

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 10394:2014**  
**CODEX STAN 297-2009**

WITH AMENDMENT 2011

Xuất bản lần 1

**RAU ĐÓNG HỘP**

*Canned vegetables*

HÀ NỘI – 2014

## Lời nói đầu

TCVN 10394:2014 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 297-2009;

TCVN 10394:2014 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.

## Lời giới thiệu

CODEX STAN 297-2009 thay thế CODEX STAN 16-1981 *Canned green beans and wax beans (Đậu cove xanh và đậu cove vàng đóng hộp)*, CODEX STAN 18-1981 *Canned sweet corn (Ngô ngọt đóng hộp)*, CODEX STAN 55-1981 *Canned mushrooms (Nấm đóng hộp)*, CODEX STAN 56-1981 *Canned asparagus (Măng tây đóng hộp)*, CODEX STAN 58-1981 *Canned green peas (Hạt đậu Hà Lan xanh đóng hộp)*, CODEX STAN 81-1981 *Canned mature processed peas (Hạt đậu Hà Lan khô chế biến đóng hộp)*, CODEX STAN 116-1981 *Canned carrots (Cà rốt đóng hộp)* và CODEX STAN 144-1985 *Canned palmito (Lõi cây cọ đóng hộp)*.

CODEX STAN 55-1981 đã được chấp nhận thành TCVN 5606:1991 (CODEX STAN 55-1981) *Đồ hộp rau – Nấm hộp*.

# Rau đóng hộp

*Canned vegetables*

## 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho rau đóng hộp như định nghĩa trong Điều 2 dưới đây và trong các Phụ lục tương ứng, để 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 dùng để chế biến tiếp theo. Tiêu chuẩn này không bao gồm các loại rau muối chua, dầm dấm hoặc được bảo quản trong dấm.

## 2 Mô tả

### 2.1 Định nghĩa sản phẩm

Rau đóng hộp là các sản phẩm:

- 1) được chế biến từ rau lành lặn, còn tươi (trừ hạt đậu Hà Lan khô chế biến) hoặc đã được bảo quản lạnh như định nghĩa trong các Phụ lục tương ứng, có độ già thích hợp để chế biến. Không cần loại bỏ bất kỳ các thành phần nào khác của rau, tùy thuộc vào sản phẩm được chế biến, chúng phải được rửa sạch và sơ chế thích hợp. Chúng phải được rửa, bỏ vỏ, phân loại, cắt v.v..., tùy thuộc vào loại sản phẩm.
- 2) (a) được đóng hộp cùng với môi trường lỏng thích hợp theo 3.1.3.  
(b) được đóng gói chân không với môi trường đóng gói không vượt quá 20 % khối lượng tịnh của sản phẩm và bao bì được hàn kín trong các điều kiện để tạo áp suất bên trong phù hợp với thực hành sản xuất tốt<sup>1)</sup>.
- 3) được chế biến nhiệt, theo cách thức phù hợp, trước hoặc sau khi ghép kín hộp, để tránh bị hư hỏng và cần đảm bảo rằng sản phẩm ổn định trong điều kiện bảo quản thông thường ở nhiệt độ phòng.

<sup>1)</sup> Các sản phẩm hút chân không cao thường có áp suất bên trong xấp xỉ 300 mbar hoặc thấp hơn áp suất không khí (phụ thuộc vào kích cỡ bao bì và các yếu tố có liên quan khác).

## **2.2 Các dạng sản phẩm**

Ngoài các dạng theo định nghĩa trong các Phụ lục tương ứng thì bất kỳ dạng nào khác cần phải phù hợp với 2.2.1.

### **2.2.1 Các dạng khác**

Cho phép bất kỳ cách trình bày nào khác của sản phẩm với điều kiện:

- 1) đủ để phân biệt với các dạng trình bày khác quy định trong tiêu chuẩn;
- 2) đáp ứng được tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn, kể cả các yêu cầu liên quan đến giới hạn về khuyết tật, khối lượng ráo nước và bất kỳ các yêu cầu nào khác có thể áp dụng được, để dạng đó giống nhất với dạng được đưa ra trong Điều này; và
- 3) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh nhầm lẫn 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**

Rau đóng hộp được định nghĩa trong Điều 2 và môi trường đóng gói dạng lỏng thích hợp với sản phẩm.

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

Phù hợp với các điều nêu trong các Phụ lục tương ứng.

#### **3.1.3 Môi trường đóng hộp**

##### **3.1.3.1 Thành phần cơ bản**

Nước và muối, nếu cần.

##### **3.1.3.2 Thành phần cho phép khác**

Môi trường đóng hộp có thể chứa các thành phần bắt buộc, ghi nhãn nêu trong Điều 8 và có thể bao gồm, nhưng không hạn chế:

- 1) đường và/hoặc thực phẩm khác có tính ngọt, ví dụ: mật ong;
- 2) thảo mộc, gia vị hoặc chất chiết của chúng;
- 3) dấm;
- 4) nước quả thông thường hoặc nước quả cô đặc;

- 5) dầu ăn;
- 6) puree cà chua.

### 3.2 Chi tiêu chất lượng

#### 3.2.1 Màu sắc, hương và trạng thái

Rau đóng hộp phải có màu, hương và vị tự nhiên tương ứng với loại rau và môi trường đóng hộp được sử dụng và phải có trạng thái đặc trưng của sản phẩm.

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

Rau đóng hộp về cơ bản không có khuyết tật. Không có các khuyết tật thông thường với lượng lớn hơn các giới hạn đưa ra trong các Phụ lục tương ứng.

### 3.3 Phân loại hộp “khuyết tật”

Hộp bị coi là khuyết tật khi không đáp ứng một hoặc một số các yêu cầu chất lượng quy định nêu trong 3.2 (trừ hộp tính theo trung bình mẫu).

### 3.4 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu về chất lượng quy định nêu trong 3.2 khi:

- 1) đối với các yêu cầu không tính theo trung bình, thì số “khuyết tật” như định nghĩa trong 3.3 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5; và
- 2) lô hàng phải đáp ứng các yêu cầu nêu trong 3.2 tính theo trung bình mẫu.

## 4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây và trong các Phụ lục 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 và trong các Phụ lục tương ứng hoặc được đề cập đến và chỉ sử dụng đúng chức năng, trong giới hạn quy định.

**4.1 Chất điều chỉnh độ axit, phẩm màu, chất giữ màu và muối canxi của chất tạo đông được sử dụng trong thực phẩm theo Bảng 3 của CODEX STAN 192-1995<sup>2)</sup> *General standard for food additives (Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm)*.**

<sup>2)</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*.

## 4.2 Phẩm màu

Chỉ số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
102	Tartarzin	100 mg/kg
133	Brilliant Blue FCF	20 mg/kg
143	Fast Green FCF	200 mg/kg
150d	Caramel IV – xử lí với amoniac và sulfit	50 000 mg/kg

## 4.3 Chất giữ màu

Chỉ số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
385	Canxi dinatri etylenđiamintetra axetat	365 mg/kg (đơn lẻ hoặc kết hợp)
386	Dinatri etylenđiamintetra axetat	
512	Thiếc (II) clorua	25 mg/kg được tính theo thiếc Không được bổ sung vào thực phẩm đựng trong hộp không phủ thiếc

## 5 Chất nhiễm bẩn

5.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995<sup>3)</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).

5.2 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).

## 6 Vệ sinh

6.1 Các 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>4)</sup> *Code of practice – General principles of food hygiene* (Quy phạm thực

<sup>3)</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>4)</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*.

hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm), CAC/RCP 23-1979<sup>5)</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 Các sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997)<sup>6)</sup> *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

## 7 Khối lượng và phương pháp đo

### 7.1 Độ đầy của hộp

#### 7.1.1 Độ đầy tối thiểu

Hộp phải được nạp đầy sản phẩm (bao gồm cả môi trường đóng hộp), chiếm không nhỏ hơn 90 % dung tích nước của hộp (trừ đi khoảng trống cần thiết theo thực hành sản xuất tốt). Dung tích nước của hộp là thể tích nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín. Điều này không áp dụng cho rau đóng hộp có hút chân không.

#### 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 ở 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.

#### 7.1.4 Khối lượng ráo nước tối thiểu

7.1.4.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu của sản phẩm không được nhỏ hơn tỷ lệ phần trăm nêu trong Phụ lục tương ứng, được tính dựa trên khối lượng nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín<sup>7)</sup>.

