

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 7397:2014**  
**CODEX STAN 306R-2011**

WITH AMENDMENT 2013

Xuất bản lần 2

**TƯƠNG ỚT**

*Chilli sauce*

**HÀ NỘI – 2014**

**Lời nói đầu**

TCVN 7397:2014 thay thế TCVN 7397:2004;

TCVN 1873:2014 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 306R-2011 và sửa đổi 2013;

TCVN 7397:2014 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 ớt

*Chilli sauce*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho tương ớt, như định nghĩa trong Điều 2 và 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 Mô tả

#### 2.1 Định nghĩa sản phẩm

Tương ớt là sản phẩm:

- a) được sử dụng làm gia vị;
- b) được chế biến từ phần ăn được của nguyên liệu lành lặn và sạch theo 3.1 dưới đây, được trộn đều và chế biến để thu được sản phẩm có chất lượng và đặc tính mong muốn.
- c) được chế biến nhiệt thích hợp, trước hoặc sau khi làm kín bao bì để tránh bị hư hỏng.

#### 2.2 Các dạng sản phẩm

##### 2.2.1 Tương ớt có thể thuộc các dạng sau

- a) Tương ớt có phần thịt quả và hạt được nghiền đến đồng nhất.
- b) Tương ớt có phần thịt quả và hạt được nghiền đến đồng nhất với các phần thịt quả, lớp, miếng nhỏ và hạt phân bố đều trong tương ớt.
- c) Tương ớt có phần thịt quả và hạt đã nghiền có tách lớp hoặc phân bố đều.
- d) Tương ớt chỉ có phần thịt quả hoặc thịt quả đã nghiền hoặc cả hai.

## **TCVN 7397:2014**

### **2.2.2 Các dạng trình bày khác**

Cho phép mọi cách trình bày khác, với điều kiện sản phẩm:

- a) đủ để phân biệt với các dạng trình bày khác ngoài các dạng quy định trong tiêu chuẩn;
- b) đáp ứng tất cả các yêu cầu khác của tiêu chuẩn, khi có thể; và
- c) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh lừa dối hoặc gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

## **3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng**

### **3.1 Thành phần**

#### **3.1.1 Thành phần cơ bản**

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

- a) ớt tươi (*Capsicum* spp.) hoặc ớt chế biến như ớt bột nghiền từ ớt khô, ớt rang, ớt nghiền, ớt ngâm dấm hoặc ngâm nước muối;
- b) dấm hoặc axit được phép sử dụng;
- c) muối;
- d) nước.

#### **3.1.2 Các thành phần cho phép khác**

Các thành phần tùy chọn sau có thể được sử dụng trong sản phẩm cụ thể:

- a) xoài, đu đủ, quả me và/hoặc các quả khác;
- b) cà chua, tỏi, hành, cà rốt, cà chua ngọt, bí ngô và/hoặc các loại rau khác;
- c) gia vị và thảo mộc;
- d) đường;
- e) chất chiết của ớt;
- f) các thành phần ăn được khác, thích hợp cho sản phẩm.

## 3.2 Chỉ tiêu chất lượng

### 3.2.1 Yêu cầu chung

Tương ớt phải có màu sắc, hương và vị đặc trưng cho loại nguyên liệu được sử dụng và có trạng thái đặc trưng của sản phẩm.

### 3.2.2 Định nghĩa khuyết tật

**Tạp chất thực vật:** có nghĩa là bất kỳ phần nào của thực vật (như cuống, lá, đài và thân) không gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng nhưng có ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm cuối cùng.

### 3.2.3 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép

Sản phẩm hầu như không có vết đốm đen hoặc chấm đen, hạt bị mất màu hoặc có các mảng bị mất màu khác thường và tạp chất thực vật, trừ các vết đốm đen hoặc chấm đen xuất hiện tự nhiên trong quá trình chế biến tương ớt, ví dụ: xuất hiện trong quá trình rang.

## 3.3 Xác định hộp khuyết tật

Hộp bị coi là khuyết tật khi không đáp ứng một hoặc một số các yêu cầu chất lượng quy định trong 3.2.

## 3.4 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đạt chất lượng như quy định trong 3.2 khi số "khuyết tật" theo định nghĩa trong 3.3 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL (Mức chất lượng có thể chấp nhận được) bằng 6,5.

## 4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây, nhằm điều chỉnh công nghệ và có thể sử dụng cho các sản phẩm nêu trong tiêu chuẩn này. Trong mỗi nhóm phụ gia, chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây hoặc được đề cập đến và chỉ sử dụng đúng chức năng, trong giới hạn quy định.

