

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 10746:2015
CODEX STAN 214-1999 WITH AMENDMENT 2011**

Xuất bản lần 1

BƯỜI QUẢ TƯƠI

Pummelos

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 10746:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 214-1989;
Sửa đổi 2011;

TCVN 10746:2015 do Cục Chế biến nông lâm thủy sản và Nghề muối
biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục
Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ
công bố.

Bưởi quả tươi

Pummelos

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống bưởi thương phẩm thuộc loài *Citrus grandis* (L.) Osbeck (syn. *C. maxima* Merr.), họ Rutaceae, được tiêu thụ dưới dạng quả tươi, sau khi sơ chế và đóng gói.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho bưởi quả tươi dùng trong chế biến công nghiệp.

2 Yêu cầu về chất lượng

2.1 Yêu cầu tối thiểu

Tùy theo các yêu cầu cụ thể cho từng hạng và sai số cho phép, bưởi quả tươi phải:

- nguyên vẹn;
- lành lặn, không bị thối hỏng hoặc dập nát đến mức không phù hợp để sử dụng;
- sạch, không có tạp chất lạ nhìn thấy bằng mắt thường;
- không bị sinh vật hại gây ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của sản phẩm;
- không bị hư hỏng bởi sinh vật hại;
- không bị ẩm bốc thường ở ngoài vỏ, trừ khi bị ngưng tụ nước do vừa đưa ra khỏi kho lạnh;
- không có mùi và/hoặc vị lạ;
- rắn chắc;
- không bị hư hỏng do nhiệt độ thấp;
- không có vết thâm;

2.1.1 Bưởi quả tươi phải đạt được độ phát triển và độ chín thích hợp, tương ứng với các đặc tính của giống và/hoặc loại thương phẩm và vùng trồng.

Mức độ phát triển và trạng thái của bưởi quả tươi phải đảm bảo:

- chịu được vận chuyển và bốc dỡ;
- đến được nơi tiêu thụ với trạng thái tốt.

2.1.2 Yêu cầu về độ chín và màu sắc

Tổng hàm lượng chất khô hòa tan tối thiểu không được nhỏ hơn 8 %.

Màu phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm trên ít nhất hai phần ba bề mặt quả, có tính đồng đều và/hoặc loại thương phẩm và thời điểm thu hoạch.

2.2 Phân hạng

Bưởi quả tươi được phân thành ba hạng như sau:

2.2.1 Hạng “đặc biệt”

Bưởi quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng cao nhất. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Không được có các khuyết tật, trừ các khuyết tật rất nhẹ không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì.

2.2.2 Hạng I

Bưởi quả tươi thuộc hạng này phải có chất lượng tốt. Chúng phải đặc trưng cho giống và/hoặc loại thương phẩm. Cho phép có các khuyết tật nhẹ, miễn là không ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài, chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày sản phẩm trong bao bì:

- khuyết tật nhẹ về hình dạng quả;
- khuyết tật nhẹ về màu sắc quả;
- khuyết tật nhẹ về vỏ tạo ra trong quá trình hình thành quả;
- khuyết tật nhẹ đã lành do nguyên nhân cơ học;
- tổng diện tích bị ảnh hưởng không vượt quá 10 %.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng đến thịt quả.

2.2.3 Hạng II

Bưởi quả tươi thuộc hạng này không đáp ứng được các yêu cầu trong các hạng cao hơn nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu quy định trong 2.1. Có thể cho phép bưởi quả tươi có các khuyết tật sau với điều kiện vẫn đảm bảo được các đặc tính cơ bản về chất lượng, sự duy trì chất lượng và cách trình bày của sản phẩm:

- khuyết tật về hình dạng;
- khuyết tật về màu sắc;
- khuyết tật trên vỏ đã lành;

Tổng diện tích bị ảnh hưởng không vượt quá 15 %.

Trong mọi trường hợp, các khuyết tật phải không được ảnh hưởng đến thịt quả.

3 Yêu cầu về kích cỡ

Kích cỡ được xác định theo khối lượng hoặc đường kính tối đa của mặt cắt quả phù hợp với bảng sau:

Mã kích cỡ	Khối lượng g	Đường kính mm
0	> 1900	> 170
1	từ 1 701 đến 1 900	từ 156 đến 170
2	từ 1 501 đến 1 700	từ 148 đến 162
3	từ 1 301 đến 1 500	từ 140 đến 154
4	từ 1 101 đến 1 300	từ 132 đến 146
5	từ 901 đến 1100	từ 123 đến 138
6	từ 701 đến 900	từ 116 đến 129
7	từ 400 đến 700	từ 100 đến 118

Bưởi quả tươi có thể được bao gói từng quả riêng. Trong trường hợp này, vẫn yêu cầu về độ đồng đều, dài kích cỡ trong bao bì có thể nằm ngoài mã kích cỡ cụ thể, nhưng nằm trong hai mã kích cỡ liền kề.

Bưởi quả tươi có khối lượng nhỏ hơn 400 g hoặc đường kính dưới 100 mm không bao gồm trong tiêu chuẩn này.

Độ đồng đều về kích cỡ cần đạt được theo thang kích cỡ đã đề cập ở trên, trừ trường hợp quả để rời trong thùng và đóng trong bao bì mềm (túi lưới, bao) để bán trực tiếp cho người tiêu dùng thì chênh lệch kích cỡ tối đa giữa quả nhỏ nhất và quả lớn nhất trong cùng lô hoặc bao bì không được vượt quá dài kích cỡ của ba nhóm kích cỡ liên tiếp trong thang đo.

4 Sai số cho phép

Cho phép sai số về chất lượng và kích cỡ quả trong mỗi bao gói đối với sản phẩm không đáp ứng các yêu cầu quy định của mỗi hạng.

