

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10558:2015
CODEX STAN 281-1971, REVISED 1999
WITH AMENDMENT 2010

Xuất bản lần 1

SỮA CÔ ĐẶC

Evaporated milks

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10558:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 281-1971, soát xét năm 1999 và sửa đổi 2010;

TCVN 10558:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sữa cô đặc

Evaporated milks

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sữa cô đặc, được sử dụng trực tiếp hoặc chế biến tiếp theo, phù hợp với mô tả tại Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2 Mô tả sản phẩm

Sữa cô đặc là sản phẩm sữa thu được bằng cách loại bỏ một phần nước ra khỏi sữa bằng nhiệt hoặc bằng bất kỳ quy trình nào khác để thu được sản phẩm có thành phần và các đặc tính tương tự. Hàm lượng chất béo và/hoặc protein của sữa có thể được điều chỉnh để phù hợp với các yêu cầu về thành phần quy định trong Điều 3 của tiêu chuẩn này, bằng cách bổ sung và/hoặc loại bớt thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa được điều chỉnh.

3 Thành phần cơ bản và chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Sữa và sữa bột¹⁾, cream và cream bột¹⁾, các sản phẩm chất béo sữa (milkfat)¹⁾.

Các sản phẩm sữa sau đây được sử dụng để điều chỉnh protein:

- milk retentate: sản phẩm thu được bằng cách cô đặc protein sữa bằng siêu lọc sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa gầy;
- milk permeate: sản phẩm thu được bằng cách tách protein và chất béo sữa ra khỏi sữa, sữa tách một phần chất béo hoặc sữa gầy bằng siêu lọc; và
- lactose¹⁾.

¹⁾ Xem tiêu chuẩn có liên quan.

3.2 Các thành phần cho phép

- Nước uống được
- Natri clorua.

3.3 Thành phần

Sữa cô đặc:

Hàm lượng chất béo sữa, không nhỏ hơn:	7,5 % khối lượng
Hàm lượng chất khô của sữa ²⁾ , không nhỏ hơn:	25 % khối lượng
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo ²⁾ , không nhỏ hơn:	34 % khối lượng

Sữa cô đặc đã tách chất béo:

Hàm lượng chất béo sữa, không lớn hơn:	1 % khối lượng
Hàm lượng chất khô của sữa ²⁾ , không nhỏ hơn:	20 % khối lượng
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo ²⁾ , không nhỏ hơn:	34 % khối lượng

Sữa cô đặc đã tách một phần chất béo:

Hàm lượng chất béo sữa:	Lớn hơn 1 % và nhỏ hơn 7,5 % khối lượng
Hàm lượng chất khô của sữa ²⁾ , không nhỏ hơn:	20 % khối lượng
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo ²⁾ , không nhỏ hơn:	34 % khối lượng

Sữa cô đặc chứa hàm lượng chất béo cao:

Hàm lượng chất béo sữa, không nhỏ hơn:	15 % khối lượng
Hàm lượng chất khô không béo của sữa ²⁾ , không nhỏ hơn:	11,5 % khối lượng
Hàm lượng protein sữa trong chất khô không béo ²⁾ , không nhỏ hơn:	34 % khối lượng

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các loại phụ gia thực phẩm được liệt kê dưới đây và chỉ trong giới hạn quy định:

²⁾ Hàm lượng chất khô của sữa và chất khô không béo bao gồm cả nước kết tinh từ lactose.

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
Chất làm rắn chắc		
508	Kali clorua	2 000 mg/kg đơn lẻ hoặc 3 000 mg/kg kết hợp, tính theo chất khô
509	Canxi clorua	
Chất ổn định		
331	Natri xitrat	2 000 mg/kg đơn lẻ hoặc 3 000 mg/kg kết hợp, tính theo chất khô
332	Kali xitrat	
333	Canxi xitrat	
Chất điều chỉnh độ axit		
170	Canxi cacbonat	2 000 mg/kg đơn lẻ hoặc 3 000 mg/kg kết hợp, tính theo chất khô
339	Natri phosphat	
340	Kali phosphat	
341	Canxi phosphat	
450	Diphosphat	
451	Triphosphat	
452	Polyphosphat	
500	Natri cacbonat	
501	Kali cacbonat	
Chất làm dày		
407	Carrageenan	150 mg/kg
Chất nhũ hóa		
322	Lecithin	Theo GMP
CHÚ THÍCH Số INS là mã số quốc tế về phụ gia.		

