

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 1871 : 2014

CODEX STAN 182-1993, REVISED 1999

WITH AMENDMENT 2011

Xuất bản lần 4

DỨA QUẢ TƯƠI

Pineapples

HÀ NỘI - 2014

Lời nói đầu

TCVN 1871:2014 thay thế TCVN 1871:2007;

TCVN 1871:2014 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 182-1993, soát xét năm 1999 và sửa đổi 2011,

TCVN 1871:2014 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.

Dứa quả tươi

Pineapples

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống dứa thương phẩm thuộc loài *Ananas comosus* (L.) Merr., họ *Bromeliaceae*, sau khi sơ chế và đóng gói, được tiêu thụ dưới dạng tươi.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho dứa quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, dứa quả tươi phải:

- nguyên vẹn, có hoặc không có chồi ngọn;
- lành lặn, không bị dập nát hoặc hư hỏng đến mức không phù hợp cho sử dụng;
- sạch, hầu như không có bất kỳ tạp chất lạ nào nhìn thấy bằng mắt thường;
- hầu như không bị hư hỏng bởi dịch hại;
- hầu như không chứa côn trùng ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị ẩm ướt ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi môi trường bảo quản lạnh;
- không có bất kỳ mùi và/hoặc vị lạ nào;
- tươi, kể cả chồi ngọn, cũng không được có lá héo hoặc khô;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp và/hoặc nhiệt độ cao;
- không bị thâm nâu phía trong ruột;
- không có các vết dập rõ rệt.

TCVN 1871:2014

Nếu còn cuống quả thì cuống không được dài quá 2,0 cm và vết cắt phải theo chiều ngang, phẳng và sạch. Quả phải ở độ chín sinh lý, nghĩa là không có dấu hiệu chưa chín (mờ đục, không mùi, thịt quả quá xốp¹⁾) hoặc quá chín (thịt quả lên men hoặc bị nẫu).

2.1.1 Dứa quả tươi phải đạt được độ phát triển và độ chín thích hợp tương ứng với các đặc tính của giống và/hoặc loại thương mại và vùng trồng.

Mức độ phát triển và tình trạng của dứa quả tươi phải:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ; và
- đến nơi tiêu thụ với trạng thái tốt.

2.1.2 Yêu cầu về độ chín

Tổng lượng chất khô hòa tan trong thịt quả phải đạt tối thiểu 12 °Bx (mười hai độ Brix). Để xác định độ Brix, cần lấy mẫu dịch ép đại diện của tất cả các quả.

2.2 Phân hạng

Dứa quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Dứa quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Chúng phải đặc trưng cho các giống và/hoặc loại thương phẩm. Không có các khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhẹ không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

Đối với dứa quả tươi chưa cắt bỏ ²⁾ chồi ngọn thì chỉ có một chồi, thẳng, không có chồi phụ và phải nằm trong khoảng từ 50 % đến 150 % chiều dài quả.

2.2.2 Hạng I

Dứa quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Cho phép có các khuyết tật nhẹ miễn là không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng quả;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc, kể cả vết rám nắng;

¹⁾ Ngoại trừ một số loại thuộc nhóm Queen.

²⁾ Chỉ cắt bỏ chỗ rách của một số lá ở đỉnh của chồi.

- khuyết tật nhẹ trên vỏ quả (như phỏng rộp, sẹo, trầy xước và dập) nhưng không được vượt quá 4 % tổng diện tích bề mặt quả.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng đến thịt quả.

Đối với dưa quả tươi đã cắt bỏ chồi ngọn hoặc chưa cắt bỏ chồi ngọn³⁾ thì chỉ có một chồi, thẳng hoặc hơi cong nhưng không có chồi phụ và phải nằm trong khoảng từ 50 % đến 150 % chiều dài quả.

2.2.3 Hạng II

Dưa quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Có thể cho phép dưa quả tươi có các khuyết tật sau với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản về chất lượng và hình thức của sản phẩm:

- khuyết tật về hình dạng;
- khuyết tật về màu sắc, kể cả vết rám nắng;
- khuyết tật trên vỏ quả (như phỏng rộp, sẹo, trầy xước, thâm nâu và dị tật) không được vượt quá 8 % tổng diện tích bề mặt quả.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng đến thịt quả.

