

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 10393:2014
CODEX STAN 296-2009**

Xuất bản lần 1

**MỨT NHUYỄN, MỨT ĐÔNG
VÀ MỨT TỪ QUẢ CÓ MÚI**

Jams, jellies and marmalades

HÀ NỘI – 2014

Lời nói đầu

TCVN 10393:2014 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 296-2009;

TCVN 10393:2014 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 296-2009 thay thế CODEX STAN 79-1981 *Jams (fruit preserves) and jellies* [Mứt nhuyễn (mứt quả) và mứt đông] và CODEX STAN 80-1981 *Citrus marmalade* (Mứt cam, quýt). CODEX STAN 80-1981 đã được chấp nhận thành TCVN 1870:2007 (CODEX STAN 80-1981) Mứt cam, quýt.

Mứt nhuyễn, mứt đông và mứt từ quả có múi

Jams, jellies and marmalades

1 Phạm vi áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này áp dụng cho mứt nhuyễn, mứt đông và mứt từ quả có múi, như định nghĩa trong Điều 2 dưới đây và được sử dụng trực tiếp làm thực phẩm bao gồm cả "cung cấp suất ăn sẵn" hoặc để bao gói lại, nếu cần.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho:

- a) sản phẩm dùng để chế biến tiếp theo như dùng trong công nghiệp sản xuất bánh mì, sản phẩm để trang trí, bánh ngọt hoặc bánh quy;
- b) sản phẩm có mục đích sử dụng rõ ràng hoặc được ghi nhãn để sử dụng cho mục đích ăn kiêng.
- c) sản phẩm ít đường hoặc có hàm lượng đường rất thấp.
- d) sản phẩm dùng làm thực phẩm có đặc tính ngọt nhưng được thay thế một phần hoặc toàn bộ bằng chất tạo ngọt là phụ gia thực phẩm.

1.2 Thuật ngữ "mứt khô" hoặc "mứt dẻo" đôi khi được sử dụng để mô tả sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này. Sử dụng thuật ngữ "mứt khô" hoặc "mứt dẻo" phù hợp với các yêu cầu đối với mứt và/hoặc mứt đặc biệt quy định trong tiêu chuẩn này.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Sản phẩm	Định nghĩa
Mứt nhuyễn ^{a)} (Jam)	Sản phẩm có độ đặc thích hợp, được chế biến từ nguyên quả, miếng quả, thịt quả hoặc pure quả chưa cô đặc hoặc đã cô đặc và/hoặc từ một hoặc nhiều loại quả, trộn lẫn với các thành phần tạo ngọt như định nghĩa trong 2.2 có hoặc không bổ sung nước.

Sản phẩm	Định nghĩa
Mứt đông (Jellies)	Các sản phẩm có độ đặc sánh gần như đông và được chế biến từ nước quả và/hoặc dịch chiết của một hoặc nhiều quả, được trộn lẫn với chất tạo ngọt như định nghĩa trong 2.2, có hoặc không bổ sung nước.
Mứt từ quả có múi (Citrus marmalade)	Sản phẩm thu được từ một hoặc một hỗn hợp của các loại quả có múi và có độ đặc phù hợp. Sản phẩm có thể được chế biến từ một hoặc nhiều thành phần sau: nguyên quả hoặc miếng, có thể đã loại bỏ một phần hoặc tất cả vỏ, thịt quả, pure quả, nước quả, dịch chiết và cùi, được trộn lẫn với chất tạo ngọt như định nghĩa trong 2.2, có hoặc không bổ sung nước.
Mứt không phải từ quả có múi (Non citrus marmalade)	Sản phẩm được chế biến bằng cách nấu nguyên quả, miếng hoặc được nghiền nhỏ có trộn lẫn với chất tạo ngọt như định nghĩa trong 2.2 để thu được sản phẩm bán lỏng hoặc sệt.
Mứt đông từ quả có múi (Jelly marmalade)	Sản phẩm được mô tả dưới tên gọi mứt từ quả có múi, đã loại hết chất khô không hòa tan, nhưng có thể có hoặc không có một phần nhỏ cùi cắt mỏng.
⁹⁾ Mứt từ quả có múi có thể thu được từ nguyên quả đã cắt thành sợi và/hoặc thành lát.	

