

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10392:2014
CODEX STAN 254-2007
WITH AMENDMENT 2013

Xuất bản lần 1

QUẢ CÓ MÍ ĐÓNG HỘP

Canned citrus fruits

HÀ NỘI – 2014

Lời nói đầu

TCVN 10392:2014 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 254-2007 và sửa đổi 2013;

TCVN 10392:2014 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 254-2007 thay thế CODEX STAN 15-1981 *Canned grapefruit (Bưởi chùng đóng hộp)* và CODEX STAN 68-1981 *Canned mandarin oranges (Cam quýt hộp)*. CODEX STAN 68-1981 đã được chấp nhận thành TCVN 1578:2007 (CODEX STAN 68-1981) *Cam quýt hộp*.

Quả có múi đóng hộp

Canned citrus fruits

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho một số quả có múi đóng hộp cụ thể như định nghĩa trong Điều 2, 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 được dùng để chế biến tiếp theo.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Quả có múi đóng hộp là sản phẩm:

a) chế biến từ bưởi chùm (*Citrus paradise* Macfadyen), quýt (*Citrus reticulate* Blanco, bao gồm tất cả các giống thương phẩm thích hợp để đóng hộp), các giống cam ngọt [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck, bao gồm tất cả các giống thương phẩm thích hợp để đóng hộp] hoặc bưởi [*Citrus maxima* Merr. hoặc *Citrus grandis* (L.)] sạch, lành lặn và chín tự nhiên.

b) được đóng hộp cùng với nước hoặc môi trường lỏng thích hợp khác, đường phù hợp với CODEX STAN 212-1999¹⁾, mật ong phù hợp với CODEX STAN 12-1981²⁾, có thể bổ sung gia vị và hương liệu thích hợp với sản phẩm.

c) được chế biến nhiệt, theo cách thức phù hợp, trước hoặc sau khi làm kín hộp, sao cho không bị hư hỏng. Trước khi chế biến, quả phải được rửa sạch, bóc vỏ, bỏ màng múi, loại bỏ hạt, lõi và các sợi xơ bám dính lõi.

¹⁾ CODEX STAN 212-1999 đã được soát xét năm 2001 và được chấp nhận thành TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001) Đường.

²⁾ CODEX STAN 12-1981 đã được soát xét năm 2001 và được chấp nhận thành TCVN 5267-1:2008 (CODEX STAN 12-1981, Rev. 2-2001) Mật ong – Phần 1: Sản phẩm đã chế biến và sử dụng trực tiếp.

TCVN 10392:2014

2.2 Các dạng màu (chỉ dùng cho bưởi hoặc bưởi chùm đóng hộp)

2.2.1 Màu trắng: được chế biến từ bưởi hoặc bưởi chùm có thịt quả màu trắng.

2.2.2 Màu hồng: được chế biến từ bưởi hoặc bưởi chùm có thịt quả màu hồng hoặc màu đỏ.

2.2.3 Màu vàng nhạt: được chế biến từ bưởi có thịt quả màu vàng nhạt.

2.3 Các dạng sản phẩm

2.3.1 Định nghĩa về các dạng sản phẩm

Sản phẩm	Nguyên múi ^{a)}	Đã tách rời	Dính đôi	Miếng
Bưởi chùm đóng hộp (Canned grapefruit)	không nhỏ hơn 75 % phần múi nguyên	nhỏ hơn 75 % phần múi nguyên		
Cam ngọt đóng hộp (Canned sweet orange)				
Bưởi đóng hộp (Canned pummelo)	không nhỏ hơn 50 % phần múi nguyên	nhỏ hơn 50 % phần múi nguyên		đủ lớn để giữ lại trên rây diện tích 8 mm ² được tạo từ dây kim loại có đường kính lỗ 2 mm
Quýt đóng hộp (Canned mandarin orange)	không nhỏ hơn 75 % phần múi nguyên	không nhỏ hơn 50 % phần múi nguyên nhưng đủ lớn để giữ lại trên rây có diện tích 8 mm ² được tạo từ dây kim loại có đường kính lỗ 2 mm	xem định nghĩa múi nguyên, ngoại trừ hai hoặc ba múi gộp lại với nhau, mà không được tách ra trong quá trình chế biến	

^{a)} Múi quả chỉ bị tách ra và không hư hỏng được coi là nguyên múi, nhưng một phần của múi được nối bằng "xo" hoặc màng múi thì sẽ không được coi là múi nguyên.

