

TCVN 6387 : 2006

CODEX STAN 37 – 1981, REV.1 - 1995

Xuất bản lần 2

TÔM ĐÓNG HỘP

Canned shrimps or prawns

HÀ NỘI – 2006

Lời nói đầu

TCVN 6387 : 2006 thay thế TCVN 6387 : 1998;

TCVN 6387 : 2006 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 37 – 1981, Rev.1-1995;

TCVN 6387 : 2006 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn *TCVN/TC/F11 Thủy sản và sản phẩm thủy sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

Tôm đóng hộp

Canned shrimps or prawns

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tôm đóng hộp. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm khi khối lượng tôm nhỏ hơn 50 % khối lượng tịnh của sản phẩm.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Tôm đóng hộp (Canned shrimps or prawns)

Sản phẩm được chế biến từ hỗn hợp của các loài tôm thuộc các họ *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* và *Palaemonidae* đã loại bỏ đầu và vỏ.

2.2 Định nghĩa quá trình

Tôm được đựng trong các hộp ghép mí kín và phải được xử lý chế biến đủ để đảm bảo vô trùng trong thương mại.

2.3 Trình bày

Cho phép sản phẩm được trình bày như sau:

2.3.1 Tôm bóc vỏ (peeled shrimp): Tôm đã bỏ đầu và bóc vỏ mà không loại bỏ ruột;

2.3.2 Tôm đã làm sạch hoặc bỏ ruột (cleaned or de-veined): Tôm được bóc vỏ, xẻ lưng và loại bỏ ruột, ít nhất là đến đốt cuối cùng sát đuôi. Phần tôm đã làm sạch hoặc tôm đã bỏ ruột phải chiếm đến 95 % khối lượng tôm;

2.3.3 Tôm vụn (Broken shrimp): Trên 10 % khối lượng tôm gồm các thân tôm đã bóc vỏ có ít hơn bốn đốt đã bỏ hoặc chưa bỏ ruột.

2.3.4 Các dạng trình bày khác

Sản phẩm có thể được trình bày theo cách khác sao cho:

- a) đủ để phân biệt với dạng trình bày khác trong tiêu chuẩn này;
- b) thoả mãn tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn này;
- c) được mô tả đầy đủ trên nhãn để không gây khó hiểu hoặc tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

2.3.5 Kích cỡ

Tôm đóng hộp có thể được gọi tên theo kích cỡ:

- a) tổng số thân tôm thực tế có thể được ghi trên nhãn; hoặc
- b) các điều khoản trong phụ lục B.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Tôm

Tôm phải được chế biến từ tôm khoẻ mạnh của các loài theo 2.1 và có chất lượng phù hợp để bán dưới dạng tươi dùng làm thực phẩm.

3.2 Các thành phần khác

Môi trường đóng hộp và tất cả các thành phần khác được sử dụng phải đạt chất lượng thực phẩm và phù hợp với tất cả các tiêu chuẩn tương ứng.

3.3 Sản phẩm cuối cùng

Sản phẩm thoả mãn các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi các lô hàng được kiểm tra theo điều 9, đáp ứng các điều khoản của điều 8. Các sản phẩm phải được kiểm tra theo các phương pháp qui định trong điều 7.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các phụ gia thực phẩm sau đây:

Phụ gia	Mức tối đa trong sản phẩm cuối cùng
Phẩm màu Các phẩm màu sau đây có thể được bổ sung vào sản phẩm ở mức đưa ra trong tiêu chuẩn này với mục đích phục hồi lại màu bị mất trong quá trình chế biến:	
102 Tatzazin 110 Sunset Yellow FCF 123 Amaranth 124 Ponceau 4R	30 mg/kg trong sản phẩm cuối cùng, đơn lẻ hoặc kết hợp
Tác nhân chelat hoá 385 Canxi dinatri EDTA	250 mg/kg
Chất điều chỉnh độ axit 330 Axit xitric 338 Axit ortophosphoric	GMP 850 mg/kg

5 Vệ sinh và xử lý

5.1 Sản phẩm cuối cùng không được có bất kỳ tạp chất lạ nào gây hại đến sức khoẻ con người.

5.2 Khi được kiểm tra bằng các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp theo qui định, sản phẩm phải:

- a) không được có các vi sinh vật có thể phát triển trong các điều kiện bảo quản thông thường;
- b) không được có bất kỳ một chất nào khác kể cả các chất có nguồn gốc từ các vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khoẻ, phù hợp với các tiêu chuẩn qui định; và
- c) không được có các khuyết tật ảnh hưởng đến sự nguyên vẹn của hộp mà có thể tổn hại đến độ kín.