#### 7.1.4.2 Chấp nhận lô hàng

Các yêu cầu về khối lượng ráo nước tối thiểu được xem là đáp ứng, khi khối lượng ráo nước trung bình của tất cả các hộp được kiểm tra không nhỏ hơn mức tối thiểu yêu cầu, với điều kiện không có sự thiếu hụt vô lý nào trong mỗi hộp.

<sup>5)</sup> CAC/RCP 23-1979 đã được soát xét năm 1993 và được chấp nhận thành TCVN 5542:2008 *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hóa*.

<sup>6)</sup> Đối với các sản phẩm đạt được độ tiết 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.

<sup>7)</sup> Đối với hộp chứa cứng không phải kim loại như bình thủy tinh thì phép xác định phải được tính dựa trên khối lượng nước cất ở 20 °C mà hộp chứa được nạp đầy và ghép kín khi hộp được đổ đầy dưới 20 ml.



## 8 Ghi nhãn

8.1 Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này được ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985<sup>9)</sup> *General standard for the labelling of pre-packaged foods (Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn)*, ngoài ra cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

### 8.2.1 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm đóng hộp phải đúng với định nghĩa trong các Phụ lục tương ứng.

8.2.2 Khi rau được phân loại theo kích cỡ (hoặc các kích cỡ hỗn hợp) thì kích cỡ theo định nghĩa trong các Phụ lục tương ứng có thể được công bố như một phần của tên gọi hoặc gắn sát với tên của sản phẩm.

8.2.3 Tên của sản phẩm phải bao gồm tên môi trường đóng gói như trong 2.1.2 (a). Đối với rau đóng hộp theo 2.1.2 (b) thì từ “đóng gói chân không” phải được gắn với tên thương mại của sản phẩm hoặc gắn sát với tên của sản phẩm.

8.2.4 **Các dạng khác:** Nếu sản phẩm được chế biến phù hợp với các dạng khác (trong 2.2.1) thì trên nhãn phải ghi từ hoặc cụm từ phụ gắn sát với tên sản phẩm, sao cho tránh gây hiểu nhầm hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

8.2.5 Nếu có thành phần bổ sung, như trong 3.1.2 và 3.1.3, làm thay đổi hương đặc trưng của sản phẩm thì tên của sản phẩm phải bổ sung bằng thuật ngữ thích hợp “có tạo hương X” hoặc “có hương X”.

### 8.3 Ghi nhãn vật chứa 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.

---

<sup>9)</sup> 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*.

## 9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Chỉ tiêu	Phương pháp	Nguyên tắc	Loại
Khối lượng ráo nước	AOAC 968.30 <i>Canned vegetables. Drained weight (Rau đóng hộp. Khối lượng ráo nước)</i> (Tiêu chuẩn về phương pháp phân tích chung của Codex đối với rau quả chế biến)	Rây Đo khối lượng	I
Độ đầy của hộp chứa (dung tích nước của hộp chứa) (Phụ lục A)	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
Độ đầy của hộp chứa bằng kim loại	ISO 90-1:1997 <i>Light gauge metal containers – Definitions and determination of dimensions and capacities – Part 1: Open-top cans (Hộp kim loại nhẹ – Định nghĩa và xác định kích thước và dung tích – Phần 1: Hộp mở nắp)</i>	Cân	I
Tạp chất khoáng (cát)	AOAC 971.33 <i>Residue (acid-insoluble) (soil) in fruits and vegetables (frozen). gravimetric method [Chất không tan trong axit (cát sạn) trong rau quả (đông lạnh). Phương pháp đo khối lượng]</i> (Tiêu chuẩn Codex về phương pháp phân tích chung đối với rau quả chế biến)  TCVN 7805:2007 (ISO 762:2003) <i>Sản phẩm rau, quả – Xác định hàm lượng tạp chất khoáng (lõi cây cọ đóng hộp)</i>	Đo khối lượng	I
Lấy mẫu	Phụ lục D		

**Phụ lục A**

(Quy định)

**Xác định dung tích nước của hộp chứa  
(CAC/RM 46-1972)**

**A.1 Phạm vi áp dụng**

Phương pháp này áp dụng cho hộp chứa bằng thủy tinh.

**A.2 Định nghĩa**

Dung tích nước của hộp chứa là thể tích nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.

**A.3 Cách tiến hành**

**A.3.1** Chọn hộp chứa không bị hư hỏng.

**A.3.2** Rửa sạch, làm khô và cân hộp chứa rỗng.

**A.3.3** Đổ đầy nước cất ở 20 °C vào hộp đến đỉnh và cân.

**A.4 Tính và biểu thị kết quả**

Lấy khối lượng hộp chứa thu được trong theo 3.3 trừ đi khối lượng hộp chứa trong 3.2. Chênh lệch khối lượng được coi là khối lượng của nước cần để đổ đầy hộp chứa. Kết quả được tính bằng mililit nước.

**Phụ lục B**

(Tham khảo)

**Xác định hàm lượng xơ cứng****(CAC/RM 39-1970)****B.1 Định nghĩa**

Xơ cứng là xơ chịu được khối lượng 250 g trong 5 s hoặc lâu hơn khi tiến hành phép xác định theo quy trình mô tả dưới đây.

**B.2 Nguyên tắc**

Xơ được loại bỏ ra khỏi vỏ, được kẹp chặt vào quả cân có khối lượng 250 g và móc treo sao cho sợi xơ chịu được toàn bộ trọng lượng. Nếu sợi xơ chịu được khối lượng này trong 5 s hoặc lâu hơn thì được coi là xơ cứng.

**B.3 Thiết bị, dụng cụ****B.3.1 Kẹp có tải**

Sử dụng kẹp (không có răng cưa hoặc nhọn), để kẹp xơ. Gắn quả cân 250 g vào kẹp. Xem Hình 1. Tốt nhất là dùng túi có chứa các viên chì làm quả cân.

**B.4 Cách tiến hành**

**B.4.1** Từ sản phẩm đã ráo nước, chọn mẫu đại diện không nhỏ hơn 285 g. Ghi lại khối lượng của phần mẫu thử này.

**B.4.2** Bẻ từng quả và tách riêng phần xơ cứng lấy ra phần xơ và giữ lại phần quả để cân.

**B.4.3** Dùng kẹp để kẹp chặt một đầu sợi xơ, dùng ngón tay giữ chặt đầu còn lại (có thể dùng vải để giữ sợi xơ khỏi tuột) và nhấc nhẹ.

**B.4.4** Nếu sợi xơ chịu được trọng lượng 250 g trong ít nhất 5 s thì hạt đậu được cho là có độ bền kéo. Nếu sợi xơ bị đứt khi chưa hết 5 s thì tiến hành thử lại phần bị đứt có chiều dài 13 mm hoặc dài hơn để xác định các phần được kéo.

**B.4.5** Cân các phần của hạt đậu có chứa các sợi xơ.

### B.5 Tính và biểu thị kết quả

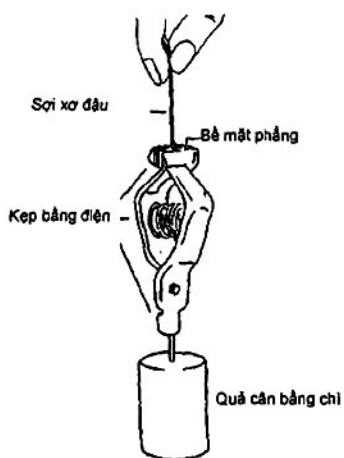
Hàm lượng hạt xơ cứng,  $X$ , tính theo tỷ lệ khối lượng hạt chứa các sợi xơ, được tính theo công thức:

$$X = \frac{w_x}{w} \times 100$$

Trong đó:

$w_x$  là khối lượng xơ, tính bằng gam (g);

$w$  là khối lượng mẫu thử, tính bằng gam (g).



Hình B.1 – Dụng cụ xác định xơ đối với đậu côve xanh và đậu côve vàng

**Phụ lục C**

(Quy định)

**Phương pháp phân biệt các loại đậu Hà Lan  
(CAC/RM 48-1972)****C.1 Định nghĩa**

Phương pháp này dựa trên sự khác biệt giữa các hạt tinh bột của các loại hạt có vỏ nhăn và hạt vỏ trơn.

**C.2 Vật liệu và thuốc thử****C.2.1 Kính hiển vi kép:**

- độ phóng đại từ 100 lần đến 250 lần.
- tương phản pha.