2.3.2 Các dạng sản phẩm khác (bưởi, quýt, các giống cam ngọt và bưởi chùm đóng hộp)

Cho phép bất kỳ sự trình bày sản phẩm nào khác, với điều kiện sản phẩm phải:

a) đủ để phân biệt với các dạng khác ngoài các dạng quy định trong tiêu chuẩn;

b) đáp ứng được tất cả các yêu cầu của tiêu chuẩn, bao gồm cả các yêu cầu liên quan đến giới hạn về các khuyết tật, khối lượng ráo nước và bất kỳ các yêu cầu nào khác có thể áp dụng cho dạng đó.

c) được mô tả đầy đủ trên nhãn để tránh nhầm lẫn hoặc làm cho người tiêu dùng hiểu nhầm.

2.4 Kích cỡ dạng nguyên múi (chỉ áp dụng cho quýt đóng hộp).

2.4.1 Xác định tên theo kích cỡ

Quýt đóng hộp nguyên múi có thể được gọi tên theo kích cỡ, như sau:

a) Kích cỡ đồng đều

i) "lớn": nhỏ hơn hoặc bằng 20 múi nguyên trên 100 g quả ráo nước.

ii) "trung bình": từ 21 đến 35 múi nguyên trên 100 g quả ráo nước.

iii) "nhỏ": bằng hoặc lớn hơn 36 múi nguyên trên 100 g quả ráo nước.

iv) cùng một cỡ nhưng phải đáp ứng các yêu cầu về độ đồng đều nêu trong 3.2.5.

b) Kích cỡ hỗn hợp – hỗn hợp của hai hoặc nhiều kích cỡ riêng lẻ.

3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần cơ bản

Gồm quả có múi được định nghĩa trong Điều 2 và môi trường đóng gói dạng lỏng, thích hợp cho sản phẩm.

3.1.2 Môi trường đóng hộp

Phù hợp với CAC/GL 51-2003³⁾ *Guidelines on packing media for canned fruits (Hướng dẫn về môi trường đóng gói đối với quả đóng hộp)*.

3.1.3 Các thành phần cho phép khác (chỉ dùng cho bưởi chùm đóng hộp)

– Gia vị.

3.2 Chỉ tiêu chất lượng

Sản phẩm phải có màu sắc, hương, mùi vị và trạng thái đặc trưng cho sản phẩm đó.

³⁾ CAC/GL 51-2003 đã được soát xét năm 2013 và được chấp nhận thành TCVN 9995:2013 (CAC/GL 51-2003, Amd. 2013) *Hướng dẫn về môi trường đóng gói đối với quả đóng hộp*.

TCVN 10392:2014

3.2.1 Màu sắc

Màu phải đặc trưng cho quả được chuẩn bị và chế biến đúng cách. Môi trường đóng gói dạng lỏng phải trong, trừ môi trường chứa dịch quả, phải phù hợp với TCVN 7946:2008 (CODEX STAN 247-2005).

3.2.2 Hương vị

Bưởi đóng hộp, quýt đóng hộp, cam ngọt đóng hộp và bưởi chùm đóng hộp phải có hương thơm và mùi vị thông thường, không có hương và mùi vị lạ.

Bưởi chùm đóng hộp với các thành phần đặc biệt phải có hương đặc trưng từ bưởi chùm và các chất khác được sử dụng.

3.2.3 Trạng thái

Sản phẩm phải có trạng thái rắn chắc, đặc trưng cho sản phẩm đóng hộp và không có các tếp bị khô hoặc phần xơ ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài hoặc tính năng sử dụng của sản phẩm. Các múi hầu như không có dấu hiệu bị hư hỏng.

3.2.4 Độ nguyên vẹn

Chỉ áp dụng đối với bưởi đóng hộp, bưởi chùm đóng hộp hoặc cam ngọt đóng hộp: Ở dạng sản phẩm nguyên múi hoặc nguyên miếng, không nhỏ hơn 50 % khối lượng ráo nước là nguyên múi.

3.2.5 Độ đồng đều về kích cỡ

Đối với quýt đóng hộp (dạng nguyên múi – chỉ có một kích cỡ): Có 95 % múi (trừ múi bị gãy) có kích cỡ đồng đều, khối lượng của múi lớn nhất không được lớn hơn hai lần khối lượng của múi nhỏ nhất.