5.3 Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được chế biến và xử lý theo các điều khoản tương ứng của TCVN 5603 : 1998 (CAC/RCP 1-1969; Rev. 3 -1997) Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm và các Qui phạm có liên quan sau đây:

- a) Qui phạm thực hành về thuỷ sản đóng hộp [TCVN 7266 : 2003 (CAC/RCP 10 - 1976)];
- b) Qui phạm thực hành về vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp có hàm lượng axit thấp và thực phẩm đóng hộp có hàm lượng axit thấp đã axit hoá (CAC/RCP 23-1979, Rev.2 - 1993);
- c) Chế biến tôm. Điều kiện kỹ thuật và vệ sinh [TCVN 5108 : 1990 (CAC/RCP 17 - 1978)];
- d) Qui phạm thực hành vệ sinh đối với thuỷ sản và sản phẩm thuỷ sản CAC/RCP 52 – 2003, Rev.1 - 2004.

6 Ghi nhãn

Ngoài các điều khoản trong TCVN 7087 : 2002 [CODEX STAN 1 : 1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 & 2001)] Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, còn phải áp dụng các điều khoản sau đây:

6.1 Tên sản phẩm

6.1.1 Tên sản phẩm ghi trên nhãn là "Tôm" được ghi trước hoặc ghi sau tên chung hoặc tên thường gọi của loài đó phù hợp với qui định mà không gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

6.1.2 Tên sản phẩm được gọi theo thuật ngữ mô tả phù hợp với 2.3.1 đến 2.3.4.

6.1.3 Nếu tôm đóng hộp được ghi nhãn theo kích cỡ, thì kích cỡ phải phù hợp với 2.3.5 và phụ lục B.

6.1.4 Tôm vụn xác định được trong 2.3.3 phải được ghi trên nhãn.

7 Lấy mẫu, kiểm tra và phân tích

7.1 Lấy mẫu

a) Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra sản phẩm cuối cùng như qui định trong 3.3 phải phù hợp với Phương án lấy mẫu thực phẩm bao gói sẵn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm Codex (AQL – 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

b) Việc lấy mẫu các lô hàng để kiểm tra khối lượng tịnh và khối lượng ráo nước phải tiến hành theo phương án lấy mẫu thích hợp đáp ứng các chuẩn cứ qui định.

7.2 Kiểm tra cảm quan và kiểm tra vật lý

Mẫu được lấy để kiểm tra cảm quan và kiểm tra vật lý phải được thực hiện bởi người được đào tạo về kiểm tra và thực hiện theo Phụ lục A và *Các hướng dẫn về đánh giá cảm quan cá và động vật có vỏ trong phòng thử nghiệm (CAC/GL 31 – 1999)*.

7.3 Xác định khối lượng tịnh

Khối lượng tịnh của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo các trình tự sau:

- a) cân hộp chưa mở;
- b) mở hộp và lấy sản phẩm ra;
- c) cân hộp rỗng, (kể cả nắp) sau khi loại bỏ hết chất lỏng và thịt tôm;
- d) khối lượng tịnh là hiệu số của khối lượng hộp chưa mở và khối lượng hộp rỗng.

7.4 Xác định khối lượng đã ráo nước

Khối lượng đã ráo nước của tất cả các đơn vị mẫu phải được xác định theo trình tự sau:

- duy trì hộp ở nhiệt độ từ 20 °C đến 30 °C ít nhất là 12 giờ trước khi kiểm tra;
- mở và nghiêng hộp để đổ lượng chứa lên rây tròn đã biết trước khối lượng, rây có mắt lưới vuông kích thước 2,8 mm x 2,8 mm;
- nghiêng rây một góc khoảng 17 ° đến 20 ° và để cho tôm ráo nước trong vòng 2 phút, tính từ khi đổ sản phẩm lên rây;
- cân rây đựng tôm đã được làm ráo nước;
- khối lượng của tôm ráo nước thu được bằng cách lấy khối lượng của rây đựng tôm đã ráo nước trừ đi khối lượng của rây.

