

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10725:2015

CODEX STAN 105-1981, REVISED 2001

WITH AMENDMENT 2013

Xuất bản lần 1

BỘT CACAO VÀ HỖN HỢP BỘT CACAO CÓ ĐƯỜNG

Cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugar

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10725:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 105-1981, soát xét 2001 và sửa đổi 2013;

TCVN 10725:2015 do Tiểu ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F16/SC2 *Cacao và sản phẩm cacao* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bột cacao và hỗn hợp bột cacao có đường

Cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugar

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bột cacao và hỗn hợp bột cacao có đường được sử dụng trực tiếp.

2 Mô tả

2.1 Sản phẩm cacao

2.1.1

“Bột cacao” (cocoa powder), “bột cacao tách một phần chất béo” (fat-reduced cocoa powder) và “bột cacao tách phần lớn chất béo” (highly fat-reduced cocoa powder) là các sản phẩm thu được từ cacao dạng bánh [TCVN 10726:2015 (CODEX STAN 141-1983, Revised 2001 With Amendment 2014) *Cacao dạng khối, nhão, lỏng và cacao dạng bánh*] được chuyển thành dạng bột.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần cơ bản

3.1.1 Độ ẩm

Độ ẩm không lớn hơn 7 % (khối lượng).

3.1.2 Bột cacao và hỗn hợp bột cacao có đường

		Hàm lượng bơ cacao (hàm lượng bột cacao tối thiểu tính theo chất khô)		
		≥ 20 % (khối lượng)	≥ 10 % (khối lượng) và < 20 % (khối lượng)	< 10 % (khối lượng)
Chỉ có bột cacao		Bột cacao	Bột cacao tách một phần chất béo	Bột cacao tách phần lớn chất béo
Hàm lượng bột cacao trong hỗn hợp dạng bột	Không nhỏ hơn 25 % (khối lượng)	Cacao có chất tạo ngọt hoặc Bột cacao có chất tạo ngọt hoặc Đồ uống sôcôla	Cacao có chất tạo ngọt đã tách một phần chất béo hoặc Bột cacao có chất tạo ngọt đã tách một phần chất béo hoặc Đồ uống sôcôla đã tách một phần chất béo	Cacao có chất tạo ngọt đã tách phần lớn chất béo hoặc Bột cacao có chất tạo ngọt đã tách phần lớn chất béo hoặc Đồ uống sôcôla tách phần lớn chất béo
	Không nhỏ hơn 20 % (khối lượng)	Hỗn hợp cacao có chất tạo ngọt hoặc Hỗn hợp cacao bổ sung chất tạo ngọt	Hỗn hợp cacao có chất tạo ngọt đã tách một phần chất béo hoặc Hỗn hợp cacao bổ sung chất tạo ngọt, đã tách một phần chất béo	Hỗn hợp cacao có chất tạo ngọt đã tách phần lớn chất béo hoặc Hỗn hợp cacao bổ sung chất tạo ngọt, đã tách phần lớn chất béo
	Nhỏ hơn 20 % (khối lượng)	Hỗn hợp chứa chất tạo ngọt và hương cacao	Hỗn hợp chứa chất tạo ngọt và hương cacao, đã tách một phần chất béo	Hỗn hợp chứa chất tạo ngọt và hương cacao, đã tách phần lớn chất béo

3.1.3 Bột sôcôla

Bột sôcôla là hỗn hợp của bột cacao với đường và/hoặc các chất tạo ngọt, chứa không nhỏ hơn 32 % khối lượng bột cacao (29 % khối lượng tính theo chất khô).