**4.1 Chất điều chỉnh độ axit, chất chống ôxi hóa, phẩm màu, chất tạo hương, chất bảo quản, chất tạo ngọt và chất tạo đông,** được sử dụng trong thực phẩm theo Bảng 3 của CODEX STAN 192-1995<sup>1)</sup> *General standard for food additives (Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm)*.

<sup>1)</sup> CODEX STAN 192-1995 đã được soát xét năm 2009 và được chấp nhận thành TCVN 5660: 2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*.

## TCVN 7397:2014

### 4.2 Chất điều chỉnh độ axit

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
334	Axit L(+)-tartaric	5 000 mg/kg, tính theo tartrat (đơn lẻ hoặc kết hợp)
335(i)	Mononatri tartrat	
335(ii)	Natri L(+)-tartrat	
336(i)	Monokali tartrat	
336(ii)	Dikali tartrat	
337	Kali natri L(+)-tartrat	
452(i)	Natri polyphosphat	1 000 mg/kg, tính theo phospho

### 4.3 Chất chống ôxi hóa

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
307a	d-alpha-Tocopherol	600 mg/kg (đơn lẻ hoặc kết hợp)
307b	Tocopherol đặc, dạng hỗn hợp	
307c	dl-alpha-Tocopherol	
320	Butyl hydroxy anisol (BHA)	100 mg/kg
321	Butyl hydroxy toluen (BHT)	100 mg/kg
386	Dinatri ethylenđiamintetraacetat (EDTA)	75 mg/kg

### 4.4 Phẩm màu

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
100(i)	Curcumin	GMP
101(i)	Riboflavin, tổng hợp	350 mg/kg (đơn lẻ hoặc kết hợp)
101(ii)	Riboflavin, natri 5'-phosphat	
102	Tartrazin	100 mg/kg
110	Sunset yellow FCF	300 mg/kg
120	Carmin	50 mg/kg
124	Ponceau (4R) (cochineal red A)	50 mg/kg
127	Erythrosin	50 mg/kg
129	Allura Red AC	300 mg/kg

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
133	Brilliant blue, FCF	100 mg/kg
141(i)	Phức chlorophyl đồng	30 mg/kg [tính theo đồng (Cu)]
150c	Caramen nhóm III - xử lý bằng amoni)	1 500 mg/kg
150d	Caramen nhóm IV - xử lý bằng amoni sulfit	1 500 mg/kg
155	Brown HT	50 mg/kg
160a (ii)	Caroten, beta (thực vật)	2 000 mg/kg
160b(i)	Chất chiết xuất từ annatto, bixin based	10 mg/kg
160d(i)	Lycopene (tổng hợp)	390 mg/kg

#### 4.5 Chất bảo quản

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
210	Axit benzoic	1 000 mg/kg, tính theo axit benzoic (đơn lẻ hoặc kết hợp)
211	Natri benzoat	
212	Kali benzoat	
213	Canxi benzoat	
200	Axit sorbic	1 000 mg/kg, tính theo axit sorbic (đơn lẻ hoặc kết hợp)
201	Natri sorbat	
202	Kali sorbat	
203	Canxi sorbat	
220	Lưu huỳnh dioxit	300 mg/kg, tính theo dư lượng SO <sub>2</sub> (đơn lẻ hoặc kết hợp)
221	Natri sulfit	
222	Natri hydrosulfit	
223	Natri metabisulfit	
224	Kali metabi sulfit	
225	Kali sulfit	
227	Canxi hydrosulfit	
228	Kali bisulfit	
539	Natri thiosulfat	1 000 mg/kg
214	Ethyl para-hydroxybenzoat	
218	Methyl para-hydroxybenzoat	

## 4.6 Chất nhũ hóa

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
432	Polyoxyetylen (20) sorbitan monolaurat	5 000 mg/kg (đơn lẻ hoặc kết hợp)
433	Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	
434	Polyoxyetylen (20) sorbitan monopalmitat	
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monoesterat	
473	Este của sucrose với các axit béo	5 000 mg/kg
475	Este của polyglycerol với axit béo	10 000 mg/kg
477	Este của glycol propylen với axit béo	20 000 mg/kg

## 4.7 Chất tạo ngọt

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
951	Aspartam	350 mg/kg
950	Kali acesulfam	1 000 mg/kg
955	Sucralose	450 mg/kg
954(i)	Sacarin	150 mg/kg (đơn lẻ hoặc kết hợp)
954(ii)	Canxi sacarin	
954(iii)	Kali sacarin	
954(iv)	Natri sacarin	

## 4.8 Chất ổn định

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
472e	Este của glycerol với axit diacetyl tataric và acid béo	10 000 mg/kg

## 4.9 Chất làm dày

Chỉ số INS	Phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
405	Propylen glycol alginat	8 000 mg/kg



#### 4.10 Chất tạo hương

Chất tạo hương được sử dụng cho sản phẩm của tiêu chuẩn này phải phù hợp với TCVN 6417:2010 (CAC/GL 66-2008) *Hướng dẫn sử dụng hương liệu*.