**C.2.2 Phiến kính và nắp đậy thủy tinh.****C.2.3 Dao trộn.****C.2.4 Etanol, 95 % (thể tích).****C.2.5 Glycerin.****C.3 Cách tiến hành****C.3.1 Chuẩn bị mẫu thử****C.3.1.1 Lấy một phần nhỏ nội nhũ và đặt lên bề mặt phiến kính.****C.3.1.2 Dùng dao nghiền mẫu với etanol 95 % (thể tích).****C.3.1.3 Thêm một giọt glycerin, đậy nắp thủy tinh và kiểm tra dưới kính hiển vi.****C.3.2 Nhận biết**

**C.3.2.1** Hạt của các loại đậu hạt có vỏ nhăn (đậu vườn, đậu ngọt) cho thấy vết cắt rõ, các hạt nhìn chung có hình cầu rõ ràng.

**C.3.2.2** Hạt của các loại đậu hạt có vỏ trơn (đậu đũa, đậu mùa, Continental) cho thấy một khối lượng vỏ định hình, không xác định rõ về trạng thái hình học.

## Phụ lục D

(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)

Khối lượng tịnh bằng hoặc nhỏ hơn 1 kg (2,2 lb)		
Cỡ lô (N)	Cỡ mẫu (n)	Số chấp nhận (c)
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
Khối lượng tịnh lớn hơn 1 kg (2,2 lb) nhưng không lớn hơn 4,5 kg (10 lb)		
Cỡ lô (N)	Cỡ mẫu (n)	Số chấp nhận (c)
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
Khối lượng tịnh lớn hơn 4,5 kg (10 lb)		
Cỡ lô (N)	Cỡ mẫu (n)	Số chấp nhận (c)
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



## Phụ lục E

(Quy định)

### Măng tây

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với măng tây còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

#### E.1 Mô tả

##### E.1.1 Định nghĩa sản phẩm

Tên gọi là "măng tây" áp dụng cho sản phẩm được chế biến từ các phần non, mềm và ăn được từ thân đã bóc vỏ hoặc chưa bóc vỏ của các giống măng tây đặc trưng cho loài *Asparagus officinalis* L.

##### E.1.2 Các dạng sản phẩm

E.1.2.1 Măng tây phải có hình dạng và kích cỡ sau:

- 1) **măng tây nguyên cây hoặc nguyên đọt:** đầu và phần tiếp nối của đọt đo được dài nhất là 18 cm và ngắn nhất là 12 cm.
- 2) **măng tây cắt ngắn hoặc đọt ngắn:** đầu và phần tiếp nối của đọt đo được dài nhất 12 cm và ngắn nhất là 7 cm.
- 3) **đầu măng/chồi ngọn:** đầu trên (chồi) và phần tiếp nối của đọt đo được dài nhất là 7 cm<sup>9)</sup> và ngắn nhất là 3 cm.
- 4) **măng tây cắt đoạn:** được cắt thành đoạn có chiều dài nhất là 7 cm và ngắn nhất là 2 cm.
- 5) **măng tây cắt khúc có búp:** phần trăm đầu ngọn bằng hoặc lớn hơn 15 % khối lượng ráo nước.
- 6) **măng tây cắt khúc không có búp:** có thể cho phép lẫn măng tây có đầu búp.

E.1.2.2 Măng tây đóng hộp phân loại theo màu sắc như sau:

- 1) **măng tây trắng:** có màu trắng, đọt có màu kem hoặc vàng nhạt; cho phép nhỏ hơn 20 % số đọt có màu xanh, xanh nhạt hoặc búp màu xanh vàng nhạt.
- 2) **măng tây trắng có búp màu tím hoặc xanh:** măng trắng có thể có búp màu tím, xanh, xanh nhạt hoặc xanh vàng nhạt, các màu này có thể có ở vùng tiếp nối, nhưng không lớn hơn 25 % số lượng phần có màu vượt quá 50 % chiều dài cho phép.

<sup>9)</sup> Chiều dài tối đa không vượt quá 9,5 cm phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

3) **măng tây xanh**: măng có màu xanh, xanh nhạt hoặc xanh vàng nhạt; không lớn hơn 20 % số lượng phần có màu trắng, kem hoặc trắng vàng ở phần phía dưới đọt vượt quá mức từ 20 % đến 50 % chiều dài cho phép, phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

4) **màu hỗn hợp**: các sản phẩm có màu pha trộn giữa trắng, kem, vàng nhạt, tím, xanh, xanh nhạt hoặc xanh vàng nhạt.

### E.1.3 Phân loại theo kích cỡ (tùy chọn)

Măng tây có thể được phân loại theo kích cỡ phù hợp với Bảng dưới đây<sup>10)</sup>. Kích cỡ tương ứng với đường kính lớn nhất của phần dày nhất được đo vuông góc với trục đứng của măng.

Kích cỡ	Măng tây trắng đã bỏ vỏ (đường kính)	Măng tây trắng chưa bỏ vỏ (đường kính)	Măng tây xanh (đường kính)
1. Nhỏ	đến 8 mm	đến 10 mm	từ 3 mm đến 6 mm
2. Trung bình	trên 8 mm và đến 13 mm	trên 10 mm và đến 15 mm	trên 6 mm và đến 8 mm
3. Lớn	trên 13 mm và đến 18 mm	trên 15 mm và đến 20 mm	trên 8 mm và đến 10 mm
4. Rất lớn	trên 18 mm và đến 25,4 mm	trên 20 mm	trên 10 mm
5. Siêu lớn	trên 25,4 mm		
6. Đa dạng về kích cỡ: là hỗn hợp của hai hoặc nhiều kích cỡ riêng.			

## E.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

### E.2.1 Chỉ tiêu chất lượng

#### E.2.1.1 Độ đồng đều

1) **Chiều dài**: các yêu cầu quy định trong E.1.2 liên quan đến các dạng trình bày măng tây được đáp ứng khi:

- chiều dài chủ yếu của măng mẫu nằm trong phân loại quy định.
- chiều dài của măng tây tương đối đồng đều, dựa trên trung bình mẫu, nghĩa là:
- ít nhất 75 % số măng có chiều dài chênh lệch không quá 1 cm so với số măng có chiều dài nhất và ít nhất 90 % số măng có chiều dài không chênh lệch quá 2 cm so với măng có chiều dài nhất.

<sup>10)</sup> Ký hiệu kích cỡ trong bảng hoặc các điều khoản phân cỡ khác có thể được sử dụng phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

**TCVN 10394:2014**

2) **Đường kính:** phù hợp với từng kích cỡ riêng.

Khi sản phẩm được cho là phù hợp với tên gọi của từng kích cỡ riêng theo E.1.2 thì đơn vị mẫu phải phù hợp với đường kính quy định cho từng hạng cụ thể, sao cho không lớn hơn 25 % số lượng chứa trong bao gói thuộc một nhóm (hoặc các nhóm) có kích cỡ liền kề.

Bất kỳ bao bì hoặc đơn vị mẫu nào vượt quá sai số cho phép 25 % theo quy định ở trên được coi là "khuyết tật".

**E.2.1.2 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép**

Khuyết tật	Định nghĩa	Mức tối đa
1. Đầu búp măng tây và các phần bị dập nát (Asparagus tips and other parts crushes)	Các miếng bị gãy hoặc bị dập có nguy cơ gây hư hỏng sản phẩm và các phần liên quan có chiều dài nhỏ hơn 1 cm	Sản phẩm không được có các khuyết tật này
2. Tạp chất ngoại lai (Extraneous material)	Cát, đất hoặc các chất từ đất	Sản phẩm thực tế không có các khuyết tật này
3. Măng tây còn vỏ (đối với trường hợp măng bỏ vỏ) (Asparagus with skin (only in the case of asparagus presented peeled))	Măng có các phần có vùng chưa bóc vỏ có nguy cơ gây hư hỏng về bề ngoài hoặc phần ăn được của sản phẩm	10 % tính theo số lượng
4. Lõi và xơ măng (Hollow and fibrous asparagus)	Phần lõi là nơi có nguy cơ gây hư hỏng bên ngoài măng và xơ, măng dai nhưng vẫn có thể ăn được	10 % tính theo số lượng
5. Măng tây bị biến dạng (Deformed asparagus)	Gồm đọt hoặc đầu búp rất cong hoặc bất kì phần nào gây hư hỏng do tách thành hai hoặc bất kỳ dị tật khác và đầu búp bị mở	10 % tính theo số lượng
6. Măng bị hư hỏng (Damaged asparagus)	Khuyết tật về màu sắc, bị thương tổn cơ học, bị bệnh mà không gây hại cho tiêu dùng	15 % tính theo số lượng

