

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 11441:2016
CODEX STAN 178-1991, REVISED 1995
Xuất bản lần 1

TẨM LỖI VÀ BỘT LÚA MÌ CỨNG

Durum wheat semolina and durum wheat flour

HÀ NỘI - 2016

Lời nói đầu

TCVN 11441:2016 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 178-1991, soát xét 1995;

TCVN 11441:2016 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.

Tấm lõi và bột lúa mì cứng

Durum wheat semolina and durum wheat flour

1 Phạm vi áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này áp dụng đối với tấm lõi lúa mì cứng, bao gồm cả tấm lõi lúa mì cứng nguyên hạt và bột lúa mì cứng được chế biến từ lúa mì cứng (*Triticum durum* Desf.), được đóng gói sẵn để sử dụng trực tiếp hoặc dùng cho các sản phẩm thực phẩm khác.

1.2 Tiêu chuẩn này không áp dụng cho:

- sản phẩm bất kỳ được chế biến từ lúa mì thông thường (*Triticum aestivum* L.) hoặc “club wheat” (*Triticum compactum* Host.) hoặc hỗn hợp của chúng, hoặc hỗn hợp của các loại lúa mì kết hợp với lúa mì cứng (*Triticum durum* Desf.).
- bột hoặc tấm lõi lúa mì cứng không sử dụng làm thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Tấm lõi của lúa mì cứng và bột của lúa mì cứng là sản phẩm được chế biến từ hạt lúa mì cứng (*Triticum durum* Desf.) bằng quy trình nghiền hoặc xay trong đó cám và mầm được loại bỏ và phần còn lại được nghiền đến độ mịn thích hợp. Tấm lõi lúa mì cứng nguyên hạt được chuẩn bị bằng quy trình nghiền nhỏ tương tự, nhưng vẫn còn cám và một phần của mầm được giữ lại.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Yêu cầu chất lượng – Yêu cầu chung

3.1.1 Tấm lõi và bột lúa mì cứng và bất kỳ chất dinh dưỡng được bổ sung phải an toàn và phù hợp làm thực phẩm.

3.1.2 Tấm lõi và bột lúa mì cứng không được có mùi, vị lạ và côn trùng sống.

TCVN 11441:2016

3.1.3 Tắm lõi và bột lúa mì cứng không được lẫn tạp chất (có nguồn gốc từ động vật, kể cả xác côn trùng) với lượng có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người.

3.2 Yêu cầu chất lượng – Các yêu cầu cụ thể

3.2.1 Độ ẩm: tối đa 14,5 % khối lượng.

Có thể yêu cầu giới hạn độ ẩm thấp hơn liên-quan đến khí hậu, thời gian vận chuyển và bảo quản.

4 Chất nhiễm bẩn

4.1 Kim loại nặng

Tắm lõi và bột lúa mì cứng không được chứa kim loại nặng với lượng có thể gây hại cho sức khỏe con người.

4.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Tắm lõi và bột lúa mì cứng phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép theo quy định hiện hành về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

4.3 Độc tố vi nấm

Tắm lõi và bột lúa mì cứng phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép theo quy định hiện hành về độc tố vi nấm.

5 Vệ sinh

5.1 Khuyến cáo các sản phẩm là đối tượng của tiêu chuẩn này cần được chế biến và xử lý phù hợp với các phản 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* và các quy phạm thực hành khác có liên quan.

5.2 Sản phẩm không được có các tạp chất không mong muốn ở mức có thể thực hiện theo Thực hành sản xuất tốt (GMP).

5.3 Khi thử nghiệm bằng các phương pháp lấy mẫu và kiểm tra thích hợp, sản phẩm:

- không được chứa các vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người;
- không được chứa ký sinh có thể gây hại đến sức khỏe con người, và;
- không được chứa bất kỳ chất nào có nguồn gốc từ vi sinh vật với lượng có thể gây hại đến sức khỏe con người.