### 5 Chất nhiễm bẩn

#### 5.1 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ mức giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo TCVN 5624 *Danh mục giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật và giới hạn dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật ngoại lai* (gồm hai phần).

#### 5.2 Chất nhiễm bẩn khác

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995<sup>2)</sup> *General standard for contaminants and toxins in food and feed* (*Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*).

### 6 Vệ sinh

6.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của CAC/RCP 1-1969<sup>3)</sup> *Code of practice – General principles of food hygiene* (*Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*), CAC/RCP 23-1979<sup>4)</sup> *Recommended international code of hygienic practice for low-acid and acidified low-acid canned foods* (*Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hóa*) và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

6.2 Sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632 (CAC/GL 21-1997)<sup>5)</sup> *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

<sup>2)</sup> CODEX STAN 193-1995 đã được soát xét năm 2007 và được chấp nhận thành TCVN 4832:2009 *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*, có sửa đổi về biên tập.

<sup>3)</sup> 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*.

<sup>4)</sup> CAC/RCP 23-1979 đã được soát xét năm 1993 và được chấp nhận thành TCVN 5542: 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hóa*.

<sup>5)</sup> Đối với các sản phẩm đạt được độ tiệt trùng thương mại tuân theo CAC/RCP 23-1979 thì không cần quy định các tiêu chí vi sinh do các tiêu chí này không đem lại lợi ích cho người tiêu dùng về an toàn thực phẩm và sự thích hợp để sử dụng.

## 7 Khối lượng và phương pháp đo

### 7.1 Độ đầy của hộp

#### 7.1.1 Độ đầy tối thiểu

a) Hộp phải được nạp đầy sản phẩm, chiếm không nhỏ hơn 90 % dung tích nước của hộp (trừ khoảng trống cần thiết theo thực hành sản xuất tốt). Dung tích nước của hộp chứa là thể tích nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.

b) Hộp chứa bằng chất dẻo cần được nạp càng đầy càng tốt.

#### 7.1.2 Xác định hộp “khuyết tật”

Hộp không đáp ứng được yêu cầu về mức đầy tối thiểu quy định ở 7.1.1 bị coi là hộp “khuyết tật”.

#### 7.1.3 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng được yêu cầu trong 7.1.1 khi số lượng hộp “khuyết tật” xác định trong 7.1.2 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5.

## 8 Ghi nhãn

Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985<sup>6)</sup> *General standard for the labelling of pre-packaged foods (Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn)*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể sau:

### 8.1 Tên sản phẩm

8.1.1 Tên của sản phẩm phải ghi là “tương ớt”, “tương ớt ngọt” hoặc tên gọi khác phù hợp với thành phần và quy định của nước bán sản phẩm và sao cho không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

8.1.2 Độ cay của ớt (mức độ cay) có thể được công bố cùng với tên hoặc gắn sát với tên của sản phẩm sao cho không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng và có thể được chấp nhận tại nước bán sản phẩm.

8.1.3 Nếu có các thành phần cho phép khác, như định nghĩa trong 3.1.2 làm thay đổi hương đặc trưng của sản phẩm thì tên của sản phẩm phải kèm theo thuật ngữ thích hợp “có tạo hương X” hoặc “có hương X”.

---

<sup>6)</sup> CODEX STAN 1-1985 đã được soát xét năm 2010 và đã được chấp nhận thành TCVN 7087:2013 *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*.

## 8.2 Ghi nhãn vật chứa sản phẩm không để bán lẻ

Ngoài tên của sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, nhà phân phối hoặc nhà nhập khẩu, cũng như các hướng dẫn bảo quản phải được ghi trên nhãn thì thông tin đối với các vật chứa sản phẩm không để bán lẻ cũng phải ghi trên nhãn hoặc trong các tài liệu kèm theo. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, nhà phân phối hoặc nhà nhập khẩu có thể thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết cùng với các tài liệu kèm theo lô hàng.