5 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân theo các giới hạn tối đa quy định đối với các chất nhiễm bẩn nêu trong CODEX STAN 193-1995³⁾ *General standard for contaminants and toxins*

³⁾ 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. Hiện nay đã có CODEX STAN 193-1995, Rev.4-2009, Amd. 3-2013.

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).

Sữa được sử dụng trong chế biến các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa đối với các chất nhiễm bẩn và độc tố nêu trong CODEX STAN 193-1995, giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y theo TCVN 6711 (CAC/MRL 2) *Giới hạn dư lượng tối đa thuốc thú y trong thực phẩm* và giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo TCVN 5624 (gồm hai phần) *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.*

6 Vệ sinh

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 1-1969⁴⁾ *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 57-2004⁵⁾ *Code of hygienic practice for milk and milk products (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với sữa và sản phẩm sữa)* và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh. Các sản phẩm này 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 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu của CODEX STAN 1-1985⁶⁾ *General standard for the labelling of pre-packaged foods (Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn)* và CODEX STAN 206-1999 *General standard for the use of dairy terms (Tiêu chuẩn chung đối với việc sử dụng các thuật ngữ về sữa)*, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

7.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm phải được ghi rõ, phù hợp với thành phần quy định trong Điều 3, như sau:

- Sữa cô đặc
- Sữa cô đặc đã tách chất béo
- Sữa cô đặc đã tách một phần chất béo
- Sữa cô đặc chứa hàm lượng chất béo cao

⁴⁾ 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.*

⁵⁾ CAC/RCP 57-2004 đã được sửa đổi năm 2009.

⁶⁾ CODEX STAN 1-1985 đã được soát xét năm 2010 và được chấp nhận thành TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.*

Sữa cô đặc đã tách một phần chất béo có thể được gọi là “sữa cô đặc nửa béo” nếu hàm lượng chất béo từ 4,0 % đến 4,5 % và hàm lượng tối thiểu của chất khô sữa là 24 % (khối lượng).

7.2 Công bố hàm lượng chất béo sữa

Hàm lượng chất béo sữa phải được ghi rõ bằng phần trăm khối lượng hoặc phần trăm thể tích, hoặc bằng số gam trên mỗi khẩu phần theo định lượng trên nhãn nếu số khẩu phần được công bố, để tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

7.3 Công bố hàm lượng protein sữa

Hàm lượng protein sữa phải được ghi rõ theo phần trăm khối lượng hoặc phần trăm thể tích, hoặc bằng số gam trên mỗi khẩu phần theo định lượng trên nhãn nếu số khẩu phần được công bố, để tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng.

7.4 Danh mục thành phần

Mặc dù trong 4.2.1 của CODEX STAN 1-1985 có quy định nhưng đối với sản phẩm sữa được sử dụng chỉ để điều chỉnh protein thì không cần phải công bố.

7.5 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này, từ 4.1 đến 4.8 của CODEX STAN 1-1985 và hướng dẫn bảo quản, nếu cần, phải được ghi trên bao bì hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết được thông qua các tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp lấy mẫu và phân tích

Phương pháp phân tích và lấy mẫu xem CODEX STAN 234-1999⁷⁾ *Recommended methods of analysis and sampling (Phương pháp khuyến cáo đối với lấy mẫu và phân tích)*.

⁷⁾ CODEX STAN 234-1999 đã được soát xét năm 2007 và được sửa đổi năm 2013.