCVN 3706 - 1990 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ - amoniac.

TCVN 4883 - 1993 Vi sinh vật học - Hướng dẫn chung đếm Coliforms. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C.

TCVN 4993 - 1989 Vi sinh vật học - Hướng dẫn chung đếm nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C.

TCVN 5277 - 1990 Thủy sản - Phương pháp thử cảm quan.

TCVN 5287 - 1994 Thủy sản - Phương pháp thử vi sinh.

TCVN 5648 - 1992 Thủy sản khô xuất khẩu - Phương pháp thử vi sinh.

TCVN 5652 - 1992 Mực tươi.

AOAC 201.115 (Association of official Analytical chemist) Hiệp hội phân tích hoá học thế giới.

3 Nguyên liệu

Nguyên liệu dùng để chế biến mực, cá khô tẩm gia vị ăn liền là các loại mực lá, mực ống, cá thiều, cá phèn ... Nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng theo qui định của TCVN 5652 - 1992 đối với mực và TCVN 2646 - 1978 đối với cá.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Các chỉ tiêu cảm quan của mực và cá khô tẩm gia vị ăn liền phải theo đúng yêu cầu của bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Mực khô tẩm gia vị	Cá khô tẩm gia vị
1 Dạng bên ngoài	Khô, rời, sạch nội tạng, không có vết đen, không có răng và mắt	Khô, rời, không có nội tạng
2 Màu sắc	Màu đặc trưng	Màu đặc trưng
3 Mùi	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ	Đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ
4 Vị	Đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ	Đặc trưng cho sản phẩm, không có vị lạ
5 Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không cho phép	Không cho phép

4.2 Các chỉ tiêu lí hoá học của mực và cá khô tẩm gia vị ăn liền phải theo đúng yêu cầu của bảng 2

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1 Hàm lượng nước, tính bằng phần trăm khối lượng	22
2 Hàm lượng nitơ bazơ bay hơi, tính bằng mg/kg	30
3 Các chất bảo quản, tính bằng mg/kg :	
- Axit sobic (số mg axit sobic)	1 000
- Muối photphat và các dẫn xuất, (tính theo P_2O_5)	5 000
- Muối bisunphit, (tính theo SO_2)	30
4 Natri - Glutamat	0,4

4.3 Các chỉ tiêu vi sinh của mực và cá khô tẩm gia vị ăn liền phải theo đúng yêu cầu của bảng 3.

Bảng 3

Tên chỉ tiêu	Mức và yêu cầu (số khuẩn lạc có trong 1 gam sản phẩm)
1 Tổng số vi sinh vật hiếu khí, không lớn hơn	50 000
2 Tổng số Coliform, không lớn hơn	10
3 E.Coli	Không cho phép
4 Staphylococcus aureus	Không cho phép
5 Salmonella	Không cho phép
6 Shigella	Không cho phép
7 Vibrio parahaemolyticus	Không cho phép
8 Vibrio cholera	Không cho phép
9 Nấm mốc, nấm men	Không cho phép

5 Phương pháp thử

5.1 Thử cảm quan theo TCVN 5277 - 1990.

5.2 Xác định hàm lượng nước theo TCVN 3700 - 1990.

5.3 Xác định nitơ bazơ bay hơi theo TCVN 3706 - 1990.

5.4 Xác định axit sobic theo AOAC 20.115.

5.5 Xác định P_2O_5 theo qui định hiện hành.

5.6 Xác định hàm lượng SO_2 theo qui định hiện hành.

5.7 Xác định Natri - Glutamat theo TCVN 1460 - 1974.

5.8 Xác định Coliform theo TCVN 4883 - 1993.

5.9 Xác định các chỉ tiêu khác theo TCVN 5648 - 1992, TCVN 5287 - 1994.

5.10 Xác định nấm mốc theo TCVN 4993 - 1989.

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

6.1 Bao gói và ghi nhãn

Theo qui định tạm thời về bao gói và ghi nhãn sản phẩm thực phẩm của Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng, quyết định số 23/TĐC - QĐ ngày 20 - 2 - 1995.

6.2 Bảo quản và vận chuyển

Mực, cá khô tẩm gia vị ăn liền không được bảo quản lẫn với các sản phẩm khác. Thời hạn bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ nhỏ hơn 5°C không quá 6 tháng, trong các điều kiện hợp vệ sinh.

Vận chuyển bằng phương tiện vận chuyển chuyên dùng, không vận chuyển chung với các sản phẩm khác có thể gây ô nhiễm sản phẩm. Phương tiện dùng để vận chuyển phải đảm bảo an toàn về chất lượng và hợp vệ sinh.