Tổng số tất cả các khuyết tật nêu trong (3), (4), (5), (6), đối với các loại sau:

Khuyết tật và sai số cho phép	Mức tối đa
1. Măng tây nguyên cây, nguyên đọt	15 % tính theo số lượng
2. Măng tây cắt ngắn hoặc đọt ngắn	15 % tính theo số lượng
3. Đầu măng	15 % tính theo số lượng
4. Măng tây cắt khúc có búp	20 % tính theo số lượng
5. Măng tây cắt khúc không có búp	25 % tính theo số lượng

### E.3 Khối lượng và phương pháp đo

#### E.3.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu

Phân dạng	Khối lượng ráo nước tối thiểu (%)
1. Măng tây trắng đã bỏ vỏ (nguyên cây, cắt ngắn)	59
2. Măng tây trắng chưa bỏ vỏ	57
3. Măng tây xanh	50
4. Các dạng trình bày khác	58

### E.4 Ghi nhận

Đối với măng tây, màu sắc phải đi kèm với các dạng nêu trong E.1.2. Đối với măng tây trắng từ "không bỏ vỏ" và/hoặc "không phân cỡ" sẽ được công bố phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

## Phụ lục F

(Quy định)

### Cà rốt

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với cà rốt còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

#### F.1 Mô tả

##### F.1.1 Định nghĩa sản phẩm

Tên gọi là "cà rốt" áp dụng cho sản phẩm cà rốt được chế biến từ củ lành lặn và sạch thuộc các giống cà rốt đặc trưng của loài *Daucus carota* L., đã cắt ngọn, đầu xanh và gọt vỏ.

##### F.1.2 Các dạng sản phẩm

###### 1) Cà rốt nguyên củ:

a) **Giống cà rốt có dạng hình nón hoặc hình trụ:** cà rốt sau khi chế biến giữ hoặc không giữ được hình dạng ban đầu của chúng. Đường kính lớn nhất của cà rốt được đo vuông góc với trục đứng không vượt quá 50 mm. Tỷ lệ giữa đường kính của củ lớn nhất và nhỏ nhất không được lớn hơn 3:1.

b) **Giống cà rốt có dạng hình cầu:** cà rốt đạt được độ phát triển đầy đủ, có dạng hình cầu, đường kính lớn nhất theo mỗi hướng không vượt quá 45 mm.

###### 2) Cà rốt bao từ nguyên củ

a) **Giống cà rốt có dạng hình nón hoặc hình trụ:** cà rốt có đường kính không quá 23 mm và chiều dài toàn củ không quá 100 mm.

b) **Giống cà rốt có dạng hình cầu:** cà rốt nguyên củ có đường kính theo mỗi hướng không quá 27 mm.

3) **Cà rốt cắt đôi:** cà rốt được cắt dọc theo trục đứng thành hai phần xấp xỉ bằng nhau.

4) **Cà rốt cắt tư:** cà rốt được cắt thành bốn phần gần bằng nhau, bằng cách tại cắt hai điểm dọc theo trục đứng.

5) **Cà rốt cắt miếng dọc:** cà rốt được cắt theo chiều dọc, thẳng hoặc gợn sóng, thành bốn miếng hoặc nhiều hơn có đường kính gần bằng nhau, dài khoảng 20 mm và chiều rộng không nhỏ hơn 5 mm, được đo ở độ rộng tối đa.

- 6) Cà rốt cắt tròn hoặc cắt lát: cà rốt cắt phẳng hoặc gợn sóng, vuông góc với trục đứng, miếng tròn dày tối đa khoảng 10 mm và đường kính tối đa khoảng 50 mm.
- 7) Cà rốt cắt thành khối nhỏ: cà rốt được cắt thành các hình lập phương có các cạnh khoảng 15 mm.
- 8) Cà rốt cắt lát mỏng, lát dài, hình con chì hoặc cắt sợi: cà rốt được cắt dọc, phẳng hoặc gợn sóng thành sợi. Các sợi không vượt quá 5 mm (được đo ở gờ dài nhất của phần cắt).
- 9) Cà rốt cắt khúc hoặc miếng: Cà rốt nguyên củ được cắt thành các hình khối đa dạng có thể không đều nhau.

## F.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

### F.2.1 Chỉ tiêu chất lượng

#### F.2.1.1 Độ đồng đều

- 1) **Chiều dài:** đối với cà rốt nêu trong 1.2 (1) và (2) ít nhất 75 % số lượng không được chênh lệch quá 5 mm tính theo chiều dài trung bình củ và ít nhất 90 % số lượng không được chênh lệch quá 10 mm tính theo chiều dài trung bình củ.
- 2) **Đo đường kính và các phép đo khác:** cho phép có sai số cho phép 15 % so với kích thước tối đa.
- 3) Bất kỳ bao bì hoặc mẫu nào có sai số cho phép nằm ngoài điểm 1) và 2) ở trên được coi là "khuyết tật".

#### F.2.1.2 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép

Cà rốt nguyên củ và cà rốt bao tử nguyên củ, cà rốt cắt đôi, cắt tư, cắt lát.

Khuyết tật	Định nghĩa	Sai số cho phép tính theo phần trăm khối lượng sản phẩm ráo nước (khối lượng)
1. Cà rốt bị trầy xước (Blemished carrots)	Vùng bị trầy xước hoặc bị mất màu có đường kính trên 5 mm.	20
2. Hư hỏng cơ học (Mechanical damage)	Cà rốt bị đập hoặc bị xước trong suốt quá trình đóng hộp	10
3. Các dị tật (Malformations)	Dị tật hoặc bị nứt trong suốt quá trình trồng	20
4. Các phần còn dính vỏ (Unpeeled parts)	Bằng hoặc lớn hơn 30 % bề mặt chưa gọt vỏ	20
5. Bị xơ hóa (Fibrous)	Cà rốt có phần bị cứng hoặc khô do tạo xơ khô	10
6. Cổ củ màu xanh đen hoặc đen (Black or dark green collar)	Cổ củ có vòng dày một milimet lớn hơn một nửa chu vi của củ	20
7. Tạp chất thực vật (Extraneous plant material)	Các tạp chất từ cà rốt hoặc bất kỳ các tạp chất thực vật không gây hại khác	1 miếng trên 1 000 g hàm lượng tổng số trong hộp

## TCVN 10394:2014

Tổng lượng khuyết tật từ 1) đến 6) không vượt quá 25 % khối lượng sản phẩm ráo nước.

Các khuyết tật 3), 4) và 6) không áp dụng cho cà rốt cắt khối, cắt tròn, cắt lát; đối với cách trình bày này có tổng lượng khuyết tật 1), 2) và 5) không vượt quá 25 % khối lượng sản phẩm ráo nước.

### F.3 Khối lượng và phương pháp đo

#### F.3.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu

Dạng sản phẩm	Khối lượng ráo nước tối thiểu (%)
1. Cà rốt nguyên củ	57,0
2. Cà rốt bao từ nguyên củ, cắt đôi	62,5
3. Cà rốt các phần cắt theo chiều dọc	52,0
4. Cà rốt cắt khối	62,5
5. Cà rốt cắt lát	56,5
6. Cà rốt cắt tư, miếng, cắt tròn	56,5
7. Cà rốt cắt khúc hoặc miếng	56,5

**Phụ lục G**

(Quy định)

**Đậu cove xanh hoặc đậu cove vàng**

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với đậu cove xanh hoặc đậu cove vàng còn cần áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

**G.1 Mô tả****G.1.1 Định nghĩa sản phẩm**

Tên gọi "đậu cove xanh" (green beans) hoặc "đậu cove vàng" (wax beans) áp dụng cho các sản phẩm được chế biến từ quả đậu chưa chín và được cắt bỏ hai đầu, từ các giống thuộc các loài *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineas* L., hoặc loài nhiều hoa *Phaseolus* LMK. Các nhóm đậu được phân biệt theo hình dạng quả, được gọi tên theo:

- 1) **Đậu tròn (round):** quả đậu có bề rộng không lớn hơn 1,5 lần độ dày của quả đậu.
- 2) **Đậu dẹt (flat):** quả đậu có bề rộng lớn hơn 1,5 lần độ dày của quả đậu.