2.2 Định nghĩa khác

Trong tiêu chuẩn này có thể áp dụng các định nghĩa sau:

Sản phẩm	Định nghĩa
Quả (Fruit)	Bao gồm tất cả các loại rau quả được dùng để làm mứt nhưng không giới hạn đối với các loại quả đã đề cập trong tiêu chuẩn này cũng như quả tươi, đông lạnh, đóng hộp, cô đặc, sấy hoặc được chế biến theo cách khác và/hoặc được bảo quản mà vẫn nguyên quả, lành lặn, sạch, có độ chín phù hợp nhưng không bị hư hỏng và chứa tất cả các đặc tính cần thiết, ngoại trừ quả đã bị cắt gọt, phân loại và theo cách khác, được xử lý để loại bỏ phần bị dập nát, thâm tím, cắt phần đầu, phần cuống, lõi, hạt (quả hạch) và có thể bỏ hoặc không bỏ vỏ.
Thịt quả (Fruit pulp)	Phần ăn được của quả nguyên, có một ít hạt, vỏ trong, vỏ ngoài .v.v. mà có thể được cắt thành lát mỏng hoặc nghiền nhuyễn nhưng không tạo thành pure.

Sản phẩm	Định nghĩa
Pure quả (Fruit puree)	Phần ăn được của quả nguyên, có ít hạt, ít vỏ trong, vỏ ngoài và các phần tương tự được chế biến thành pure bằng cách rây hoặc bằng quá trình chế biến khác.
Dịch chiết (Aqueous extracts)	Dịch chiết của quả thu được trong quá trình chế biến thích hợp, chứa tất cả các thành phần hòa tan trong nước quả.
Nước quả và nước quả cô đặc (Fruit juices and concentrates)	Các sản phẩm như định nghĩa trong TCVN 7946:2008 (CODEX STAN 247-2005) <i>Nước quả và Necta</i> .
Quả có múi (Citrus fruit)	Quả thuộc chi <i>Citrus</i> L.
Thực phẩm tạo ngọt (Foodstuffs with sweetening properties)	(a) Tất cả các loại đường như định nghĩa trong CODEX STAN 212-1999 ^{a)} <i>Sugar (Đường)</i> (b) Đường được chiết từ quả (đường quả); (c) Syro fructose; (d) Đường nâu; (e) Mật ong xem (CODEX STAN 12-1981) <i>Honey (Mật ong)</i> ^{b)} .
^{a)} 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) <i>Đường</i> . ^{b)} 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) <i>Mật ong – Phần 1: Sản phẩm đã chế biến và sử dụng trực tiếp</i> .	

3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thành phần cơ bản

a) Thành phần quả như định nghĩa trong 2.2, với các lượng quy định trong 3.1.2 từ a) đến d) dưới đây.

Trong trường hợp là mút đông thì lượng mút thích hợp sẽ được tính sau khi trừ đi khối lượng của nước, dùng để chuẩn bị dịch chiết.

b) Thực phẩm tạo ngọt như định nghĩa trong 2.2.

3.1.2 Hàm lượng quả

Hàm lượng quả tính bằng phần trăm đối với mút nhuyễn và mút đông quy định trong 3.1.2 a) hoặc 3.1.2 b) dưới đây phải được áp dụng và ghi nhãn phù hợp với 8.2.

TCVN 10393:2014

a) Sản phẩm, nêu trong 2.1 phải được chế biến sao cho lượng thành phần quả sử dụng, tính bằng phần trăm sản phẩm cuối cùng, không được nhỏ hơn 45 % trừ các loại quả sau:

- 35 % đối với quả lý chua đen, xoài, mận qua, chôm chôm, lý chua đỏ, tầm xuân, búp giấm, thanh lương trà và quả mai biển (sea-buckthorn);
- 30 % đối với quả măng cầu xiêm và nam việt quất;
- 25 % đối với chuối, mít tố nữ, gừng, ổi, mít và quả hồng xiêm;
- 23 % đối với quả điều;
- 20 % đối với quả sầu riêng;
- 10 % đối với quả me;
- 8 % đối với quả chanh leo và các loại quả khác có hương đậm hoặc có độ axit cao¹⁾.