4.1 Sai số về chất lượng

4.1.1 Hạng “đặc biệt”

Cho phép 5 % số lượng hoặc khối lượng bưởi quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng “đặc biệt”, nhưng đạt chất lượng hạng I hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng I.

4.1.2 Hạng I

Cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng bưởi quả tươi không đáp ứng các yêu cầu của hạng I, nhưng đạt chất lượng hạng II hoặc nằm trong giới hạn sai số cho phép của hạng II.

4.1.3 Hạng II

Cho phép 10 % số quả hoặc khối lượng bưởi quả tươi không đáp ứng yêu cầu của hạng II cũng như các yêu cầu tối thiểu, nhưng không có quả bị thối hoặc bất kỳ hư hỏng nào khác dẫn đến không thích hợp cho việc sử dụng.

4.2 Sai số về kích cỡ

Đối với tất cả các hạng, cho phép 10 % số lượng hoặc khối lượng bưởi quả tươi tương ứng với kích cỡ cao hơn hoặc thấp hơn kích cỡ liền kề được ghi trên bao bì.

5 Yêu cầu về cách trình bày

5.1 Độ đồng đều

Bưởi quả tươi trong mỗi bao gói (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đồng đều và chỉ gồm các quả có cùng kích cỡ và màu sắc, chất lượng, loại thương phẩm và/hoặc giống, xuất xứ. Phần quả nhìn thấy được trên bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) phải đại diện cho toàn bộ quả trong bao bì.

5.2 Bao gói

Bưởi quả tươi phải được bao gói sao cho bảo vệ được sản phẩm một cách phù hợp. Vật liệu được sử dụng bên trong bao bì phải mới¹⁾, sạch và có chất lượng tốt để tránh được mọi nguy cơ hư hại bên trong

¹⁾ Đối với tiêu chuẩn này, vật liệu bao gói bao gồm cả vật liệu tái chế dùng cho thực phẩm.

hoặc bên ngoài sản phẩm. Cho phép sử dụng vật liệu giấy hoặc tem liên quan đến các yêu cầu thương mại với điều kiện là việc in nhãn hoặc dán nhãn phải sử dụng mực in hoặc keo dán không độc.

Bưởi quả tươi được đóng gói trong mỗi bao bì phải phù hợp với TCVN 9770:2013 (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004) *Quy phạm thực hành bao gói và vận chuyển rau, quả tươi*.

5.2.1 Bao bì

Bao bì phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, thông thoáng và bền, thích hợp cho việc bốc dỡ, chuyên chở bằng đường biển và bảo quản bưởi quả tươi. Bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) không được chứa tạp chất và mùi lạ.

6 Ghi nhãn

6.1 Bao gói bán lẻ

Ngoài các yêu cầu của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, Amd. 7-2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

6.1.1 Tên sản phẩm

Nếu sản phẩm không thể nhìn thấy được từ bên ngoài thì mỗi bao bì (hoặc lô sản phẩm để rời) phải được dán nhãn ghi tên của sản phẩm và có thể ghi tên giống và/hoặc loại thương phẩm.

6.2 Bao gói không dùng để bán lẻ

Mỗi bao bì sản phẩm phải bao gồm các thông tin dưới đây, các chữ phải được tập trung về một phía, dễ đọc, không tẩy xóa được và có thể nhìn thấy từ bên ngoài hoặc phải có tài liệu kèm theo lô hàng. Đối với sản phẩm được vận chuyển rời thì cần phải có tài liệu kèm theo lô hàng.

6.2.1 Dấu hiệu nhận biết

Tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, nhà đóng gói và/hoặc người gửi hàng. Mã số nhận biết (tùy chọn)²⁾.

6.2.2 Tên sản phẩm

Cần ghi rõ tên của sản phẩm, tên của giống hoặc loại thương phẩm (tùy chọn), nếu sản phẩm không thể nhìn thấy từ phía bên ngoài.

6.2.3 Nguồn gốc xuất xứ

²⁾ Ở một số quốc gia đòi hỏi phải khai báo rõ ràng tên và địa chỉ. Trong trường hợp sử dụng cách thức ghi mã số thi phải ghi "người đóng gói và/hoặc người gửi (hoặc các cách viết tắt tương đương)" ở chỗ nối gần nhất với mã số.

TCVN 10746:2015

Nước xuất xứ và vùng trồng (tùy chọn) hoặc tên khu vực hoặc địa phương.

6.2.4 Nhận biết về thương mại

- hạng;
- kích cỡ (mã kích cỡ hoặc khối lượng tối thiểu và tối đa, tính bằng gam hoặc đường kính tính bằng milimet, tương ứng);
- khối lượng tịnh (tùy chọn).
- mã kích cỡ (hoặc khi quả được đóng gói riêng rẽ nằm trong hai mã liền kề thì mã kích cỡ hoặc đường kính tối đa và tối thiểu tính bằng milimet) và số lượng quả, trong trường hợp quả được sắp xếp theo lớp trong bao bì.

6.2.5 Dấu kiểm tra (tùy chọn).

7 Chất nhiễm bẩn

7.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa cho phép về chất nhiễm bẩn theo CODEX STAN 193-1995³⁾ 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).

7.2 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).

8 Vệ sinh

8.1 Sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm, TCVN 9994:2013 (CAC/RCP 53-2003, Rev. 2010) Quy phạm thực hành vệ sinh đối với rau quả tươi, các Quy phạm thực hành vệ sinh và Quy phạm thực hành khác có liên quan.

8.2 Sản phẩm phải tuân thủ các quy định về vi sinh vật theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997), Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm.

³⁾ CODEX STAN 193-1995 được soát xét năm 2007 và được xây dựng thành TCVN 4832:2009 tương đương với CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007, có sửa đổi về biên tập.