6 Bao bì

6.1 Tắm lõi và bột lúa mì cứng phải được đóng trong vật chứa đảm bảo vệ sinh, giữ được thành phần dinh dưỡng, đặc tính công nghệ và chất lượng cảm quan của sản phẩm.

6.2 Bao bì, bao gồm cả vật liệu bao gói, được làm bằng chất liệu đảm bảo an toàn và thích hợp với mục đích sử dụng. Bao bì không được thôi nhiễm chất độc hoặc mùi, vị bất kỳ không mong muốn vào sản phẩm.

6.3 Túi phải sạch, bền và được khâu chắc chắn hoặc làm kín khi sản phẩm được đóng gói trong túi.

7 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:

7.1 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm phải được ghi rõ trên nhãn là “tắm lõi lúa mì cứng” hoặc “tắm lõi lúa mì cứng nguyên hạt” hoặc “bột lúa mì cứng”.

7.2 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, ngoại trừ tên của sản phẩm, thông số của lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc người đóng gói phải thể hiện trên vật chứa. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay thế bằng ký hiệu nhận dạng với điều kiện là ký hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng trong các tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Xem các tiêu chuẩn liên quan về phương pháp phân tích và lấy mẫu.

Phụ lục A

(Tham khảo)

Các chỉ tiêu chất lượng khác

Trong trường hợp có nhiều hơn một giới hạn của chỉ tiêu và/hoặc nhiều hơn một phương pháp phân tích thì người sử dụng sẽ chọn một giới hạn và một phương pháp phân tích thích hợp.

Chỉ tiêu chất lượng/Mô tả	Giới hạn	Phương pháp phân tích
Tro - Tấm lõi lúa mì cứng - Tấm lõi lúa mì cứng nguyên hạt - Bột lúa mì cứng	Tối đa: 1,3 % theo khối lượng chất khô Tối đa: 2,1 % theo khối lượng chất khô Tối đa: 1,75 % theo khối lượng chất khô	AOAC 923.03 <i>Ash of flour. Direct method (Hàm lượng tro của bột. Phương pháp trực tiếp)</i> (Phương pháp loại 1), hoặc ISO 2171:1980 ⁴⁾ (Phương pháp B – nung ở 550 °C đến khối lượng không đổi)
Protein (N x 5,7) - Tấm lõi lúa mì cứng - Tấm lõi lúa mì cứng nguyên hạt - Bột lúa mì cứng	Tối thiểu: 10,5 % theo khối lượng chất khô Tối thiểu: 11,5 % theo khối lượng chất khô Tối thiểu: 11,0 % theo khối lượng chất khô	Phương pháp ICC 105/I <i>Method for the determination of crude protein in cereals and cereal products for food and for feed (Xác định protein thô trong ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc dùng để làm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi)</i> . Xúc tác selen/đồng (Phương pháp loại 1), hoặc ISO 1871 (1975) ⁴⁾
Chất dinh dưỡng - Vitamin - Khoáng chất - Axit amin	Theo quy định hiện hành	—
Cỡ hạt - Tấm lõi lúa mì cứng - Bột lúa mì cứng	Tối đa: 79 % lọt qua sàng sợi tơ hoặc sợi nhân tạo 315 micron. Tối thiểu: 80 % lọt qua sàng sợi tơ hoặc sợi nhân tạo 315 micron.	—

⁴⁾ Tiêu chuẩn này đã bị hủy, tiêu chuẩn hiện hành là ISO 2171:2007 và đã được chấp nhận thành TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007), *Ngũ cốc, đậu đỗ và phụ phẩm – Xác định hàm lượng tro bằng phương pháp nung*.

⁴⁾ Tiêu chuẩn này đã bị hủy, tiêu chuẩn hiện hành là ISO 1871:2009 và đã được chấp nhận thành TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009), *Thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Hướng dẫn chung về xác định hàm lượng nitơ bằng phương pháp Kjeldahl*.