Khi quả được trộn lẫn với nhau thì hàm lượng tối thiểu phải giảm đi theo tỷ lệ phần trăm được sử dụng.

Hoặc:

b) Sản phẩm, nêu trong 2.1 phải được chế biến sao cho lượng quả được sử dụng, tính bằng phần trăm sản phẩm cuối cùng, không được nhỏ hơn 35 % trừ các loại quả sau:

- 25 % đối với quả lý chua đen, xoài, mận qua, chôm chôm, lý chua đỏ, tầm xuân, búp giấm, thanh lương trà và quả mai biển;
- 20 % đối với quả măng cầu xiêm và nam việt quất;
- 16 % đối với quả điều;
- 15 % đối với chuối, mít tố nữ, ổi, mít và quả hồng xiêm;
- 11 % đến 15 % đối với gừng;
- 10 % đối với quả sầu riêng;
- 6 % đối với quả chanh leo, quả me và các loại quả khác có hương đậm hoặc có độ axit cao¹⁾.

Khi quả được trộn lẫn với nhau thì hàm lượng tối thiểu phải giảm đi theo tỷ lệ phần trăm được sử dụng.

Trong trường hợp nước nho, nước nho cô đặc và mứt nho *Labrusca*, khi được bổ sung làm thành phần tùy chọn thì thành phần này là một phần của hàm lượng quả yêu cầu.

¹⁾ Phần trăm quả sử dụng để làm mứt lớn, có thể làm cho sản phẩm không thích hợp với thị hiếu người tiêu dùng.

c) Mứt từ quả có múi

Sản phẩm, nêu trong 2.1, phải được chế biến sao cho lượng quả có múi được sử dụng trong chế biến 1000 g sản phẩm cuối cùng không được nhỏ hơn 200 g, trong đó ít nhất 75 g thu được từ vỏ quả trong²⁾.

Ngoài ra, thuật ngữ “mứt đông từ quả có múi” như định nghĩa trong 2.1 có thể được sử dụng khi sản phẩm không chứa chất không hòa tan nhưng có thể chứa lượng nhỏ cùi quả cắt mỏng.

d) Mứt không phải từ quả có múi

Sản phẩm, nêu trong 2.1, phải được chế biến sao cho lượng quả được sử dụng, tính bằng phần trăm sản phẩm cuối cùng, không được nhỏ hơn 30 %, ngoại trừ:

- 11 % đối với gừng.

3.1.3 Thành phần cho phép khác

Bất kỳ thành phần thực phẩm thích hợp nào có nguồn gốc thực vật đều có thể được sử dụng cho sản phẩm nêu trong tiêu chuẩn này. Sản phẩm này bao gồm quả, thảo mộc, gia vị, quả hạch, đồ uống có cồn, tinh dầu và dầu mỡ thực phẩm (sử dụng làm chất chống tạo bọt) miễn là chúng không che giấu chất lượng kém của sản phẩm và gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Ví dụ: nước quả màu đỏ và nước củ cải đường đỏ chỉ có thể được bổ sung vào mứt như trong 3.1.2 a) và b) được làm từ quả lý gai, mận, quả mâm xôi, lý chua đỏ, đại hoàng, tầm xuân, búp giấm hoặc dâu tây.

3.2 Chất khô hòa tan

Hàm lượng chất khô hòa tan đối với sản phẩm cuối cùng nêu trong 3.1.2 a) đến c) trong tất cả các trường hợp phải nằm trong khoảng từ 60 % đến 65 % hoặc lớn hơn³⁾. Trong trường hợp đối với sản phẩm nêu trong 3.1.2 d) thì hàm lượng chất khô hòa tan phải nằm trong khoảng từ 40 % đến 65 % hoặc nhỏ hơn.

