

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 11207:2015

CODEX STAN 163-1987, SOÁT XÉT 2001

**CÁC SẢN PHẨM PROTEIN LÚA MÌ BAO GỒM
GLUTEN LÚA MÌ**

Wheat protein products including wheat gluten

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 11207:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 163-1987, soát xét 2001;

TCVN 11207:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F1 Ngũ cốc và đậu đỗ biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Các sản phẩm protein lúa mì bao gồm gluten lúa mì

Wheat protein products including wheat gluten

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm protein được chế biến từ lúa mì theo các quá trình khác nhau. Các sản phẩm này sử dụng cho thực phẩm yêu cầu phải chế biến tiếp theo và để sử dụng trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Gluten lúa mì hoặc sản phẩm protein lúa mì thường không được sử dụng cho mục đích công nghệ, ví dụ: tráng phủ hoặc để hỗ trợ chế biến đối với thực phẩm không chứa gluten tự nhiên¹⁾.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Định nghĩa

Các sản phẩm protein lúa mì (WPP) thuộc đối tượng trong tiêu chuẩn này là các sản phẩm thực phẩm được sản xuất bằng phương pháp tách các thành phần không phải protein từ lúa mì hoặc bột lúa mì (tinh bột, các cacbohydrat khác).

- Gluten lúa mì tươi được đặc trưng bởi đặc tính nhớt và dẻo cao khi được kết hợp với nước.
- Gluten lúa mì biến tính được đặc trưng bởi sự giảm độ nhớt và dẻo do bị biến tính khi được kết hợp với nước.
- Các protein lúa mì hòa tan được đặc trưng bởi sự giảm độ nhớt và dẻo do gluten lúa mì bị thủy phân một phần khi được kết hợp với nước.

3 Thành phần cơ bản, các chỉ tiêu dinh dưỡng và chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Lúa mì hoặc bột lúa mì không chứa các hạt khác hoặc các chất ngoại lai theo Thực hành Sản xuất tốt.

¹⁾ Điều này không loại trừ việc sử dụng các sản phẩm này như là thành phần trong thực phẩm bao gói sẵn với điều kiện là chúng được dán nhãn đúng với các thành phần.

3.2 Các yêu cầu về thành phần

Các sản phẩm protein lúa mì phải phù hợp với các yêu cầu về thành phần sau đây:

3.2.1 Độ ẩm: không được quá 10 % (khối lượng).

3.2.2 Protein thô (N x 6,25) phải:

- lớn hơn hoặc bằng 80 % đối với gluten lúa mì tươi và biến tính
- lớn hơn hoặc bằng 60 % đối với các protein lúa mì hòa tan

Tính theo khối lượng chất khô không bao gồm các vitamin, khoáng chất, axit amin và các thành phần tùy chọn được bổ sung theo quy định trong 3.3

3.2.3 Tro

Hàm lượng tro không lớn hơn:

- 2,0 % đối với gluten lúa mì tươi và biến tính
- 10 % đối với các protein lúa mì hòa tan

tính theo khối lượng chất khô.

3.2.4 Hàm lượng chất xơ thô không lớn hơn 1,5 % tính theo khối lượng chất khô.

3.3 Các thành phần tùy chọn

Không có thành phần tùy chọn trong gluten lúa mì tươi và biến tính.

Đối với các protein lúa mì hòa tan, các loại thành phần sau có thể được sử dụng:

- a) cacbohydrat, kể cả các loại đường
- b) dầu mỡ thực phẩm
- c) các sản phẩm protein khác
- d) các axit amin, các vitamin và khoáng chất
- e) muối
- f) thảo mộc và gia vị
- g) enzym.

3.4 Các chỉ tiêu về dinh dưỡng

Quá trình chế biến phải được kiểm soát cẩn thận và kỹ lưỡng để đảm bảo có hương và vị thích hợp.

Quá trình chế biến không được quá mạnh vì có thể làm giảm giá trị dinh dưỡng.

4 Phụ gia thực phẩm

Không cho phép sử dụng phụ gia thực phẩm trong gluten lúa mì tươi và biến tính và trong các protein hòa tan.

5 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải tuân theo các giới hạn tối đa quy định đối với các chất nhiễm bẩn.

6 Vệ sinh

6.1 Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của 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, CAC/RCP 57-2004²⁾ Code of hygienic practice for milk and milk products (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với sữa và sản phẩm sữa)* và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

6.2 Các sản phẩm này phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Đóng gói

Các sản phẩm protein lúa mì phải được bao gói trong vật chứa hợp vệ sinh để giữ được sản phẩm trong suốt quá trình bảo quản và vận chuyển trong điều kiện khô và vệ sinh.