3.2.6 Khuyết tật và sai số cho phép

a) Đối với bưởi đóng hộp, các giống cam ngọt đóng hộp và bưởi chùm đóng hộp

Sản phẩm cuối cùng phải được chuẩn bị từ các nguyên liệu tốt và được chế biến thích hợp, không chứa chất ngoại lai như vỏ hoặc lõi và không chứa khuyết tật vượt quá quy định trong tiêu chuẩn này. Các khuyết tật thông thường không được có mặt với lượng lớn hơn các giới hạn sau đây:

- i) tổng diện tích bề mặt còn lớp vỏ múi không được quá 20 cm² trên 500 g của toàn bộ khối lượng.
- ii) không được quá 4 hạt có kích thước lớn hơn 9 mm trên 500 g của toàn bộ khối lượng.
- iii) không được quá 15 % khối lượng thịt quả ráo nước có một phần bị dập. Phần bị dập là phần quả hoặc bất kỳ phần nào bị hư hỏng do bị lên men, mất màu hoặc do bất kỳ tổn thương nào khác có thể quan sát được.

b) Đối với quýt đóng hộp

Về cơ bản, sản phẩm không được có khuyết tật nhưng nếu có thì phải nằm trong giới hạn cho phép như sau:

Khuyết tật	Giới hạn tối đa tính theo quả ráo nước
- Mùi bị gãy (như định nghĩa trong 2.3.1) (dạng nguyên múi)	10 % khối lượng
- Mùi bị gãy (như định nghĩa trong 2.3.1) (dạng dính đôi)	15 % khối lượng
- Lớp màng múi (tổng diện tích)	7 cm ² /100 g (tính theo trung bình mẫu)
- Sợi xơ (tổng chiều dài)	5 cm/100 g (tính theo trung bình mẫu)
- Hạt (kích thước lớn hơn 4 mm)	1/100 g (tính theo trung bình mẫu)

3.3 Xác định hộp “khuyết tật”

Đối với bưởi đóng hộp, quýt đóng hộp, các giống cam ngọt đóng hộp và bưởi chùm đóng hộp: Hộp bị coi là khuyết tật khi không đáp ứng một hoặc một số các yêu cầu chất lượng quy định nêu trong 2.4 và 3.2 (trừ các hộp tính theo trung bình mẫu).

3.4 Chấp nhận lô hàng**a) Đối với bưởi đóng hộp, quýt đóng hộp, các giống cam ngọt đóng hộp và bưởi chùm đóng hộp**

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu về chất lượng quy định nêu trong 2.4 và 3.2 khi số lượng “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.

b) Đối với quýt đóng hộp:

Lô hàng phải đáp ứng các yêu cầu trong 3.2.6 (b) tính theo trung bình mẫu.

4 Phụ gia thực phẩm

Chất điều chỉnh độ axit và chất làm cứng được sử dụng tuân thủ Bảng 1 và Bảng 2 của CODEX STAN 192-1995⁴¹ *General standard for food additives (Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm)* tại mục 04.1.2.4 *Quả đóng hộp hoặc đóng chai (thanh trùng)* hoặc được liệt kê tại Bảng 3 của CODEX STAN 192-1995 được chấp nhận để sử dụng trong thực phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này.

⁴¹ 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*.

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 193-1995⁵⁾ *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 1-1969⁶⁾ *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 23-1979⁷⁾ *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)⁸⁾ *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Khối lượng và các phép 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 khoảng trống cần thiết theo thực hành sản xuất tốt). Dung tích nước của hộp là dung tích nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.

⁵⁾ 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.

⁶⁾ 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*.

⁷⁾ 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*.

⁸⁾ 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.

7.1.2 Xác định hộp “khuyết tật”

Hộp không đáp ứng được yêu cầu mức đầy tối thiểu quy định ở 7.1.1 sẽ 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 phải như sau⁹⁾:

- a) Đối với bười đóng hộp, các giống cam ngọt đóng hộp và bười chùm đóng hộp: khối lượng ráo nước của sản phẩm không được nhỏ hơn 50 %, được tính theo khối lượng của nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.
- b) Đối với bười đóng hộp: khối lượng ráo nước của sản phẩm không được nhỏ hơn 40 %, được tính theo khối lượng của nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.
- c) Đối với quýt đóng hộp: khối lượng ráo nước của sản phẩm không được nhỏ hơn 56 %, được tính theo khối lượng của nước cất ở 20 °C khi hộp chứa được nạp đầy và ghép kín.