3.2 Các thành phần tùy chọn

Gia vị

Muối (natri clorua)

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Chất điều chỉnh độ axit

INS ¹⁾	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
170(i)	Canxi cacbonat	Được giới hạn bởi GMP (Thực hành sản xuất tốt)
330	Axit xitric	
334	Axit L(+)-tartaric	5 000 mg/kg, tính theo phần cacao
338	Axit orthophosphoric	2 500 mg/kg, tính theo phospho pentoxit (P ₂ O ₅), tính theo phần cacao
500(i)	Natri cacbonat	Được giới hạn bởi GMP
500(ii)	Natri hydro cacbonat	
501(i)	Kali cacbonat	
501(ii)	Kali hydro cacbonat	
503(i)	Amoni cacbonat	
503(ii)	Amoni hydro cacbonat	
504(i)	Magie cacbonat	
524	Natri hydroxit	
525	Kali hydroxit	
526	Canxi hydroxit	
527	Amoni hydroxit	
528	Magie hydroxit	
530	Magie oxit	

4.2 Chất tạo nhũ

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
322	Lecithin	Được giới hạn bởi GMP
471	Mono- và di-glycerid của các axit béo	
442	Các muối amoni của axit phosphatidic	10 000 mg/kg
473	Sacarose este của axit béo	10 000 mg/kg
475	Polyglycerol este của axit béo	5 000 mg/kg
477	Propylen glycol este của axit béo	5 000 mg/kg

¹⁾ INS: Mã số quốc tế về phụ gia thực phẩm.

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
476	Polyglycerol este của axit recinoleic đã được este hóa nội phân tử	5 000 mg/kg
491	Sorbitan monostearat	2 000 mg/kg (dạng kết hợp)
492	Sorbitan tristearat	
493	Sorbitan monolaurat	
494	Sorbitan monooleat	Được giới hạn bởi GMP
495	Sorbitan monopalmitat	

4.3 Chất ổn định

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
400	Axit alginic	Được giới hạn bởi GMP
407	Carrageenan	
410	Gôm carob bean	
412	Gôm guar	
413	Gôm tragacanth	
414	Gôm arabic (gôm acacia)	
415	Gôm xanthan	
416	Gôm karaya	
417	Gôm tara	
418	Gôm gellan	
460	Cellulose	
466	Natri carboxymetyl cellulose	

4.4 Chất tạo hương

	Tên chất tạo hương	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
	Chất tạo hương tự nhiên và nhân tạo, trừ chất tạo hương tái tạo hương sôcôla và sữa	Được giới hạn bởi GMP
	Vanilin	
	Ethyl vanilin	

4.5 Chất chống đông vón

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
341(iii)	Tricanxi phosphat	10 000 mg/kg
551	Silic dioxit, vô định hình	10 000 mg/kg
552	Canxi silicat	10 000 mg/kg
553(i)	Magie silicat	10 000 mg/kg
553(ii)	Magie trisilicat	10 000 mg/kg
553(iii)	Talc	10 000 mg/kg

4.6 Chất độn

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
1200	Polydextrose	Được giới hạn bởi GMP

4.7 Chất tạo ngọt

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
420	Sorbitol	Được giới hạn bởi GMP
421	Mannitol	
950	Kali axesulfam	350 mg/kg
951	Aspartam	3 000 mg/kg
953	Isomalt (isomaltitol)	Giới hạn bởi GMP
955	Sucralose	580 mg/kg
954	Saccarin	100 mg/kg (giới hạn dư lượng)
957	Thaumatococin	Được giới hạn bởi GMP
966	Lactitol	
965	Maltitol	
967	Xylitol	

4.8 Chất làm dày

4.8.1 Tinh bột biến tính

INS	Tên phụ gia	Mức tối đa (trong các sản phẩm hoàn chỉnh/ sản phẩm cacao cuối cùng)
1400	Dextrin, tinh bột rang	Được giới hạn bởi GMP
1401	Tinh bột đã xử lý axit	
1402	Tinh bột đã xử lý kiềm	
1403	Tinh bột đã tẩy trắng	
1404	Tinh bột đã oxy hóa	
1405	Tinh bột đã xử lý enzym	

5 Vệ sinh

5.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này cần được chuẩn bị và chế biến phù hợp với CAC/RCP 1-1969²⁾ *General principles of food hygiene (Nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm)* và các quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh khác có liên quan.