**G.1.2 Các dạng sản phẩm**

Đậu cove xanh và đậu cove vàng có hình dạng và kích cỡ như sau:

- 1) **Đậu nguyên quả:** quả nguyên có chiều dài bất kỳ
- 2) **Đậu quả cắt đoạn/gãy:** quả được cắt thành các đoạn đều nhau hoặc bị gãy dọc quả, không nhỏ hơn 20 mm chiều dài.
- 3) **Đậu quả cắt khúc ngắn:** 75 % quả được cắt theo chiều ngang hoặc được cắt theo chiều dài không nhỏ hơn 20 mm.
- 4) **Đậu quả cắt sợi, cắt lát dài, cắt hình con chì:** được cắt thành sợi với chiều dày nhỏ hơn 6,5 mm, được cắt xiên hoặc cắt dọc.
- 5) **Đậu quả cắt chéo:** khoảng 45° so với trục đứng.



## G.1.3 Phân loại theo kích cỡ (tùy chọn)

Đậu cove xanh và đậu cove vàng nêu trong E.1.2(1) có thể được phân hạng<sup>11)</sup>. Việc phân hạng theo cỡ phải phù hợp với Bảng dưới đây. Việc phân hạng được xác định bằng cách đo đường kính trên trục chính ở điểm rộng nhất từ mép bên này sang mép bên kia của quả.

Các yêu cầu phân hạng đối với đậu tròn và đậu dẹt (đậu cove xanh và đậu cove vàng)

Kích cỡ		Tiêu chí phân hạng (đường kính tối đa, mm) <sup>12)</sup>		Phần trăm tối đa (khối lượng)
		tròn	dẹt	
1. Quá nhỏ	1	từ 5,8 đến 6,5	-	10 %
2. Rất nhỏ	2	từ 7,3 đến 8,0	5,8	10 %
3. Nhỏ	3	từ 8,3 đến 9,0	7,3	15 %
4. Trung bình	4	từ 9,5 đến 10,5	8,3	25 %
5. Lớn	5	từ 10,5 đến 10,7	9,5	
6. Rất lớn	6	lớn hơn 10,7	lớn hơn 9,5	
7. Không phân loại được		không sàng lọc được <sup>(*)</sup>		Đậu có kích cỡ bị vỡ tự nhiên <sup>(*)</sup>

(\*) không phân loại được: đậu có tỷ lệ kích cỡ tự nhiên sau khi làm sạch, không được loại bỏ hoặc bổ sung vào.

## G.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

## G.2.1 Chỉ tiêu chất lượng

## G.2.1.1 Định nghĩa khuyết tật

- 1) **Đậu quả còn xơ (Stringy pods):** quả có một xơ bao quanh quả chịu được lực kéo (Phụ lục B)
- 2) **Đậu quả không bỏ hai đầu (Pods without ends removed):** quả vẫn còn hai đầu (còn lại phần tai nổi với cuống không được cho là quả đã loại bỏ hai đầu).
- 3) **Đậu quả bị hư hỏng (Damaged pods):** quả bị coi là hư hỏng nếu dính bẩn, có vết thâm đen, đường kính lớn hơn 5 mm, các đốm hoặc vỏ đậu dày làm giảm chất lượng sản phẩm, khi đánh giá cảm quan.
- 4) **Mảnh đậu (Bean pieces):** mảnh đậu có chiều dài nhỏ hơn 20 mm (đối với hộp đậu nguyên quả).

<sup>11)</sup> Kích cỡ nêu trong bảng hoặc phân dạng kích cỡ khác có thể được sử dụng phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

<sup>12)</sup> Đường kính tối đa cho thấy trong cột "tròn" không tương đương với dài kích cỡ, có nghĩa, ví dụ: đối với kích cỡ "rất nhỏ" hoặc "bằng 1" thì đường kính tối đa sẽ bằng 5,8 hoặc 5,9 hoặc 6,5.

5) **Thực vật vô hại** (Harmless plant material): các phần của cây (đậu) và các tạp chất lạ không có hại, được cho là các mảnh vụn có nguồn gốc thực vật.

#### G.2.1.2 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép

Các giới hạn khuyết tật sau đây được tính bằng phần trăm và theo khối lượng ráo nước của sản phẩm.

Khi thử nghiệm theo phương án lấy mẫu thích hợp AQL 6,5, đậu đóng hộp không được có các khuyết tật sau:

<b>Khuyết tật</b>	<b>Sai số cho phép (% khối lượng)</b>
1. Xơ quả	3
2. Quả chưa bỏ hai đầu	3
3. Quả bị hư hỏng	10
4. Mảnh đậu	4
5. Thực vật vô hại	4
Tổng khuyết tật	15

### G.3 Khối lượng và phương pháp đo

#### G.3.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu

<b>Dạng sản phẩm</b>	<b>Khối lượng ráo nước tối thiểu (%)</b>
1. Nguyên quả	50
2. Các dạng sản phẩm, trừ loại cắt sợi, lát dài và hình con chì	52
3. Cắt sợi, cắt lát dài, cắt hình con chì	50

## Phụ lục H

(Quy định)

## Hạt đậu Hà Lan xanh

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với hạt đậu Hà Lan xanh còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

## H.1 Mô tả

## H.1.1 Định nghĩa sản phẩm

Tên gọi là "hạt đậu Hà Lan xanh" (green peas) áp dụng cho các sản phẩm được chế biến từ hạt (xanh) chưa chín của loài *Pisum sativum* L., thuộc các giống vỏ trơn, vỏ nhăn hoặc loại khác (các giống lai của giống hạt tròn có vỏ nhăn) nhưng không bao gồm các loài phụ *macrocarpum* (Phụ lục C)

Khi đậu thuộc giống vỏ nhăn ngọt hoặc giống lai có các đặc tính tương tự thì gọi tên là "đậu Hà Lan xanh ngọt".

## H.1.2 Phân loại theo kích cỡ (tùy chọn)

Hạt đậu Hà Lan xanh có thể được phân hạng phù hợp với Bảng dưới đây<sup>13)</sup>:

Dạng sản phẩm	Đường kính lỗ sàng tròn (tính bằng milimet)	
	Không lọt qua	Lọt qua
<b>Đậu Hà Lan xanh vỏ trơn</b>		
1. Đặc biệt nhỏ		7,5
2. Rất nhỏ	7,5	8,2
3. Nhỏ	8,2	8,75
4. Trung bình	8,75	9,3
5. Lớn	9,3	
<b>Đậu Hà Lan xanh ngọt vỏ nhăn</b>		
1. Đặc biệt nhỏ		7,5
2. Rất nhỏ	7,5	8,2
3. Nhỏ	8,2	9,3
4. Trung bình	9,3	10,2
5. Lớn	10,2	

<sup>13)</sup> Ký hiệu kích cỡ trong bảng hoặc quy định về kích cỡ khác có thể được sử dụng phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

## H.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

### H.2.1 Chỉ tiêu chất lượng

#### H.2.1.1 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép

Đậu Hà Lan đóng hộp có thể chứa một lượng nhỏ chất lắng và không được có các khuyết tật trong giới hạn quy định như sau:

Khuyết tật	Định nghĩa	Giới hạn tối đa (dựa trên khối lượng đậu ráo nước)
1. Hạt đậu bị trầy xước (Blemished peas)	gồm các hạt bị biến đổi màu nhẹ hoặc bị đốm.	5 % khối lượng
2. Hạt đậu bị trầy xước nhiều (Seriously blemished peas)	gồm các hạt bị đốm, mất màu hoặc bị trầy xước khác (kể cả hạt bị sâu ăn) lan rộng hoặc ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng.	1 % khối lượng
3. Hạt đậu vỡ (Pea fragments)	gồm các phần của hạt; được tách đôi hoặc có lá mầm; bị đập, từng phần hoặc bị gãy lá mầm và bị mất vỏ nhưng không bao gồm hạt nguyên đã tách vỏ.	10 % khối lượng
4. Hạt đậu vàng (Yellow peas)	toàn bộ hạt có màu vàng và không được gọi là đậu "vàng" nhưng có màu rất nhạt.	2 % khối lượng
5. Thực vật ngoại lai (Extraneous plant material)	gồm bất kỳ phần thân, lá hoặc quả của cây đậu Hà Lan hoặc nguyên liệu cây trồng vỏ hạt khác không chủ định bổ sung vào sản phẩm.	0,5 % khối lượng
Tổng các khuyết tật (1), (2), (3), (4), (5)		12 % khối lượng

## H.3 Khối lượng và phương pháp đo

### H.3.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu

Kích cỡ	Khối lượng ráo nước tối thiểu (%)
1. Đặc biệt nhỏ	66
2. Rất nhỏ	
3. Nhỏ	
4. Trung bình	62,5
5. Lớn	
6. Không phân hạng được	59

#### **H.4 Ghi nhãn**

**H.4.1** Khi đậu Hà Lan xanh không được phân hạng thì nhãn phải ghi cụm từ “không được phân hạng” gần với tên sản phẩm.

**H.4.2** Tên của sản phẩm có thể ghi là “Đậu Hà Lan”, “Đậu Hà Lan xanh”, “Đậu Hà Lan vườn”, “Đậu Hà Lan vườn xanh”, “Đậu Hà Lan non”, “Đậu Hà Lan ngọt”, “Đậu Petit Pois” hoặc mô tả tương tự được dùng tại nước bán sản phẩm.