3.3 Chỉ tiêu chất lượng

3.3.1 Yêu cầu chung

Sản phẩm cuối cùng phải có độ sánh đồng nhất thích hợp, có màu sắc và hương vị phù hợp với loại hoặc thành phần quả sử dụng trong chế biến dạng hỗn hợp, có tính đến hương vị của thành phần bổ sung hoặc bất kỳ chất tạo màu cho phép khác được sử dụng. Sản phẩm không được có khuyết tật thông thường liên quan đến quả. Mứt đông và mứt đặc phải trong hoặc trong suốt.

²⁾ Trong trường hợp là quả cam, quýt thì vỏ quả trong có nghĩa là cùi quả (hoặc thịt quả) thường được chia nhỏ thành các miếng và khoang chứa dịch quả và hạt.

³⁾ Phù hợp với quy định của nước bán sản phẩm.

3.3.2 Khuyết tật cho phép đối với mứt

Sản phẩm thuộc đối tượng áp dụng tiêu chuẩn này không được có nhiều khuyết tật như vỏ quả (nếu được bóc vỏ), hạt, mảnh hạt và tạp chất khoáng. Trong trường hợp là loại quả mọng, quả thanh long và quả lạc tiên thì hạt sẽ được coi là thành phần tự nhiên của quả và không phải là khuyết tật, trừ khi sản phẩm được công bố là "không hạt".

3.4 Xác định 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 3.3.1.

3.5 Chấp nhận lô hàng

Lô hàng được coi là đáp ứng các yêu cầu về chất lượng quy định nêu trong 3.3.1 khi số "khuyết tật" theo định nghĩa trong 3.4 không vượt quá số chấp nhận (c) của phương án lấy mẫu thích hợp với AQL bằng 6,5.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây, nhằm điều chỉnh công nghệ và có thể sử dụng cho các sản phẩm nêu trong tiêu chuẩn này. Trong mỗi nhóm, chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây hoặc được viện dẫn và chỉ sử dụng đúng chức năng, trong giới hạn quy định.

4.1 Chất điều chỉnh độ axit, chất chống tạo bọt, chất làm cứng, chất bảo quản và chất làm dày được sử dụng trong thực phẩm theo Bảng 3 của CODEX STAN 192-1995⁴⁾ *General standard for food additives (Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm)*.

4.2 Chất điều chỉnh độ axit

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrat	3 000 mg/kg

4.3 Chất chống tạo bọt

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
900a	Polydimethylsiloxan	10 mg/kg

⁴⁾ 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*.

4.4 Phẩm màu

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
100(i)	Curcumin	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavin	200 mg/kg
104	Quinoline Yellow	100 mg/kg
110	Sunset Yellow FCF	300 mg/kg
120	Carmin	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Cochineal Red A)	100 mg/kg
129	Allura Red AC	100 mg/kg
133	Brilliant Blue FCF	100 mg/kg
140	Clorophyl	GMP
141(i), (ii)	Clorophyl và clorophylin, các phức đồng	200 mg/kg
143	Fast Green FCF	400 mg/kg
150a	Caramel I – nguyên chất	GMP
150b	Caramel II – xử lí với sulfít	80 000 mg/kg
150c	Caramel III – xử lí với amoniac	80 000 mg/kg
150d	Caramel IV – xử lí với amoniac và sulfít	1 500 mg/kg
160a(i)	<i>beta</i> -Caroten (tổng hợp)	500 mg/kg đơn lẻ hoặc kết hợp
160a(iii)	<i>beta</i> -Caroten (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	<i>beta</i> -apo-8'-Carotenal	
160f	Etyl este của axit <i>beta</i> -apo-8'-carotenoic,	
160a(ii)	<i>beta</i> -Caroten (thực vật)	1 000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Lycopen	100 mg/kg
161b(i)	Lutein từ <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Củ cải đỏ	GMP
163(ii)	Chất chiết từ vỏ nho	500 mg/kg
172(i), (ii), (iii)	Sắt oxít	200 mg/kg

4.5 Chất bảo quản

Chỉ số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
từ 200 đến 203	Sorbat	1 000 mg/kg
từ 210 đến 213	Benzoat	1 000 mg/kg
từ 220 đến 225, 227, 228, 539	Sulfit	50 mg/kg theo dư lượng SO ₂ trong sản phẩm cuối cùng, ngoại trừ khi kết hợp với sulfit của quả ở mức tối đa cho phép là 100 mg/kg trong sản phẩm cuối cùng.