5.2 Sản phẩm cần phù hợp với mọi tiêu chí vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

6 Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985³⁾ *General standard for the labelling of prepackaged foods (Tiêu chuẩn chung đối với ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn)*, trên bao bì sản phẩm cần ghi rõ:

6.1 Tên sản phẩm

6.1.1 Bột cacao và hỗn hợp bột cacao có đường

Tên sản phẩm phải sử dụng theo phần mô tả sản phẩm tương ứng trong 3.1.2.

6.1.2 Bột sôcôla

6.1.2.1 Tên của sản phẩm phù hợp với 3.1.3 của tiêu chuẩn phải là: “Bột sôcôla”.

²⁾ CAC/RCP 1-1969 đã được soát xét năm 2003 và được chấp nhận thành TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*.

³⁾ CODEX STAN 1-1985 đã được soát xét năm 2010 và đã được chấp nhận thành TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985 with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.

6.1.2.2 Cụm từ “Hàm lượng bột cacao tối thiểu (hoặc bột cacao tách một phần chất béo hoặc bột cacao tách phần lớn chất béo), x %” phải được công bố theo cách sắp xếp như trong 5.1.1 của CODEX STAN 1-1985.

6.1.3 Chất tạo ngọt

6.1.3.1 Khi các chất tạo ngọt được mô tả trong 4.7 được sử dụng để thay thế một phần hoặc toàn bộ đường thì từ “có đường” hoặc từ tương đương không được xuất hiện trong tên của thực phẩm: sử dụng thuật ngữ “có chất tạo ngọt” hoặc thuật ngữ tương đương, theo ngôn ngữ của nước nhập khẩu.

6.1.3.2 Khi chất tạo ngọt được bổ sung vào sản phẩm, thì thuật ngữ “có chất ngọt nhân tạo” hoặc “có bổ sung chất tạo ngọt” hoặc “có đường và bổ sung chất tạo ngọt” phải xuất hiện ngay sát tên của thực phẩm.

6.1.4 Chỉ được sử dụng tên khác với các tên đã nêu trong 6.1.1 và 6.1.2 tại các nước sử dụng tên truyền thống khác khi người tiêu dùng hiểu đầy đủ về sản phẩm và không gây nhầm lẫn hoặc lừa dối liên quan đến các nhóm sản phẩm khác với điều kiện là bất kỳ các sản phẩm nào có hàm lượng bột cacao tổng số nhỏ hơn 25 % hoặc bột cacao đã tách một phần chất béo thì không được dùng thuật ngữ “sôcôla”.

6.2 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

6.2.1 Thông tin trong 6.1 của tiêu chuẩn này và Điều 4 trong CODEX STAN 1-1985 phải được ghi rõ trên bao bì hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, thông số của lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối và/hoặc nhà nhập khẩu phải được ghi trên bao bì.

6.2.2 Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối và/hoặc nhà nhập khẩu có thể thay bằng dấu hiệu nhận biết với điều kiện là dấu hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng cùng với các tài liệu kèm theo.

7 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

7.1 Xác định hàm lượng bơ cacao

Sẽ được xây dựng.

7.2 Xác định hàm lượng bột cacao, bột cacao tách một phần chất béo và bột cacao tách phần lớn chất béo.

Sẽ được xây dựng.

7.3 Xác định độ ẩm, theo AOAC 977.10 ⁴⁾ *Moisture in cacao products. Karl Fischer method* (Độ ẩm trong các sản phẩm cacao. Phương pháp Karl Fischer) hoặc IOCCC ⁵⁾ 26 (1988) *Determination of moisture (Karl Fischer method)* [Xác định độ ẩm (phương pháp Karl Fischer)].

⁴⁾ TCVN 10729:2015 *Sản phẩm cacao – Xác định độ ẩm – Phương pháp Karl Fischer* được xây dựng trên cơ sở tham khảo AOAC 977.10.

⁵⁾ IOCCC: International Office of Cocoa, Chocolate and Sugar Confectionery (Tổ chức quốc tế về cacao, sôcôla và kẹo đường).