7.5 Xác định kích cỡ

Kích cỡ, được biểu thị bằng số thân tôm trên 100 g sản phẩm ráo nước, được xác định theo công thức sau đây:

$$\text{Số thân tôm} = \frac{\text{Số thân tôm nguyên con có trong đơn vị mẫu}}{\text{Khối lượng ráo nước thực tế của đơn vị mẫu}}$$

8 Xác định khuyết tật

Đơn vị mẫu được xem là có khuyết tật khi không đáp ứng bất kỳ yêu cầu nào của sản phẩm cuối cùng nêu trong 3.3.

8.1 Tạp chất lạ

Sự có mặt của bất kỳ chất nào có trong đơn vị mẫu mà không có nguồn gốc từ tôm, nhưng không gây hại cho sức khỏe con người và dễ dàng phát hiện được bằng bất kỳ phương pháp nào, kể cả phương pháp khuyếch đại, chứng tỏ không phù hợp với thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt.

8.2 Mùi

Đơn vị mẫu bị ảnh hưởng do có mùi hoặc hương khó chịu và dễ nhận thấy chứng tỏ sự giảm chất lượng hoặc ôi dầu.

8.3 Cấu trúc

- Thịt quá nhão không đặc trưng cho các loài được giới thiệu; hoặc
- Thịt quá cứng không đặc trưng cho các loài được giới thiệu.

8.4 Sự biến màu

Mẫu bị khuyết tật do bị đen thấy rõ nhiều hơn 10 % diện tích bề mặt của mỗi thân tôm, số thân tôm bị đen nhiều hơn 15 % trong đơn vị mẫu.

8.5 Chất không mong muốn

Đơn vị mẫu bị ảnh hưởng bởi các tinh thể "struvit " có chiều dài lớn hơn 5 mm.

9 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi:

- a) tổng số các khuyết tật được xác định theo điều 8 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu ghi trong Bản phương án lấy mẫu đối với thực phẩm bao gói sẵn (AQL-6,5) (CODEX STAN 233-1969);
- b) tổng số đơn vị mẫu không đáp ứng các yêu cầu trong 2.3 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu ghi trong Bản phương án lấy mẫu đối với thực phẩm bao gói sẵn (AQL-6,5) (CODEX STAN 233-1969);
- c) khối lượng tịnh trung bình và khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các đơn vị mẫu được kiểm tra không nhỏ hơn khối lượng tịnh ghi trên nhãn và khối lượng các hộp riêng lẻ không được thiếu hụt mà không có lý do hợp lý;
- d) các yêu cầu phụ gia thực phẩm, vệ sinh và ghi nhãn theo điều 4, 5 và 6 đều được đáp ứng.

Phụ lục A

(Qui định)

Kiểm tra cảm quan và kiểm tra vật lý

- A.1** Tiến hành kiểm tra bên ngoài của hộp để phát hiện khuyết tật về độ nguyên vẹn của hộp hoặc của hai đáy hộp là những chỗ có thể bị biến dạng bề ngoài.
- A.2** Mở hộp và tiến hành xác định khối lượng theo các quy trình được qui định trong 7.3 và 7.4.
- A.3** Lấy sản phẩm để xác định kích cỡ theo qui định trong 7.5.
- A.4** Kiểm tra về sự biến màu, tạp chất lạ và chất không không mong muốn của sản phẩm.
- A.5** Đánh giá mùi, vị và cấu trúc theo *Hướng dẫn về đánh giá cảm quan cá và động vật có vỏ (CAC/GL 31 - 1999)*.

Phụ lục B

(Qui định)

Xác định kích cỡ của tôm đóng hộp

Các thuật ngữ "ngoại cỡ", "rất lớn", "lớn", "trung bình", "nhỏ", "rất nhỏ" phải phù hợp với qui định trong bảng sau:

**Số tôm nguyên con (bao gồm các thân tôm lớn hơn 4 đốt)
trong 100 g sản phẩm để ráo nước**

Tên kích cỡ	Số thân tôm/ 100 g
Ngoại cỡ hoặc rất lớn	ít hơn hoặc bằng 13
Lớn	14 - 19
Trung bình	20 - 34
Nhỏ	35 - 65
Rất nhỏ	nhiều hơn 65