

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7398 : 2014

Xuất bản lần 2

TƯƠNG CÀ CHUA

Tomato sauce

HÀ NỘI - 2014

Lời nói đầu

TCVN 7398:2014 thay thế TCVN 7398:2004;

TCVN 7398:2014 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10
Rau quả và sản phẩm rau quả biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo
lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Tương cà chua

Tomato sauce

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm tương cà chua được tiêu thụ trực tiếp, bao gồm cả "cung cấp suất ăn sẵn" hoặc để đóng gói lại, nếu cần.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho sản phẩm được dùng để chế biến tiếp theo.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 3974:2007 (CODEX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001), *Muối thực phẩm*.

TCVN 4414:1987, *Đồ hộp – Phương pháp xác định hàm lượng chất khô hoà tan bằng khúc xạ kế*.

TCVN 5483:2007 (ISO 750:1998), *Sản phẩm rau, quả – Xác định độ axit chuẩn độ được*.

TCVN 5484:2002 (ISO 930:1997), *Gia vị – Xác định tro không tan trong axit*.

TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009), *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*.

TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010), *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.

TCVN 7397:2014 (CODEX STAN 306R-2011), *Tương ớt*.

TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001), *Đường*.

TCVN 9765:2013 (CODEX STAN 293:2008), *Cà chua quả tươi*.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng thuật ngữ và định nghĩa sau:

3.1

Tương cà chua (tomato sauce)

sản phẩm được chế biến từ các thành phần nêu trong 4.1, được trộn đều và chế biến nhiệt thích hợp để thu được sản phẩm có chất lượng và đặc tính mong muốn.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Thành phần

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải bao gồm các thành phần sau:

- a) Cà chua: theo TCVN 9765:2013 (CODEX STAN 293:2008).
- b) Đường: theo TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001).
- c) Muối: theo TCVN 3974:2007 (CODEX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001).
- d) Dấm hoặc axit axetic được phép sử dụng.
- e) Các thành phần ăn được khác: thích hợp để sử dụng làm thực phẩm.

4.2 Chỉ tiêu cảm quan

Chỉ tiêu cảm quan của tương cà chua được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Chỉ tiêu cảm quan của tương cà chua

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Đỏ hoặc đỏ sẫm, đặc trưng của cà chua chín
2. Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ
3. Trạng thái	Dạng sệt, sánh, đồng nhất

4.3 Chỉ tiêu lý - hoá

Chỉ tiêu lý - hóa của tương cà chua được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Chỉ tiêu lý - hoá của tương cà chua

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng axit, %, tính theo axit axetic	từ 0,5 đến 1,0
2. Tổng hàm lượng chất khô hoà tan, %, không nhỏ hơn	20,0
3. Hàm lượng muối ăn, %, không lớn hơn	6,0
4. Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl), %, không lớn hơn	0,1

5 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các chất phụ gia thực phẩm và các mức quy định đối với tương cà chua theo TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009).

6 Phương pháp thử

6.1 Lấy mẫu, theo TCVN 7397:2014 (CODEX STAN 306R-2011).

6.2 Xác định hàm lượng axit, theo TCVN 5483:2007 (ISO 750:1998).

6.3 Xác định tổng hàm lượng chất khô hoà tan, theo TCVN 4414:1987.

6.4 Xác định hàm lượng muối, theo TCVN 3974:2007 (CODEX STAN 150-1985, Rev. 1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001).

6.5 Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric, theo TCVN 5484:2002 (ISO 930:1997).

7 Ghi nhãn, bao gói, bảo quản và vận chuyển

7.1 Ghi nhãn

Ghi nhãn tương cà chua phù hợp với quy định trong TCVN 7087:2013 [CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010].

7.2 Bao gói

Tương cà chua được đóng gói trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, sạch, kín, đảm bảo vệ sinh.

7.3 Bảo quản

Tương cà chua được bảo quản nơi khô, thoáng, mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

7.4 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển tương cà chua phải khô, sạch, có mui che, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

