

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10724:2015
CODEX STAN 86-1981, REVISED 2001

Xuất bản lần 1

BƠ' CACAO

Cocoa butter

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10724:2015 hoàn toàn tương đương CODEX STAN 86-1981, soát xét 2001;

TCVN 10724:2015 do Tiểu ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F16/SC2 *Cacao và sản phẩm cacao* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bơ cacao

Cocoa butter

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bơ cacao dùng làm nguyên liệu trong sản xuất sôcôla và sản phẩm sôcôla.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Định nghĩa

Bơ cacao là chất béo thu được từ hạt cacao với các đặc tính sau:

- hàm lượng axit béo tự do (tính theo axit oleic): không lớn hơn 1,75 % khối lượng.
- chất không xà phòng hóa: không lớn hơn 0,7 % khối lượng, riêng bơ cacao ép thì không lớn hơn 0,35 % khối lượng.

3 Phụ gia thực phẩm

3.1 Chất hỗ trợ chế biến

Dư lượng hexan tối đa (từ 62 °C đến 82 °C): 1 mg/kg, không áp dụng cho bơ cacao được sản xuất bằng công nghệ ép.

4 Vệ sinh

4.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này cần được chuẩn bị và chế biến phù hợp với CAC/RCP 1-1969¹⁾ *General principles of food hygiene (Nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm)* và các quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh khác có liên quan.

¹⁾ 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.*

4.2 Sản phẩm cần phù hợp với mọi tiêu chí vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm.*

5 Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985 ²⁾ *General standard for the labelling of prepackaged foods (Tiêu chuẩn chung đối với ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn)*, trên bao bì sản phẩm cần ghi rõ:

5.1 Tên sản phẩm

5.1.1 Bơ cacao

Tên sản phẩm phải ghi rõ là "Bơ cacao", ngoài ra có thể sử dụng tên gọi "Bơ cacao ép" đối với các sản phẩm phù hợp với mô tả đối với sản phẩm bơ cacao ép trong 2.1.

5.2 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

5.2.1 Thông tin trong 5.1 của tiêu chuẩn này và Điều 4 trong CODEX STAN 1-1985 phải được ghi rõ trên bao bì hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, thông số của lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối và/hoặc nhà nhập khẩu phải được ghi trên bao bì.

5.2.2 Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối và/hoặc nhà nhập khẩu có thể thay bằng dấu hiệu nhận biết với điều kiện là dấu hiệu đó có thể nhận biết rõ ràng cùng với các tài liệu kèm theo.

6 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

6.1 Xác định các axit béo tự do, theo IUPAC (1987) ³⁾ 2.201 *Determination of the acid value (A.V.) and the acidity (Xác định trị số axit và độ axit)*. ⁴⁾

6.2 Xác định hàm lượng chất không xà phòng hóa, theo IUPAC (1987) 2.401 *Determination of the unsaponifiable matter (Xác định chất không xà phòng hóa)*. ⁵⁾

²⁾ 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*.

³⁾ IUPAC: Hiệp hội hóa học cơ bản và hóa học ứng dụng quốc tế.

⁴⁾ CODEX STAN 234-1999 with Amendment 2014 *Recommended methods of analysis and sampling (Các phương pháp khuyến cáo về phân tích và lấy mẫu)* viện dẫn ISO 660 [đã được chấp nhận thành TCVN 6127 (ISO 660) *Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định trị số axit và độ axit*] và AOCS Cd 3d-63 *Acid value of fats and oils (Trị số axit của dầu mỡ)*.

⁵⁾ CODEX STAN 234-1999 with Amendment 2014 viện dẫn ISO 3596 [đã được chấp nhận thành TCVN 6123 (ISO 3596) *Dầu mỡ động thực vật – Xác định chất không xà phòng hóa – Phương pháp dùng chất chiết dietylête*], ISO 18609 [đã được chấp nhận thành TCVN 10480 (ISO 18609) *Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định chất không xà phòng hóa – Phương pháp chiết bằng hexan*] và AOCS Ca 6b-53 *Unsaponifiable matter (Xác định chất không xà phòng hóa)*.

6.3 Xác định hàm lượng chì, theo AOAC 934.07 *Lead in food. General dithizone method* (Chì trong thực phẩm. Phương pháp dithizone) hoặc phương pháp của IUPAC.