## 9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Chỉ tiêu	Phương pháp	Nguyên tắc	Loại
pH	AOAC 981.12 <i>pH of Acidified Foods (pH của thực phẩm axit hóa)</i>  (Tiêu chuẩn Codex về phương pháp phân tích chung đối với rau quả chế biến)	Đo điện thế	III
Độ đầy của hộp chứa (dung tích nước của hộp chứa)	CAC/RM 46-1972 <i>Determination of water capacity of containers (Xác định dung tích nước của hộp chứa)</i>  (Tiêu chuẩn Codex về phương pháp phân tích chung đối với rau quả chế biến)	Cân	I
Lấy mẫu	xem Phụ lục A		

**Phụ lục A**  
(Quy định)  
**Phương án lấy mẫu**

Mức kiểm tra thích hợp được lựa chọn như sau:

**Mức kiểm tra I – Lấy mẫu thông thường**

**Mức kiểm tra II – Giải quyết tranh chấp (mẫu làm trọng tài), bắt buộc hoặc cần để đánh giá lô hàng tốt hơn.**

**Phương án lấy mẫu 1**  
(Mức kiểm tra I, AQL = 6,5)

<b>Khối lượng tịnh bằng hoặc nhỏ hơn 1 kg (2,2 lb)</b>		
<b>Cỡ lô (N)</b>	<b>Cỡ mẫu (n)</b>	<b>Số chấp nhận (c)</b>
nhỏ hơn hoặc bằng 4 800	6	1
từ 4 801 đến 24 000	13	2
từ 24 001 đến 48 000	21	3
từ 48 001 đến 84 000	29	4
từ 84 001 đến 144 000	38	5
từ 144 001 đến 240 000	48	6
Lớn hơn 240 000	60	7
<b>Khối lượng tịnh lớn hơn 1 kg (2,2 lb) nhưng không lớn hơn 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Cỡ lô (N)</b>	<b>Cỡ mẫu (n)</b>	<b>Số chấp nhận (c)</b>
nhỏ hơn hoặc bằng 2 400	6	1
từ 2 401 đến 15 000	13	2
từ 15 001 đến 24 000	21	3
từ 24 001 đến 42 000	29	4
từ 42 001 đến 72 000	38	5
từ 72 001 đến 120 000	48	6
Lớn hơn 120 000	60	7
<b>Khối lượng tịnh lớn hơn 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Cỡ lô (N)</b>	<b>Cỡ mẫu (n)</b>	<b>Số chấp nhận (c)</b>
nhỏ hơn hoặc bằng 600	6	1
từ 601 đến 2 000	13	2
từ 2 001 đến 7 200	21	3
từ 7 201 đến 15 000	29	4
từ 15 001 đến 24 000	38	5
từ 24 001 đến 42 000	48	6
Lớn hơn 42 000	60	7

**Phương án lấy mẫu 2**  
(Mức kiểm tra II, AQL = 6,5)

<b>Khối lượng tịnh bằng hoặc nhỏ hơn 1 kg (2,2 lb)</b>		
<b>Cỡ lô (N)</b>	<b>Cỡ mẫu (n)</b>	<b>Số chấp nhận (c)</b>
nhỏ hơn hoặc bằng 4 800	13	2
từ 4 801 đến 24 000	21	3
từ 24 001 đến 48 000	29	4
từ 48 001 đến 84 000	38	5
từ 84 001 đến 144 000	48	6
từ 144 001 đến 240 000	60	7
Lớn hơn 240 000	72	8
<b>Khối lượng tịnh lớn hơn 1 kg (2,2 lb) nhưng không lớn hơn 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Cỡ lô (N)</b>	<b>Cỡ mẫu (n)</b>	<b>Số chấp nhận (c)</b>
nhỏ hơn hoặc bằng 2 400	13	2
từ 2 401 đến 15 000	21	3
từ 15 001 đến 24 000	29	4
từ 24 001 đến 42 000	38	5
từ 42 001 đến 72 000	48	6
từ 72 001 đến 120 000	60	7
Lớn hơn 120 000	72	8
<b>Khối lượng tịnh lớn hơn 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Cỡ lô (N)</b>	<b>Cỡ mẫu (n)</b>	<b>Số chấp nhận (c)</b>
nhỏ hơn hoặc bằng 600	13	2
từ 601 đến 2 000	21	3
từ 2 001 đến 7 200	29	4
từ 7 201 đến 15 000	38	5
từ 15 001 đến 24 000	48	6
từ 24 001 đến 42 000	60	7
Lớn hơn 42 000	72	8