**Phụ lục I**  
**(Quy định)**  
**Lõi cây cọ**

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với lõi cây cọ còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

## **I.1 Mô tả**

### **I.1.1 Định nghĩa sản phẩm**

Tên gọi là “lõi cây cọ” áp dụng cho các sản phẩm được chế biến từ chồi của cây cọ (trên và dưới của mô), phân lộ ra trên mặt đất, đã cắt bỏ xơ và phần không ăn được. Sản phẩm có cấu trúc không đồng đều và có các đặc tính của loài cọ phù hợp để dùng cho con người.

### **I.1.2 Các dạng sản phẩm**

#### **1) Các dạng trình bày của sản phẩm:**

- a) “lõi cây cọ” là phần búp của cây cọ được cắt thành miếng vuông góc với trục, có chiều dài tối thiểu 40 mm và chiều dài tối đa phụ thuộc vào kích cỡ của bao bì, có hình dạng thay đổi giữa hình nón và hình trụ.
- b) “lõi cọ cắt miếng” được cắt từ cả trên và dưới của phần cuối búp là các miếng cắt đều và không đều với chiều dài tối thiểu 5 mm và tối đa 39 mm.
- c) “lõi cọ cắt tròn” hoặc “lõi cọ cắt lát” sản phẩm thu được từ phần trên của mô phân sinh, cắt theo chiều ngang thành các miếng có chiều dày tối thiểu 15 mm và tối đa 40 mm.
- d) “khoanh tròn” các miếng sản phẩm cắt đều nhau theo hình tròn hoặc hình ovan từ phần dưới của mô cây cọ có đường kính tối thiểu 20 mm và chiều dày từ 3 mm đến 10 mm.

## **I.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng**

### **I.2.1 Chỉ tiêu chất lượng**

#### **I.2.1.1 Độ đồng đều**

- 1) Các quy định trong I.1.2 về các dạng sản phẩm được đáp ứng khi: chiều dài, đường kính và/hoặc chiều dày của mẫu, phù hợp với dạng sản phẩm đó có độ đồng đều hợp lý. Cụm từ “đồng đều hợp lý” dựa trên trung bình của các mẫu, phù hợp với quy định trong I.1.2 sao cho:

**TCVN 10394:2014**

- a) Chênh lệch giữa chiều dài của tất cả các phần và chiều dài đặc trưng không vượt quá  $\pm 10$  mm;
- b) Chênh lệch giữa chiều dày của tất cả các phần và chiều dài đặc trưng không vượt quá  $\pm 10$  mm;
- c) Chênh lệch giữa đường kính của tất cả các phần và đường kính đặc trưng không vượt quá  $\pm 10$  mm.

**I.2.1.2 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép**

Khuyết tật	Định nghĩa	Giới hạn tối đa/khối lượng ráo nước (khối lượng)
1. Khuyết tật về cấu trúc (Defective texture)	Phần cứng hoặc phần xơ và/hoặc cấu trúc quá mềm, ảnh hưởng nhiều đến khả năng ăn được của sản phẩm.	10
2. Tạp chất khoáng (Mineral impurities)	Như sạn, sỏi, hoặc các phân tử khác.	0,1
3. Các phần bị hư hỏng (Damaged units)	Các phần có sẹo và bị xước, bị xơ và các khuyết tật khác tương tự ảnh hưởng nhiều đến vẻ bên ngoài của sản phẩm.	15
4. Hư hỏng cơ học (Mechanical damage)	Các phần bị vỡ hoặc bị tách ra, miếng hoặc bị rời ra ảnh hưởng nhiều đến vẻ bên ngoài của sản phẩm.	10
5. Màu bất thường (Abnormal colour)	Có sự khác biệt đáng kể về màu sắc so với màu đặc trưng của sản phẩm.	10
6. Khuyết tật về sinh lý (Physiological defects)	Đối với "lõi cọ" và "nhân cọ" cắt "tròn" hoặc "lát" có các phần với các mô ở đầu thân cây cọ.	10
Tổng phần trăm các khuyết tật đối với lõi cây cọ		20
Tổng phần trăm các khuyết tật đối với các loại khác		25

**I.3 Khối lượng và phương pháp đo**

**I.3.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu**

Dạng sản phẩm	Khối lượng ráo nước tối thiểu (%)
1. Lõi cây cọ	50
2. Các dạng khác	52

**I.4 Ghi nhãn**

**I.4.1** Tên "lõi cây cọ" có thể được bổ sung theo tên thường gọi của cây cọ.

**Phụ lục J**

(Quy định)

**Hạt đậu Hà Lan khô chế biến<sup>14)</sup>**

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với hạt đậu Hà Lan khô chế biến còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

**J.1 Mô tả****J.1.1 Định nghĩa sản phẩm**

Tên gọi là "hạt đậu Hà Lan khô chế biến" áp dụng cho sản phẩm được chế biến từ các hạt đậu sạch, lành lặn, nguyên hạt, không vỡ, đã khô, của loài *Pisum sativum* L. đã tách vỏ lụa, nhưng không bao gồm loài phụ *macrocarpum*.

**J.1.2 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép**

Khuyết tật	Định nghĩa	Giới hạn tối đa tính theo khối lượng ráo nước (%)
1. Hạt đậu bị trầy vỏ (Blemished peas)	Hạt đậu bị biến màu nhẹ hoặc bị đốm	10 khối lượng
2. Hạt đậu bị trầy vỏ nhiều (Seriously blemished peas)	Hạt đậu bị đốm và khuyết tật về màu sắc hoặc các khuyết tật bề mặt khác bị lan rộng và ảnh hưởng hoặc ảnh hưởng nghiêm trọng đến khả năng ăn được; hạt đậu bị sâu ăn cũng nhiều trong nhóm này.	2 khối lượng
3. Các mảnh hạt đậu (Pea fragments)	Phần vỡ của hạt đậu như lá mầm bị tách ra hoặc bị rời ra, các phần của lá mầm bị nát hoặc bị vỡ và vỏ bị tách ra.	10 khối lượng
4. Tạp chất thực vật (Extraneous plant material)	Bất kỳ các phần như: thân dây, cuống, lá hoặc quả đậu và các phần của loài cây khác.	0,5 khối lượng

Tổng các khuyết tật 1), 2), 3) và 4) không được vượt quá 15 % khối lượng.

**J.2 Ghi nhãn**

Khi màu của hạt đậu Hà Lan khô chế biến không phải là màu xanh thì phải công bố màu trên nhãn (ví dụ: đậu nâu hoặc đậu vàng).

<sup>14)</sup> Tại một số nước có "hạt đậu Hà Lan khô đóng hộp" hoặc "hạt đậu Hà Lan khô chế biến".



## Phụ lục K

(Quy định)

### Ngô ngọt

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với ngô ngọt còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

#### K.1 Mô tả

##### K.1.1 Định nghĩa sản phẩm

Tên gọi là "ngô ngọt" áp dụng cho các sản phẩm được chế biến từ các hạt ngô ngọt sạch và lành lặn có màu trắng hoặc vàng, đặc trưng của loài *Zea mays saccharata* L.

Các hạt nguyên được đóng gói có hoặc không có môi trường đóng gói.

**Sữa ngô (sữa bắp):** hạt nguyên hoặc đã cắt từng phần, được đóng gói cùng sữa từ hạt ngô và chất lỏng khác hoặc các thành phần khác phù hợp với K.2.1, sao cho sản phẩm có dạng kem sánh.