8 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

8.1 Tên sản phẩm thực phẩm

8.1.1 Gluten lúa mì tươi

Tên của thực phẩm phải là "Gluten lúa mì tươi".

8.1.2 Gluten lúa mì biến tính

Tên của thực phẩm phải là "Gluten lúa mì biến tính".

²⁾ CAC/RCP 57-2004 đã được sửa đổi năm 2009.

8.1.3 Protein lúa mì hòa tan

Tên của thực phẩm phải là "Protein lúa mì hòa tan".

8.2 Hướng dẫn sử dụng

Nhà sản xuất các sản phẩm protein lúa mì phải cung cấp các thông tin rõ ràng cho từng mục đích sử dụng trên nhãn mác. Đưa ra các cảnh báo trên nhãn đối với những người không dung nạp gluten theo quy định.

8.3 Hạn sử dụng

"Thời hạn sử dụng tối thiểu" (đứng trước cụm từ "tốt nhất trước") phải được công bố đủ ngày, tháng và năm trong chuỗi số không được mã hóa ngoại trừ các sản phẩm có thời hạn sử dụng nhiều hơn ba tháng. Tháng có thể được thể hiện bằng chữ cái của quốc gia đó mà không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Trong trường hợp các sản phẩm yêu cầu chỉ kê khai tháng, năm và thời hạn sử dụng của sản phẩm có giá trị đến hết một năm nào đó, khái niệm "kết thúc (chỉ năm)" có thể được sử dụng để thay thế.

8.4 Danh mục thành phần

Danh mục đầy đủ các thành phần phải được công bố trên nhãn theo thứ tự giảm dần về tỷ lệ trừ trường hợp vitamin và khoáng chất được bổ sung, những thành phần này sẽ được sắp xếp thành các nhóm vitamin và khoáng chất riêng biệt, tương ứng, và trong các nhóm những vitamin và khoáng chất phải được liệt kê theo tỷ lệ giảm dần.

8.5 Ghi nhãn đối với vật chứa không dùng để bán lẻ

Thông tin đối với vật chứa không dùng để bán lẻ phải được ghi trên vật chứa hoặc trong tài liệu kèm theo, ngoài tên của sản phẩm, nhận diện lô, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc người đóng gói phải thể hiện trên các vật chứa. Tuy nhiên, nhận dạng lô, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hay người đóng gói có thể được thay thế bằng một dấu nhận dạng với điều kiện là dấu nhận dạng đó có thể nhận biết rõ ràng với các tài liệu kèm theo.

8.6 Công bố các thành phần có nguồn gốc động vật

Các thành phần có nguồn gốc động vật tùy chọn phải được công bố trên nhãn của sản phẩm được ghi như sau:

"có chứa (nếu rõ thành phần tùy chọn) nguồn gốc động vật".

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

9.1 Độ ẩm

Theo AOAC 925.09 *Solids (total) and moisture in flour. Vacuum oven method* [Chất khô (tổng số) và độ ẩm trong bột mì. Phương pháp sấy chân không].

9.2 Protein

Gluten lúa mì tươi và gluten lúa mì biến tính: theo AOAC 979.09 *Protein in grains* (Protein trong ngũ cốc).

Protein lúa mì hòa tan: theo AOAC 920.87 *Protein (total) in flour* [Protein (tổng số) trong lúa mì].

9.3 Tro

Theo AOAC 923.03 *Ash of flour. Direct method* (Tro trong bột mì. Phương pháp trực tiếp) hoặc ISO 2171:1980³ (Phương pháp B).

9.4 Chất xơ thô

Theo AOAC 962.09 *Fiber (crude) in animal feed and pet food* [Chất xơ (thô) trong thức ăn chăn nuôi và thức ăn cho thú cảnh].

9.5 Lấy mẫu

Theo TCVN 5451:2008 (ISO 13690:1999)⁴.

³ ISO 2171:1980 hiện nay đã hủy, phiên bản hiện hành là ISO 2172:2007 đã được chấp nhận thành TCVN 8124:2009 (ISO 2172:2007) Ngũ cốc, đậu đỗ và phụ phẩm – Xác định hàm lượng tro bằng phương pháp nung.

⁴ Tiêu chuẩn này đã được thay thế bằng TCVN 9027:2011 (ISO 24333:2009) Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc – Lấy mẫu.