



TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10560:2015
CODEX STAN 289-1995, REVISED 2003
WITH AMENDMENT 2010

Xuất bản lần 1

WHEY BỘT

Whey powders

HÀ NỘI – 2015

Lời nói đầu

TCVN 10560:2015 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 289-1995, soát xét năm 2003 và sửa đổi 2010;

TCVN 10560:2015 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.

Whey bột

Whey powders

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại whey bột và whey axit bột để sử dụng trực tiếp hoặc chế biến tiếp theo, phù hợp với mô tả trong Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2 Mô tả sản phẩm

Whey bột là sản phẩm sữa thu được bằng cách sấy khô whey hoặc whey axit.

Whey là sản phẩm sữa dạng lỏng thu được trong quá trình chế biến phomat, casein hoặc các sản phẩm tương tự bằng cách tách phần đông sau khi làm đông tụ sữa và/hoặc sản phẩm thu được từ sữa. Sự đông tụ là do hoạt động của các enzym kiểu rennet.

Whey axit là sản phẩm sữa dạng lỏng thu được trong quá trình chế biến phomat, casein hoặc các sản phẩm tương tự bằng cách tách phần đông sau khi làm đông tụ sữa và/hoặc sản phẩm thu được từ sữa. Sự đông tụ là do axit hóa.

3 Thành phần cơ bản và chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Whey hoặc whey axit.

3.2 Thành phần cho phép

Lactose hạt¹⁾ dùng để sản xuất whey bột kết tinh trước.

¹⁾ Xem TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001) Đường.

3.3 Thành phần

Chỉ tiêu	Hàm lượng tối thiểu	Hàm lượng chất đối chứng	Hàm lượng tối đa
Whey bột:			
Lactose ^a	KQĐ ^f	61,0 % khối lượng	KQĐ
Protein sữa ^b	10,0 % khối lượng	KQĐ	KQĐ
Chất béo sữa	KQĐ	2,0 % khối lượng	KQĐ
Nước ^c	KQĐ	KQĐ	5,0 % khối lượng
Tro	KQĐ	KQĐ	9,5 % khối lượng
pH (trong dung dịch 10 %) ^d	> 5,1	KQĐ	KQĐ
Whey bột axit:			
Lactose ^a	KQĐ	61,0 % khối lượng	KQĐ
Protein sữa ^b	7,0 % khối lượng	KQĐ	KQĐ
Chất béo sữa	KQĐ	2,0 % khối lượng	KQĐ
Nước ^c	KQĐ	KQĐ	4,5 % khối lượng
Tro	KQĐ	KQĐ	15,0 % khối lượng
pH (trong dung dịch 10 %) ^e	KQĐ	KQĐ	5,1
^a Các sản phẩm có thể chứa cả lactose dạng khan và lactose ngâm một phần tử nước, nhưng hàm lượng lactose chỉ tính theo lactose dạng khan. 100 phần lactose ngâm một phần tử nước chứa 95 phần lactose dạng khan. ^b Hàm lượng protein là 6,38 nhân với hàm lượng nitơ tổng được xác định bằng phương pháp Kjeldahl. ^c Hàm lượng nước này không bao gồm nước kết tinh trong lactose. ^d Hoặc độ axit chuẩn độ (tính theo axit lactic) < 0,35 %. ^e Hoặc độ axit chuẩn độ (tính theo axit lactic) ≥ 0,35 %. ^f KQĐ: Không quy định.			

Whey bột có thể được thay đổi thành phần để phù hợp với yêu cầu đối với sản phẩm cuối cùng, ví dụ: trung hòa hoặc khử khoáng, nhưng phải phù hợp với 4.3.3 của 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)*. Tuy nhiên, việc thay đổi thành phần nằm ngoài quy định về mức tối đa hoặc mức tối thiểu đối với hàm lượng protein sữa và hàm lượng nước được coi là không phù hợp với 4.3.3 của CODEX STAN 206-1999.

4 Phụ gia thực phẩm

Đối với các sản phẩm trên, chỉ có thể sử dụng các phụ gia thực phẩm được liệt kê trong Bảng 1 và Bảng 2 trong CODEX STAN 192-1995¹⁾ *General standard for food additives*, đối với phân loại 01.8.2 (whey bột và sản phẩm whey, trừ phomat whey).

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 193-1995²⁾ *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*).

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 1-1969³⁾ *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 57-2004⁴⁾ *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 1-1985⁵⁾ *General standard for the labelling of pre-packaged foods* (*Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*) và CODEX STAN 206-1999, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

¹⁾ 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*. Hiện nay đã có CODEX STAN 192-1995, Rev.13-2013.

²⁾ 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.

³⁾ 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*.

⁴⁾ CAC/RCP 57-2004 đã được sửa đổi năm 2009.

⁵⁾ 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*.

7.1 Tên sản phẩm

Tên của sản phẩm phải theo định nghĩa trong Điều 2 và phù hợp với 3.3 là: whey bột hoặc whey axit bột.

Sản phẩm có hàm lượng chất béo và/hoặc hàm lượng lactose thấp hơn hoặc cao hơn mức hàm lượng chuẩn quy định trong 3.3 thì tên sản phẩm phải kèm theo mô tả việc thay đổi hoặc chỉ rõ hàm lượng lactose và/hoặc hàm lượng chất béo tương ứng, là một phần của tên sản phẩm hoặc ở vị trí nổi bật gần tên sản phẩm.

Thuật ngữ “ngọt” có thể đi cùng với tên của whey bột, khi đáp ứng các tiêu chí về thành phần như sau:

- Hàm lượng lactose tối thiểu: 65 %
- Hàm lượng protein tối thiểu: 11 %
- Hàm lượng tro tối đa: 8,5 %
- pH (trong dung dịch 10 %): > 6 (hoặc độ axit chuẩn độ tối đa 0,16 % tính theo axit lactic)

7.2 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và 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 phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu xem CODEX STAN 234-1999⁶⁾ *Recommended methods of analysis and sampling (Phương pháp khuyến cáo đối với lấy mẫu và phân tích)*.

⁶⁾ CODEX STAN 234-1999 đã được soát xét năm 2007 và được sửa đổi năm 2013.