#### K.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

##### K.2.1 Thành phần

###### K.2.1.1 Các thành phần cho phép khác

- 1) tinh bột tự nhiên để làm sữa ngô;
- 2) đối với ngô ngọt: có thể trộn lẫn các miếng ớt đỏ hoặc ớt xanh, có hoặc không có các loại rau khác với tổng khối lượng nhỏ hơn 15 % khối lượng tịnh của sản phẩm.

##### K.2.2 Chỉ tiêu chất lượng

###### K.2.2.1 Màu sắc, mùi và trạng thái

Sữa ngô phải sánh nhưng không quá đặc hoặc quá sánh sao cho khi quan sát sau vài phút có thể nhìn thấy được sữa ngô ở trạng thái vừa phải mà không bị tách lớp.

###### K.2.2.2 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép

Hạt ngô ngọt khá mềm, hơi giòn khi nhai.

Sản phẩm cuối cùng hầu như không chứa mảnh lõi, râu ngô, vỏ bẹ, các hạt có màu bất thường hoặc dị tật, tạp chất thực vật và các khuyết tật khác không được đề cập, trong các giới hạn quy định như sau:

Khuyết tật	Định nghĩa	Sai số cho phép ngô ngọt/khối lượng ráo nước	Sai số cho phép sữa ngô/tổng khối lượng
1. Tạp chất thực vật (Extraneous plant material)	Lõi (Cob) và Vỏ bẹ (Husk)	1 cm <sup>3</sup> /400 g và 7 cm <sup>2</sup> /400 g <sup>15)</sup>	1 cm <sup>3</sup> /600 g và 7 cm <sup>2</sup> /600 g <sup>a)</sup>
	Râu ngô (Silks)	180 mm trong 28 g	150 mm trong 28 g
2. Hạt bị trầy xước (Blemished grains)	Các hạt bị thương tổn do côn trùng hoặc sâu bệnh hoặc có màu bất thường	7 hạt hoặc miếng bị hư hỏng và hư hỏng nhiều nhưng không lớn hơn 5 hạt có thể gây hư hỏng nghiêm trọng trên 400 g <sup>15)</sup>	-
3. Hạt nát (torn grains)	Các hạt còn dính lõi hoặc phần cứng bị dính vào hạt	2 % khối lượng	-
4. Hạt bị vỡ hoặc không có vỏ (split grains or empty skins)	Hạt tróc hết vỏ	20 % khối lượng	-
a) Hoặc tương đương với phần trăm.			

Bất kỳ phần nào của khuyết tật vượt quá sai số cho phép ở trên sẽ được coi là "khuyết tật".

### K.3 Khối lượng và phương pháp đo

#### K.3.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu (chỉ áp dụng đối với ngô ngọt đóng hộp)

Dạng sản phẩm	Khối lượng ráo nước tối thiểu (%)
1. có môi trường đóng hộp dạng lỏng	61
2. đóng hộp bằng chân không hoặc không có môi trường đóng hộp dạng lỏng	67

**K.4 Phụ gia thực phẩm****K.4.1 Chất làm dày (chỉ đối với sữa ngô)**

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
1400	Dextrin, tinh bột rang	GMP
1401	Tinh bột xử lý bằng axit	
1402	Tinh bột xử lý bằng kiềm	
1403	Tinh bột tẩy màu	
1404	Tinh bột ôxi hóa	
1405	Tinh bột xử lý bằng enzym	
1410	Monostarch phosphat	
1412	Distarch phosphat	
1413	Distarch đã phosphat hóa	
1414	Distarch phosphat acetylát	
1420	Tinh bột axetat	
1422	Distarch adipat axetylát	
1440	Tinh bột hydroxypropyl	
1442	Distarch phosphat hydroxypropyl	
1450	Tinh bột natri octenyl succinat	
1451	Tinh bột axetyl hóa, ôxi hóa	

**K.5 Ghi nhãn**

**K.5.1** Đối với ngô ngọt, từ "trắng" phải được công bố như một phần của tên sản phẩm khi sử dụng giống ngô màu trắng.

**K.5.2** Khi bổ sung ớt xanh hoặc ớt đỏ hoặc các loại rau khác (xem K.2.1.1(2)) thì phải được ghi gần sát tên của sản phẩm.

**Phụ lục L**

(Quy định)

**Ngô bao tử hoặc ngô non**

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với ngô bao tử hoặc ngô non còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

**L.1 Mô tả****L.1.1 Định nghĩa sản phẩm**

Tên gọi là "ngô bao tử" hoặc "ngô non" áp dụng cho các sản phẩm được chế biến từ ngô non tươi hoặc đã được đóng hộp, thuộc các giống đặc trưng của loài *Zea mays* L., đã loại bỏ lớp lá bao và râu ngô.

**L.1.2 Các dạng sản phẩm**

Ngô bao tử được phân theo các dạng sau:

- 1) **Nguyên bắp:** ngô bao tử còn nguyên bắp, đã loại bỏ lớp lá bao, râu và cuống.
- 2) **Cắt đoạn:** ngô bao tử có đường kính bắp không quá 25 mm cắt thành từng đoạn có chiều dài từ 1,5 cm đến 4 cm.

**L.1.3 Phân loại theo kích cỡ (tùy chọn)**

Ngô bao tử nguyên bắp đóng hộp có thể được phân loại theo kích cỡ phù hợp với Bảng dưới đây<sup>15)</sup>:

Kích cỡ bắp	Chiều dài (cm)	Đường kính (cm)
1. Rất lớn	từ 10 đến 13	từ 1,8 đến 2,5
2. Lớn	từ 8 đến 10	từ 1,0 đến 2,0
3. Trung bình	từ 6 đến 9	từ 1,0 đến 1,8
4. Nhỏ	từ 4 đến 7	< 1,5

**L.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng****L.2.1 Chỉ tiêu chất lượng****L.2.1.1 Độ đồng đều**

Đối với mỗi kích cỡ ngô bao tử nguyên bắp thì chiều dài của bắp ngô dài nhất không được lớn hơn chiều dài của bắp ngắn nhất là 3 cm trong mỗi bao bì.

<sup>15)</sup> Có thể được sử dụng ký hiệu kích cỡ trong Bảng, hoặc quy định kích cỡ khác phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

## TCVN 10394:2014

Bất kỳ bao bì hoặc mẫu nào vượt quá sai số cho phép như trên sẽ được cho là "khuyết tật".

### L.2.1.2 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép

#### L.2.1.2.1 Ngô bao từ cắt đoạn

Khuyết tật	Giới hạn tối đa bằng số tính theo khối lượng ráo nước (kích cỡ mẫu 1 kg)
1. Kích cỡ trên/dưới	5 %
2. Mất màu	5 %
3. Lá bao	5 %
4. Râu ngô	20 cm râu ngô bị đứt
5. Tổng các khuyết tật không có râu ngô	15 %

#### L.2.1.2.2 Ngô bao từ nguyên bắp

Khuyết tật	Định nghĩa	Giới hạn tối đa bằng số tính theo khối lượng ráo nước (kích cỡ mẫu 1 kg)
1. Mất màu		5 %
2. Hình dạng không đồng đều		5 %
3. Vỏ bẹ và cuống non		10 %
4. Râu ngô bị đứt ra khỏi bắp		20 cm vỏ lụa bị tách
5. Đầu râu		5 %
6. Đầu bị gãy có đường kính lớn hơn 5 mm	đầu bị gãy là đầu bắp bị gãy sau khi bao gói. Khi các miếng này kết hợp nhau, sẽ tạo thành hình bắp ngô	5 %
7. Hư hỏng do cắt		10 %
8. Các miếng gãy	Các miếng gãy có nghĩa là các phần bị tách không thể ghép lại cùng nhau để tạo thành hình bắp ngô	2 %
Tổng các khuyết tật không có (4)		25 %

## L.3 Cân và đo

### L.3.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu

Khối lượng ráo nước tối thiểu của ngô bao từ nguyên bắp và ngô bao từ cắt đoạn không nhỏ hơn 40 % đối với bao bì nhỏ (dưới 20 Oz hoặc 500 ml) và 50 % đối với các loại bao bì khác.

**Phụ lục M**

(Quy định)

**Nấm ăn**

Ngoài các điều khoản chung áp dụng cho rau đóng hộp, đối với nấm ăn còn áp dụng các điều khoản cụ thể sau:

**M.1 Mô tả****M.1.1 Định nghĩa sản phẩm**

Tên gọi nấm (*Agaricus* spp.)<sup>16)</sup> áp dụng cho các sản phẩm được chế biến từ nấm có các đặc tính của các loài nấm trồng thuộc chi *Agaricus* (*Psalliota*), nấm phải ở trạng thái tốt và sau khi làm sạch và xử lý vẫn còn nguyên vẹn.