7.1.4.2 Chấp nhận lô hàng

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

8 Ghi nhãn

8.1 Các sản phẩm thuộc phạm vi áp dụng của tiêu chuẩn này phải được ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985¹⁰⁾ *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:

8.2 Tên sản phẩm

8.2.1 Tên của sản phẩm phải ghi là “bười”, “quýt”, “bười chùm” hoặc “cam” theo định nghĩa trong 2.1.

⁹⁾ 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.

¹⁰⁾ 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*.

TCVN 10392:2014

8.2.2 Đối với bười đóng hộp, các giống cam ngọt đóng hộp và bười chùm đóng hộp:

- a) loại quả phải là một phần của tên gọi hoặc để gần sát với tên sản phẩm như trong 2.3.1
- b) môi trường đóng hộp là một phần của tên hoặc để sát với tên sản phẩm như trong 3.1.2.
- c) màu sắc của bười hoặc bười chùm nếu là màu "hồng" thì chữ "bười đào" phải là một phần của tên hoặc để gần sát tên sản phẩm.

8.2.2.1 Nếu có thành phần bổ sung, như định nghĩa trong 3.1.3, làm thay đổi hương đặc trưng của sản phẩm thì tên của sản phẩm phải có bổ sung bằng thuật ngữ thích hợp "có tạo hương X" hoặc "có hương X".

8.2.3 Đối với quýt đóng hộp

a) Khi thích hợp, tên dạng sản phẩm phải được công bố như một phần của tên hoặc sát với tên của sản phẩm, như sau:

1) Nguyên múi: phân loại kích cỡ đối với dạng nguyên múi có thể được ghi trên nhãn nếu bao gói phù hợp với yêu cầu trong 2.4.1. Ngoài ra, số múi có trong hộp cũng có thể được ghi, ví dụ: được ghi là: từ "... số múi nguyên" đến "... số múi nguyên".

2) Miếng (múi bị gãy)

b) Trong trường hợp phân loại theo kích cỡ thì tên kích cỡ có thể được ghi sát với tên dạng, ví dụ "múi nguyên, kích cỡ hỗn hợp".

c) môi trường đóng hộp phải được công bố như một phần của tên hoặc gần sát với tên quy định trong 3.1.2.

8.2.4 Các dạng khác: Nếu sản phẩm được chế biến theo 2.3.2 thì trên nhãn phải ghi từ hoặc cụm từ phụ gần sát với tên sản phẩm, sao cho tránh gây hiểu nhầm hoặc gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

8.3 Ghi nhãn vật chứa sản phẩm không để bán lẻ

Ngoài tên của sản phẩm, việc 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
Canxi	NMKL ^{a)} 153:1996 <i>Magnesium and calcium. Determination by atomic absorption spectrometry after wet digestion in a microwave oven (Magie và canxi. Xác định bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi phân hủy ướt trong lò vi sóng)</i>	Đo quang phổ hấp thụ nguyên tử	II
	AOAC 968.31 <i>Calcium in Canned Vegetables. Titrimetric Method (Canxi trong rau đóng hộp. Phương pháp chuẩn độ)</i> (Tiêu chuẩn Codex về phương pháp phân tích chung đối với rau quả chế biến)	Chuẩn độ tạo phức	III
Khối lượng ráo nước	AOAC 968.30 <i>Canned vegetables. Drained weight (Rau đóng hộp. Khối lượng ráo nước)</i> (Tiêu chuẩn Codex về phương pháp phân tích chung đối với rau quả chế biến)	Rây Đo khối lượng	I
Độ đầy của hộp chứa 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) và 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> (Tiêu chuẩn Codex về phương pháp phân tích chung đối với rau quả chế biến)	Cân	I
Chất khô (có thể hòa tan)	AOAC 932.12 <i>Solids (soluble) in fruits and fruit products. Refractometer method [Chất khô (hòa tan) trong quả và sản phẩm quả. Phương pháp đo khúc xạ]</i> ISO 2173:1978 ^{b)} <i>Fruit and vegetable products – Determination of soluble solids content – Refractometric method (Sản phẩm rau, quả – Xác định chất rắn hoà tan – Phương pháp khúc xạ)</i> (Tiêu chuẩn Codex về phương pháp phân tích chung đối với rau quả chế biến)	Đo khúc xạ	I

^{a)} NMKL là Ủy ban Bắc Âu về phân tích thực phẩm.

^{b)} ISO 2173:1978 đã được soát xét năm 2003 và được chấp nhận thành TCVN 7771:2007 (ISO 2173:2003) *Sản phẩm rau, quả – Xác định chất rắn hoà tan – Phương pháp khúc xạ.*

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.