Nếu có chồi ngọn, thì chỉ có một chồi hoặc hai chồi thẳng hoặc hơi cong nhưng không có chồi phụ.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng trung bình của quả với khối lượng tối thiểu là 700 g, ngoại trừ giống có kích cỡ nhỏ³⁾ mà có thể có khối lượng tối thiểu 250 g, phù hợp với bảng sau:

Mã kích cỡ	Khối lượng trung bình ($\pm 12\%$), g	
	có chồi	không có chồi
A	2750	2280
B	2300	1910
C	1900	1580
D	1600	1330
E	1400	1160
F	1200	1000
G	1000	830
H	800	660

³⁾ Ví dụ: các giống dưa Victoria và Queen.

TCVN 1871:2014

Trong thương mại quốc tế, dứa thường được đóng gói và bán theo hộp. Khối lượng của mỗi hộp tối thiểu thích hợp cho từng loại thị trường, ví dụ: 10 kg, 20 pound (lb)⁷⁾, 40 pound. Các quả được đóng gói riêng theo khối lượng phù hợp mã kích cỡ ở trên nhưng cũng có thể không nằm trong một mã cỡ nào, tuy nhiên phải đảm bảo tính đồng đều theo mã kích cỡ.

4 Yêu cầu về sai số cho phép

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi lô kiểm tra đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu của mỗi hạng quy định.

4.1 Sai số cho phép về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng đó.

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng đó.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác dẫn đến không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2 Sai số cho phép về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng dứa quả tươi tương ứng với kích cỡ cao hơn hoặc thấp hơn kích cỡ liền kề được ghi trên bao bì.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Lượng dứa quả tươi chứa trong mỗi bao bì phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng kích cỡ, chất lượng, xuất xứ, giống và/hoặc loại thương phẩm. Đối với hạng “đặc biệt” thì màu sắc và độ chín phải đồng đều. Phần quả nhìn thấy được trên bao bì phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

⁷⁾ 1 pound (lb) = 0,4536 kg.

5.2 Bao gói

Dừa quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách thích hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao gói phải mới ⁴⁾, sạch và có chất lượng tốt để tránh được mọi nguy cơ hư hại bên trong hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Dừa quả tươi cần được đóng gói trong bao bì phù hợp với CAC/RCP 44-1995⁵⁾, *Code of practice for packaging and transport of fresh fruits and vegetables (Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi)*.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, chuyên chở bằng đường biển và bảo quản dừa quả tươi. Bao bì không được chứa tạp chất và mùi lạ.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của CODEX STAN 1-1985⁶⁾ *General standard for the labelling of pre-packaged foods (Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn)*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài, thì mỗi bao bì phải được dán nhãn ghi tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống và/hoặc tên thương mại. Nếu không có chữ thì cần phải ghi rõ trên bao bì.

6.2 Vật chứa sản phẩm không để bán lẻ

Mỗi vật chứa sản phẩm phải bao gồm các yêu cầu dưới đây: các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã số nhận biết (tùy chọn) ⁷⁾.

⁴⁾ Vật liệu bao gói bao gồm cả loại vật liệu bao gói tái chế dùng cho thực phẩm.

⁵⁾ CAC/RCP 44-1995 đã được soát xét năm 2004 và đã được chấp nhận thành TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995 with Amendment 1-2004) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

⁶⁾ 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*.

⁷⁾ Trong trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thì phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ nối gần nhất với mã số.

TCVN 1871:2014

6.2.2 Tên sản phẩm

Cần ghi rõ tên của sản phẩm, tên của giống hoặc loại thương phẩm (tùy chọn), nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ phía bên ngoài. Nếu sản phẩm không có chồi cũng cần phải ghi rõ.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ.

Nước xuất xứ và vùng trồng (tùy chọn) hoặc tên quốc gia, khu vực hoặc địa phương.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ (mã kích cỡ hoặc khối lượng trung bình tính bằng gam);
- số lượng quả (tùy chọn);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995⁸⁾ *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)*.

7.2 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)*.

8 Vệ sinh

8.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của CAC/RCP 1-1969⁹⁾ *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 53-2003¹⁰⁾ *Code of hygienic practice*

⁸⁾ 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.

⁹⁾ 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*.

¹⁰⁾ CAC/RCP 53-2003 đã được soát xét năm 2010 và được chấp nhận thành TCVN 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi*.

for fresh fruits and vegetables (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi) và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

8.2 Sản phẩm 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.*