**M.1.2 Phân loại theo màu sắc**

**M.1.2.1** Màu trắng hoặc màu kem.

**M.1.2.2** Màu nâu.

**M.1.3 Các dạng sản phẩm**

**M.1.3.1 Nấm mỡ (button):** nguyên mũ nấm, chiều dài thân không quá 5 mm được đo từ điểm tiếp giáp mũ nấm.

**M.1.3.2 Nấm mỡ cắt lát (slice buttons):** nấm mỡ được cắt thành miếng dày 2 mm hoặc 6 mm và không nhỏ hơn 50 % được cắt song song với trục của cây.

**M.1.3.3 Nấm nguyên cây:** có thân đã cắt với chiều dài không vượt quá đường kính của mũ nấm được đo từ điểm tiếp giáp mũ nấm.

**M.1.3.4 Nấm nguyên cây hoặc nấm cắt lát:** nấm được cắt thành lát dày 2 mm hoặc lớn hơn nhưng không nhỏ hơn 50 % được cắt dày đều nhau, song song với trục của cây.

**M.1.3.5 Nấm cắt lát ngẫu nhiên:** nấm cắt thành các lát có chiều dày khác nhau và các khoanh có thể lệch nhau từ các vết cắt gần như song song với trục của cây.

**M.1.3.6 Nấm cắt tư:** nấm được cắt thành bốn phần gần như bằng nhau.

<sup>16)</sup> Nấm (*Agaricus* spp) trong tiêu chuẩn này thường là "nấm trắng" hoặc "nấm Paris" hoặc "nấm mỡ".

## **TCVN 10394:2014**

M.11.3.7 **Nám cắt thân và cắt miếng:** cắt phần mũ và thân nấm thành các hình và kích cỡ đều nhau.

M.11.3.8 **Nám cắt hình lưới:** nấm có mũ mũ, được lựa chọn đường kính không vượt quá 40 mm, có gắn thân không được quá đường kính của mũ, đo được từ điểm tiếp giáp mũ nấm.

## **M.2 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng**

### **M.2.1 Thành phần**

#### **M.2.1.1 Các thành phần cho phép khác**

Thích hợp đối với môi trường đóng gói tương ứng.

M.2.1.1.1 Nước ép từ nấm.

M.2.1.1.2 Nước, muối, gia vị, thảo mộc, nước sốt đậu nành, dấm, rượu.

M.2.1.1.3 Đường, siro của đường nghịch chuyển, dextrose, siro glucose, siro glucose khô.

M.2.1.1.4 Bơ hoặc dầu mỡ thực vật khác, bao gồm: dầu ôliu, sữa, sữa bột hoặc cream. Nếu bổ sung bơ thì lượng bổ sung không nhỏ hơn 3 % khối lượng sản phẩm cuối cùng.

M.2.1.1.5 Tinh bột tự nhiên, tinh bột biến tính tự nhiên hoặc enzym: chỉ sử dụng khi có các thành phần như bơ hoặc dầu mỡ động thực vật khác.

M.2.1.1.6 Bột mì hoặc bột ngô.

#### **M.2.1.2 Môi trường bao gói**

Ngoài quy định về môi trường bao gói trong 3.1.3 của tiêu chuẩn này thì môi trường bao gói có thể sử dụng:

M.2.1.2.1 Nước chiết từ nấm.

M.2.1.2.2 Bơ hoặc nước sốt từ bơ.

M.2.1.2.3 Nước sốt kem.

M.2.1.2.4 Các nước sốt khác ngoài bơ và nước sốt kem.

M.2.1.2.5 Dấm.

M.2.1.2.6 Dầu.

M.2.1.2.7 Rượu.

**M.2.2 Chỉ tiêu chất lượng****M.2.2.1 Màu sắc**

**M.2.2.1.1** Phần nấm của sản phẩm phải có màu thông thường đặc trưng cho giống nấm đóng hộp. Nấm đóng hộp có màu sắc đặc trưng cho loài cụ thể, có các thành phần cho phép, không bị mất màu bất thường đối với các thành phần sử dụng tương ứng.

**M.2.2.1.2** Môi trường đóng hộp dạng lỏng trong nước, nước muối và/hoặc nước ép từ nấm phải trong hoặc đục nhẹ và có màu từ vàng đến nâu nhạt.

**M.2.2.2 Trạng thái**

Nấm trong nước, nước muối và/hoặc nước ép từ nấm phải rắn chắc và không bị thay đổi chất lượng.

**M.2.2.3 Định nghĩa khuyết tật và sai số cho phép**

Khuyết tật	Định nghĩa	Sai số cho phép
(a) nấm bị đốm (Spotted mushrooms)	Nấm bị đốm khi có chấm nâu đen đến nâu đường kính lên đến 3 mm hoặc khi nấm bị đốm nhiều (lớn hơn 10 chấm)	5 % theo khối lượng
(b) vết của vỏ (Traces of casing material)	Nấm hoặc miếng nấm có một phần rễ và/hoặc đất và/hoặc sạn hoặc bất kỳ tạp chất khác dù là muối khoáng hoặc chất có nguồn gốc hữu cơ có đường kính lớn hơn 2 mm bám vào hoặc không bám vào cây nấm.	5 % theo khối lượng sản phẩm bị ảnh hưởng
(c) nấm nở đối với "nấm rơm" và "nấm nguyên cây" (Open mushroom for "buttons" and "whole mushrooms")	Nấm nở hết nếu các dải nhỏ quan sát được trên ít nhất nửa chu vi và nếu khoảng cách giữa mũ nấm và thân lên đến 4 mm.	10 % theo cách tính
(d) nấm bị gãy hoặc miếng nấm bị gãy mũ nấm hoặc thân, đối với "nấm mũ", "nấm nguyên cây" và "nấm cắt hình lưỡi" (Broken mushroom or pieces of mushroom or mushrooms with detached caps or stems for "buttons", "whole mushrooms" and "grilling mushrooms")	Nấm bị gãy ít nhất một phần tư mũ nấm, gãy cả mũ và chỉ còn thân	10 % theo khối lượng

**M.2.2.4 Độ đồng đều**

Nhìn chung, đối với các loại cho phép 10 % số lượng cây nấm có kích cỡ hoặc chiều dài cuống có thể vượt quá quy định.



### M.3 Phụ gia thực phẩm

M.3.1 Chất làm dày, chất nhũ hóa và chất ổn định sử dụng phù hợp với Bảng 3 của CODEX STAN 192-1995. Trong danh mục mã số 04.2.2.4 chỉ được chấp nhận sử dụng cho nấm đóng hộp trong nước sốt.

M.3.2 Chỉ cho phép sử dụng phẩm màu được liệt kê dưới đây trong nấm đóng hộp trong nước sốt:

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
150d	Caramen nhóm IV - xử lý với amoni và sulfite	50 000 mg/kg

M.3.3 Chỉ cho phép sử dụng chất điều vị dưới đây, trong các điều kiện thực hành sản xuất tốt, đối với các sản phẩm thuộc đối tượng của phụ lục này.

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
621	Mononatri L-glutamat	GMP

### M.4 Cân và đo

#### M.4.1 Khối lượng ráo nước tối thiểu

Khối lượng ráo nước của sản phẩm không được nhỏ hơn 53 % khối lượng nước cốt ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.

#### M.4.1.2 Bao gói nấm đóng hộp trong nước sốt

Phần nấm ráo nước sau khi đổ hết nước sốt hoặc chất lỏng phải không được nhỏ hơn 27,5 % khối lượng tổng của sản phẩm.

### M.5 Ghi nhãn

#### M.5.1 Tên sản phẩm

M.5.1.1 Các loại sau phải bao gồm một phần tên hoặc gần giống với tên: "Nấm mỡ", "Nấm mỡ cắt lát", "Nấm nguyên cây", "Nấm cắt lát" hoặc "Nấm nguyên lát", "Nấm cắt ngẫu nhiên", "Nấm cắt làm tư", "Nấm cắt thân và cắt miếng" "Nấm cắt hình lưới" thích hợp.

M.5.1.2 Phải công bố bất kỳ loại nước sốt cụ thể, đặc trưng cho sản phẩm, ví dụ "Có X" hoặc "trong X" khi thích hợp. Nếu công bố là "Có (hoặc trong) nước sốt bơ", thì chất béo được sử dụng chỉ là chất béo từ bơ.