4.6 Chất tạo hương

Chất tạo hương có thể được chấp nhận sử dụng trong thực phẩm phù hợp với sản phẩm trong tiêu chuẩn này khi được sử dụng theo thực hành sản xuất tốt và phù hợp với TCVN 6417:2010 (CAC/GL 66-2008) *Hướng dẫn sử dụng hương liệu*: chất tạo hương tự nhiên được chiết từ các loại quả đã biết trong sản phẩm tương ứng; hương bạc hà tự nhiên; hương quế tự nhiên; vanilin, vani hoặc chất chiết vani.

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)* các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh.

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*.

6.2 Các 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*.

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, 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 chứa là dung tích nước cất ở 20 °C khi hộp được nạp đầy và ghép kín.

7.1.2 Phân loại hộp “khuyết tật”

Hộp không đáp ứng được yêu cầu mức nạp 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.

8 Ghi nhãn

8.1 Các sản phẩm thuộc phạm vi áp dụng của tiêu chuẩn này phải được ghi nhãn theo CODEX STAN 1-1985⁷⁾ *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 sản phẩm phải là:

Trong trường hợp 3.1.2 a):

- Mứt nhuyễn (khô hoặc dẻo, khi thích hợp);
- Mứt đặc biệt (khô hoặc dẻo, khi thích hợp);
- Mứt có hàm lượng quả cao (khô hoặc dẻo, khi thích hợp);
- Mứt đông;
- Mứt đông đặc biệt.

⁷⁾ 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 10393:2014

Trong trường hợp là 3.1.2 b):

- Mút nhuyển (hoặc khô hoặc dẻo hoặc dạng phết);
- Mút đông (hoặc dạng phết).

Trong trường hợp là 3.1.2 c):

- Mút từ quả có múi hoặc mút đông từ quả có múi.

Trong trường hợp là 3.1.2 d):

- Mút từ quả có múi "X" ("X" là mút không phải từ quả có múi).

Tên được sử dụng phải tùy thuộc vào quy định của nước bán sản phẩm.

8.2.2 Tên của sản phẩm phải đưa ra thông tin về loại quả sử dụng, theo thứ tự giảm dần về khối lượng của nguyên liệu được dùng. Trong trường hợp sản phẩm được chế biến từ ba loại quả khác nhau hoặc nhiều hơn thì có thể sử dụng cụm từ "hỗn hợp quả" hoặc từ tương tự hoặc theo số lượng quả có thể được sử dụng.

8.2.3 Tên của sản phẩm phải đưa ra thông tin về giống quả, ví dụ: mận "Victoria" và/hoặc có thể bao gồm nhãn phụ mô tả đặc tính, ví dụ "không hạt", "nguyên miếng".

8.2.4 Tên của sản phẩm phải kết hợp với cụm từ "được chế biến có bổ sung rượu" phù hợp với nước bán sản phẩm, nếu có rượu vang.

8.3 Chất lượng quả và công bố hàm lượng đường

Tùy thuộc vào quy định hoặc yêu cầu của nước bán sản phẩm, các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này có thể phải đưa ra thông tin về hàm lượng thành phần quả ở dạng "được chế biến với X g quả trên 100 g" và hàm lượng tổng số với cụm từ "hàm lượng tổng số X g trên 100 g". Nếu đưa ra thông tin về hàm lượng quả thì thông tin này phải liên quan đến chất lượng và loại quả được sử dụng trong sản phẩm được bán trừ đi khối lượng của nước được dùng trong chuẩn bị dịch chiết.

8.4 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.

9 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Chỉ tiêu	Phương pháp	Nguyên tắc	Loại
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 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
Chất khô hòa tan	AOAC 932.14C <i>Solids in syrups by means of refractometer (Xác định chất khô trong xiro bằng phương pháp khúc xạ)</i> TCVN 7771:2007 (ISO 2173:2003) <i>Sản phẩm rau, quả – Xác định chất khô 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
Lấy mẫu	xem Phụ lục B		

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
(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)

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	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
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	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
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	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